



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

**UNA NOTTE D'ESTATE DA RICORDARE,
TRA SAPORI INEDITI, MUSICA DAL VIVO E IL MARE CHE FA DA CORNICE.**

PER L'OCCASIONE, IL RISTORANTE *LA SPIAGGIA* PROPONE DUE PERCORSI DI GUSTO PENSATI PER
SORPRENDERVI:
UNO ISPIRATO AL MARE, L'ALTRO ALLA TERRA — ENTRAMBI FIRMATI DALLA CREATIVITÀ DEL NOSTRO
CHEF MARCO CRESCIULLO.
AD ACCOMPAGNARE LA SERATA, LE ATMOSFERE RAFFINATE DEI SOFT DUETS, PER UN FERRAGOSTO DA
VIVERE CON TUTTI I SENSI.

**A SUMMER NIGHT TO REMEMBER,
UNEXPECTED FLAVOURS, LIVE MUSIC, AND THE SEA AS YOUR BACKDROP.**

FOR THE OCCASION, *LA SPIAGGIA* RESTAURANT PRESENTS TWO SPECIAL TASTING JOURNEYS DESIGNED
TO DELIGHT:
ONE INSPIRED BY THE SEA, THE OTHER BY THE LAND — BOTH CRAFTED WITH CREATIVITY AND CARE BY
OUR CHEF MARCO CRESCIULLO.
ALL ACCOMPANIED BY THE ELEGANT LIVE SOUND OF THE SOFT DUETS, FOR A FERRAGOSTO TO
SAVOUR WITH ALL THE SENSES.

PER PRENOTAZIONI – FOR RESERVATIONS:
guestrelation@calabeachresort.com / +39 (0) 564 080 127



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MENÙ FERRAGOSTO

MARE

WELCOME

CALICE DI FRANCIACORTA E APERITIVO IN STILE GIAPPONESE A PASSAGGIO
GLASS OF FRANCIACORTA AND JAPANESE-STYLE FINGER FOOD APERITIF

ANTIPASTO: TRILOGIA DI FUSION – STARTER: FUSION TRILOGY

TONNO SCOTTATO, SALSA TONNATA E SESAMO
SEARED TUNA, TONNATA SAUCE AND SESAME

CRUDO DI SCAMPI, GEL AL CETRIOLO E ZENZERO
RAW SCAMPI, CUCUMBER AND GINGER GEL

SASHIMI DI RICCIOLA, CREMOSO DI POMODORINI E BASILICO
AMBERJACK SASHIMI, CHERRY TOMATO AND BASIL CREAM

PRIMO – FIRST COURSE

RISO CARNAROLI RISERVA, GAMBERO ROSSO, RAPA ROSSA E YOGURT AL LIMONE BIO
RESERVE CARNAROLI RICE WITH RED PRAWNS, BEETROOT, AND ORGANIC LEMON YOGURT

INTERMEZZO

GELATO AL VODKA LEMON
VODKA LEMON ICE CREAM

SECONDO – MAIN COURSE

POLPO ARROSTITO, COUSCOUS DI VERDURE, CECI E PAPRIKA
ROASTED OCTOPUS, VEGETABLE COUSCOUS, CHICKPEAS AND PAPRIKA

DOLCE – DESSERT

BABÀ AL RUM, CREMA PASTICCERA E AMARENE
RUM-SOAKED BABA WITH VANILLA PASTRY CREAM AND WILD SOUR CHERRIES

145€ PER PERSONA

LA PROPOSTA COMPRENDE ACQUA E CAFFÈ - THE MENU INCLUDES WATER AND COFFEE

PER PRENOTAZIONI – FOR RESERVATIONS: guestrelation@calabeachresort.com / +39 (0) 564 080 127



MENÙ FERRAGOSTO

TERRA

WELCOME

CALICE DI FRANCIACORTA E APERITIVO IN STILE GIAPPONESE VEGETARIANO A PASSAGGIO
GLASS OF FRANCIACORTA AND JAPANESE-STYLE VEGETARIAN FINGER FOOD APERITIF

ANTIPASTO – STARTER

SOTTILE DI VITELLO COTTO AL PUNTO ROSA, YOGURT, CETRIOLI, PINOLI E CIPOLLA IN AGRO
PINK-ROASTED VEAL SLICES WITH YOGURT, CUCUMBERS, PINE NUTS AND PICKLED ONION

PRIMO – FIRST COURSE

RISO CARNAROLI, RAPA ROSSA, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E ERBE MEDITERRANEE
CARNAROLI RICE WITH BEETROOT, 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO AND MEDITERRANEAN HERBS

INTERMEZZO

GELATO AL VODKA LEMON
VODKA LEMON ICE CREAM

SECONDO – MAIN COURSE

BROCHETTE DI MANZO GRIGLiate, MISTICANZA E SALSA PICCANTE
GRILLED BEEF SKEWERS WITH SEASONAL GREENS AND A SPICY DRESSING

DOLCE – DESSERT

BABÀ AL RUM, CREMA PASTICCERE E AMARENE
RUM-SOAKED BABA WITH VANILLA PASTRY CREAM AND WILD SOUR CHERRIES

135€ PER PERSONA

LA PROPOSTA COMPRENDE ACQUA E CAFFÈ - THE MENU INCLUDES WATER AND COFFEE

PER PRENOTAZIONI – FOR RESERVATIONS: guestrelation@calabeachresort.com / +39 (0) 564 080 127



I SOFT DUETS:

Un duo esclusivo composto dalla voce sofisticata di Daniela Samperi (cantante e autrice, attiva da oltre vent'anni con repertorio italiano e internazionale) e le note moderne del violino elettrico di Lorenzo Bozzi. Insieme propongono arrangiamenti eleganti e raffinati, perfetti per creare atmosfera durante aperitivi, cene e momenti speciali.

 @lorenzo_electricviolin

 @G-Daniela Samperi

THE SOFT DUETS:

An exclusive duo featuring the sophisticated voice of Daniela Samperi (singer-songwriter with over twenty years of experience) and the contemporary sound of Lorenzo Bozzi's electric violin (Instagram: @lorenzo_electricviolin). They perform elegant and refined arrangements, ideal for setting the mood at aperitifs, dinners, and special moments.

 @lorenzo_electricviolin

 @G-Daniela Samperi