CUMEJA
BEACH CLUB & HOTEL

MENU
Beach bar bistrot food

Panini

Panino bun con hamburger di scottona, provola, bacon tostato e insalata (servito con patatine fritte*) (1-7)	13,00
*disponibile anche versione vegetariana** (1-7)	8,00
Ciabatta con salmone affumicato, misticanza, salsa yogurt e cetriolini (1-7-4)	12,00
Ciabatta con prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro, insalata e olio al basilico (1-7)	11,00
Ciabatta con roast beef, provola, melanzane e zucchine (1-7-9)	12,00
Bocadillo con tataki di tonno, cipolla caramellata, spinacino e maionese al prezzemolo (1-4-6-3)	14,00
Bocadillo con calamari fritti, rucola, pomodorini confit e salsa aioli (1-4-3-14)	14,00
Club Sandwich con prosciutto crudo, insalata, pomodoro, maionese, pollo, uova sode e bacon tostato (1-3-7)	12,00
Sandwich con prosciutto cotto e formaggio fuso (servito con patatine chips) (1-7)	8,00
Sandwich vegetariano con verdure miste al forno e formaggio fuso (1-7)	8,00
Patatine fritte *	5,00
Chicken tenders con salsa Cane's (4 pz) (1-3-7)	10,00
Frittura di calamari* e salsa tartara (1-3-4-10-14)	16,00
Tacos con tartare di tonno o salmone, salsa agrodolce, guacamole e sesamo tostato (1-4-6-8-11)	10,00

Sushi Fusion Box (16 pz) (1-2-4-6-11-14)	20,00
Tagliata di Frutta	13,00

Le insalate composte

CAESAR SALAD (1-3-7-4) *(insalata verde, pollo scaloppato, crostini di pane, scaglie di grana, bacon croccante e salsa Caesar)*	10,00
GRECA (7) *(insalata verde, formaggio feta, pomodorini, cetrioli, olive nere, cipolla rossa)*	10,00
SUPER PROTEICA (4-7-9) *(misticanza, salmone affumicato, primo sale, avocado e arancia)*	11,00
NIZZARDA (3-4-7) *(fagiolini verdi, patate, insalata verde, pomodorini, olive nere, uova sode, acciughe e tonno all'olio evo)*	10,00
CAPRESE (7) *(rucola, pomodorini gialli e rossi e mozzarella di bufala)*	12,00
PROSCIUTTO E MOZZARELLA (7)	12,00
ROTTAMI DI FRESELLA AI 2 POMODORINI E STRACCIATA DI BUFALA (1-7)	10,00

Per i più piccoli

Cotoletta di pollo fresca con patatine fritte* (1-3-7)	9,00
Wurstel e patatine fritte* (1-3)	7,00
Primo del giorno	10,00
Pennetta al pomodoro (1)	9,00

Orario Servizio

Beach bar dalle 10:00 alle 19:00 // **Cucina** dalle 12:00 alle 16:00

Inquadra il QR Code e scopri la
Cumeja Experience

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce e derivati - 5. Arachidi - 6. Soia e derivati - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano e derivati - 10. Senape e derivati 11. Semi di sesamo e derivati - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupino e derivati - 14. Molluschi e prodotti derivati

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg.CE852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto desiderato

studioesse.net

CUMEJA
BEACH CLUB & HOTEL

MENU

Beverage Beach Bar Bistrot

Caffetteria

Espresso	1,50
Espresso corretto	2,00
Caffè d'orzo/ginseng/decaffeinato	1,50
Cappuccino freddo/caldo	2,00
CAFFÈ SPECIALI	
Milkshake	3,50
Caffè alla nocciola	3,00
Caffè Brasiliano	3,00
Crema di caffè/cocco	3,50
Marocchino	3,50
Mocaccino	3,50

Bibite

Acqua naturale/effervescente 0,33 cl	1,50
Acqua naturale/effervescente 0,66 cl	3,00
Coca Cola/Coca Zero 0,33 cl	3,00
Fanta/Sprite 0,33 cl	3,00
Red Bull/Red Bull zero	3,50
Estathè pesca/limone	3,00
Succo di frutta	3,50
Frullato di frutta fresca	5,00
Centrifugato detox/ace/exotic	5,00
Spremuta fresca arancia/agrumi	4,00
Granita	3,00

Birre

Heineken 0,33 cl	4,00
Beck's 0,33 cl	4,00
Tennent's 0,33 cl	5,00
Moretti filtrata a freddo 0,33 cl	4,00
Messina 0,33 cl	4,00
Corona 0,33 cl	4,00
Peroni Gluten Free per celiaci 33 cl	5,00
Nastro Azzurra Analcolica 33 cl	4,00
Karma K Lager Artigianale 0,50 cl	5,00
Franziskaner 0,50 cl	7,00

Le bollicine

	Calice	Bottiglia
Cantina Soligo		
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	5,00	15,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	6,00	18,00
Millesimato Prosecco Doc Rosé	6,00	18,00
Berlucchi 61		40,00
Ca' del Bosco *Franciacorta*		80,00
Ca' del Bosco Rosé *Franciacorta*		80,00
Moët Ice Impèrial		150,00
Moët Ice Rosé		160,00
Brut Edition III *Feudi San Gregorio*		25,00
Rosé Edition III *Feudi San Gregorio*		30,00

Aperitivi

Crodino bianco/frutti rossi	3,00
Cocktail San Pellegrino bianco/rosso	3,00
Sanbittèr bianco/rosso	3,00
Tassoni	2,50
Aperol Soda/Campari Soda	4,00
Schweppes limone/arancia/tonica	2,50
Apertass	5,00

Cocktails

Hugo Spritz	8,00
Black Russian	8,00
Negroni	8,00
Negroni sbagliato	8,00
Sex On The Beach	8,00
Americano	8,00
Cuba Libre	8,00
Garibaldi	8,00
Long Island Iced Tea	8,00
Margarita	8,00
Aperol Spritz/Campari Spritz	8,00
Japanese Ice tea	8,00
Mojito	9,00
Caipirinha	9,00
Caipiroska	9,00
Pinacolada	8,00
Daiquiri	8,00
Daiquiri succo di stagione (Fragola- Mango-Passion Fruit)	8,00
Proposta del Barman	9,00

Vini bianchi

	Calice	Bottiglia
Cantina Tenute La Padrona		
Pecorino IGT	5,00	15,00
Passerina IGT	5,00	15,00
Pinot Grigio IGT	5,00	15,00
Cantina Fattoria Pagano		
Falanghina IGT Bio	6,00	20,00
Falanghina IGT Vendemmia Tardiva	6,00	20,00
Cantina Feudi San Gregorio		
Luci del Sud Greco DOC	8,00	25,00
Altaroccia Fiano di Avellino DOC	8,00	25,00
Verditerre Falanghina DOC	8,00	25,00

Vini rosè

	Calice	Bottiglia
Cantina Feudi San Gregorio		
San Greg IGT	6,00	25,00
Cantina Villa Matilde		
Terre Cerase IGP	6,00	22,00