



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MENÙ VALIDO FINO AL 15 AGOSTO 2025
(Menù valido dal 16 agosto a pag. 14)

MENU VALID UNTIL AUGUST 15, 2025
(Menu valid from August 16 on page 14)

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI
SERVICE AND COVER CHARGE INCLUDED



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MENÙ PRANZO (12:00-15:00)

LUNCH MENU (FROM 12 PM TO 3 PM)

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

TARTARE DI SALMONE 7-8-A	€ 26
<i>YOGURT E CETRIOLI</i>	
SALMON TARTARE 7-8-A	
<i>YOGURT AND CUCUMBER</i>	
INSALATA DI SCAMPI, POLPO E CALAMARI COTTI AL VAPORE 2-4-8-12-14-B	€ 28
<i>CON INTINGOLO DI OLIO EVO E LIME</i>	
WARM LANGOUSTINE, OCTOPUS AND CALAMARI SALAD 2-4-8-12-14-B	
<i>WITH EVO-OIL AND LIME DRESSING</i>	
BRUSCHETTINA POMODORINI E BASILICO 1-8 	€ 18
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8 	
VELI DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E BURRATINA 7-8	€ 24
THIN SLICES OF TUSCAN PROSCIUTTO DOP & BURRATINA CHEESE 7-8	
COMPOSIZIONE DI INSALATA 	€ 12
SALAD COMPOSITION 	
MOZZARELLA DI BUFALA 7-8	€ 22
<i>RUCOLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO E BASILICO</i>	
BUFFALO MOZZARELLA 7-8	
<i>ROCKET SALAD, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES, OREGANO AND BASIL</i>	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 1-3-4-8-9-12-14-A	€ 28
<i>OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO</i>	
LINGUINE PASTA WITH TRUE CLAMS 1-3-4-8-9-12-14-A	
<i>GARLIC, CHILI AND PARSLEY</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

ACCHERI AI SAPORI DEL NOSTRO MARE 1-2-7-8-9-12-B € 30
PACCHERI PASTA WITH THE FLAVOURS OF OUR SEA 1-2-7-8-9-12-B

TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B € 26
MAREMMIAN TORTELLI WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B

SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1-8-9  € 22
SPAGHETTI WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES & FRESH BASIL 1-8-9 

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI: € 10 ALL'ETTO
ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8-9-A
ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-8-9-12-A **CATCH OF THE DAY, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G**
GRILLED WITH VEGETABLES 4-8-9-A
MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-8-9-12-A

GAMBERI, CALAMARI, ALICI E VERDURE FRITTI 1-2-4-7-8-12-B € 28
CON SALSA AGLI AGRUMI
FRIED PRAWNS, CALAMARI, ANCHOVIES AND CRISPY VEGETABLES 1-2-4-7-8-12-B
SERVED WITH CITRUS SAUCE

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI "LA SPIAGGIA" CON MISTICANZA 2-4-12-14-A-B € 35
TRANCIO DI RICCIOLA, SCAMPI, GAMBERI E CALAMARO
GRILLED FISH & SHELLFISH PLATTER 'LA SPIAGGIA' WITH MIXED GREENS 2-4-12-14-A-B
AMBERJACK, LANGOUSTINES, SHRIPS AND CALAMARI

VERDURE ALLA GRIGLIA, PINOLI, POMODORINI, OLIVE LECCINO E BASILICO  € 24
GRILLED VEGETABLES, PINE NUTS, CHERRY TOMATOES, OLIVES AND BASIL 

PICCATINE DI VITELLO IMPANATE ALLA MILANESE 1-3-7-8-12-A € 26
INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI E INTINGOLO AL BALSAMICO
THIN SLICES OF BREADED VEAL, MILANESE-STYLE 1-3-7-8-12-A
TENDER ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC VINAIGRETTE



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B	€ 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA	€ 7
MIXED GREENS	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

DOLCI

DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12	€ 10
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA</i>	
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12	
<i>SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO</i>	
COMPOSIZIONE DI FRUTTA 	€ 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 	
BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B	€ 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE* AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU* 1-3-7-8-B	€ 12
VANILLA AND YUZU CREAM* 1-3-7-8-B	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MENÙ CENA (19:30-22:00)

DINNER MENU (FROM 7:30 PM TO PM)

Il nostro Sushi Chef si prende cura dell'arte ogni giorno, tranne il lunedì.

I piatti contrassegnati con non saranno



disponibili in quella serata.

Our Sushi Chef carefully crafts his creations every day, except on Mondays.

Dishes marked with will not be



available on that evening.

ASSAGGI FRESCHI & INIZI

COOL BITES & STARTERS

OSTRICHE - AL PEZZO ^{14-A}

€ 5

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

OYSTERS - PRICE PER PIECE ^{14-A}

SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY

CATALANA DI POLPO E AVOCADO ^{2-8-B}

€ 26

CATALAN-STYLE OCTOPUS AND AVOCADO ^{2-8-B}

COUS- COUS CON VERDURE MAIONESE DI CECI E PAPRIKA ¹⁻⁸⁻⁹

€ 24

COUSCOUS WITH VEGETABLES, CHICKPEA MAYONNAISE, AND PAPRIKA ¹⁻⁸⁻⁹

SUSHI MESHI ⁶⁻¹¹⁻¹²



€ 5

RISO BIANCO GIAPPONESE CONDITO CON SEMI DI SESAMO

JAPANESE WHITE RICE SEASONED WITH SESAME SEEDS

SEAWEED SALAD ⁶⁻¹¹⁻¹²



€ 12

ALGHE WAKAME, EDAMAME E CAROTE MARINATE

WAKAME SEAWEED, EDAMAME AND MARINATED CARROTS

AVOCADO MAKI ⁶⁻¹¹⁻¹²



€ 8

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON AVOCADO E MAIONESE VEGANA – 6 PEZZI

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH AVOCADO AND VEGAN MAYO – 6 PIECES

SALMON MAKI ^{4-11-12-A}



€ 12

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE - 6 PEZZI

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH SALMON - 6 PIECES



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SPECIAL SUSHI ROLLS

ROLL DI RISO ALL' ESTERNO – 4 o 8 PEZZI 

RICE ROLL WITH RICE ON THE OUTSIDE – 4 or 8 PIECES 

4 PZ / 8 PZ

URAMAKI SALMON BY SALMON 4-6-11-12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO; SALMONE, MAIONESE
E IKURA ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SALMON,
MAYONNAISE, AND IKURA

VEGAN STAR 1-6-8-11-12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO TOFU AFFUMICATO IN PASTELLA DI FARINA DI CECI E PANATO IN
FARINA DI MAIS, AVOCADO E FORMAGGIO VEGANO

RICE ROLL WITH SMOKED TOFU IN CHICKPEA FLOUR BATTER AND COATED IN
CORN FLOUR, AVOCADO, AND VEGAN CHEESE

SAKANA EBI 4-6-11-12-A-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO, SCAMPO E MAYO AL BASILICO
ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SCAMPI AND
BASIL MAYO

TIGER ROLL SIRACHA 1-2-6-10-11-12-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, GAMBERO IN PANKO INTERNO, ESTERNO MANGO, SALSA PICCANTE
ED ERBA CIPOLLINA

RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP INSIDE, TOPPED WITH MANGO, SPICY SAUCE,
AND CHIVES

VEGETARIAN SPECIAL 3-5-6-11-12

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, AVOCADO, CETRIOLO ALL' INTERNO, FRITTATA GIAPPONESE ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH AVOCADO AND CUCUMBER INSIDE, TOPPED WITH JAPANESE OMELET

RAW & CRUDO

TRIS DI TARTARE 4-11-A-B



€ 26

TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA SERVITE SU AVOCADO

TARTARE TRIO 4-11-A-B



SALMON TARTARE, TUNA TARTARE, AND AMBERJACK TARTARE ON AVOCADO



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SASHIMI: L'ESSENZA DEL PESCE CRUDO, TAGLIATO CON PRECISIONE E SERVITO AL NATURALE



SASHIMI: THE ESSENCE OF RAW FISH, PRECISELY SLICED AND SERVED IN ITS PUREST FORM.



SAKE SASHIMI 4-6-A

€ 20

SASHIMI DI SALMONE 6 PEZZI

SALMON SASHIMI, 6 PIECES

MAGURO SASHIMI 4-6-B

€ 26

SASHIMI DI TONNO 6 PEZZI

TUNA SASHIMI, 6 PIECES

SUZUKI SASHIMI 4-6-A

€ 24

SASHIMI DI BRANZINO 6 PEZZI

SEA BASS SASHIMI, 6 PIECES

SASHIMI MIX 2-4-6-14-A-B

€ 40

COMPOSIZIONE DI SASHIMI 12 PEZZI

ASSORTED SASHIMI SELECTION, 12 PIECES

HAMACHI SASHIMI 4-6-A

€ 24

SASHIMI DI RICCIOLA 6 PEZZI

AMBERJACK SASHIMI, 6 PIECES

SASHIMI MAX 2-4-6-14-A-B

€ 60

COMPOSIZIONE IMPERIALE DI SASHIMI

24 PEZZI

IMPERIAL SASHIMI SELECTION, 24 PIECES

NIGIRI & SPECIAL NIGIRI

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE E LA SUA GUARNIZIONE - 2 PEZZI



RICE TOPPED WITH SLICES OF FISH AND ITS GARNISH - 2 PIECES



SAKE 4-6-12-A

€ 8

SALMONE

SALMON

SAMBA

€ 10

BRANZINO LIME E MANGO

SEA BASS LIME AND MANGO

HAMACHI 4-6-12-A

€ 8

RICCIOLA

AMBERJACK

PASSION HAMACHI 4-6-12-A

€ 10

RICCIOLA E PASSION FRUIT

AMBERJACK AND PASSION FRUIT

MAGURO 4-6-12-B

€ 9

TONNO

TUNA

ZUKÉ MAGURO 4-6-12-B

€ 10

TONNO MARINATO CON SALSA DI SOIA E PAPAYA

TUNA MARINATED WITH SOY SAUCE AND PAPAYA

NAMA SCAMPI 2-6-12-B

€ 10

SCAMPO CRUDO

RAW SCAMPI

VEGAN NIGIRI 4-6-12

€ 7

AVOCADO, ANANAS E MAYO VEGANA

AVOCADO, PINEAPPLE AND VEGAN MAYO

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

PIATTI D'AUTORE
SIGNATURE PLATES



TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO 1-4-8-11-A-B	€ 28
<i>CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE</i>	
LIGHTLY SEARED TUNA 1-4-8-11-A-B	
<i>WITH MIXED GREENS, SESAME SEEDS, AND ORIENTAL SAUCE</i>	
LINGUINE AL GRANCHIO BLU 1-2-7-8-9-12-A	€ 26
LINGUINE PASTA WITH BLUE CRAB 1-2-7-8-9-12-A	
MILLEFORME E CONSISTENZE DI PASTA RISOTTATA AI FRUTTI MARE E LIME 1-2-4-9-12-A-B	€ 28
RISOTTO-STYLE PASTA IN VARIOUS TEXTURES WITH SEAFOOD AND LIME 1-2-4-9-12-A-B	
GAZPACHO DI POMODORI, VERDURE E OLIO EVO 12 	€ 24
GAZPACHO WITH TOMATOES, VEGETABLES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 12 	
GAMBERI CROCCANTI, VERDURE E GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B	€ 28
TEMPURA SHRIMP, VEGETABLES, AND GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B	
SOUVLAKI DI PESCE SPADA ALLA GRECA 4-7-8-12-A	€ 28
<i>CON CIPOLLA IN AGRO, POMODORINI E SALSA TZATSIKI</i>	
GREEK-STYLE SWORDFISH SOUVLAKI 4-7-8-12-A	
<i>WITH PICKLED ONION, CHERRY TOMATOES, AND TZATSIKI SAUCE</i>	
TAGLIATA DI MANZO, SALSA CHIMICHURRI E PATATE CROCCANTI 8-12-A	€ 30
<i>BEEF TAGLIATA, CHIMICHURRI SAUCE, AND CRISPY POTATOES</i> 8-12-A	
INVOLTINI DI VERDURE DI PRIMAVERA 1-8-9-B 	€ 24
<i>CON SALSA AGROPICCANTE</i>	
VEGETABLE SPRING ROLLS 1-8-9-B 	
<i>WITH SWEET AND SPICY SAUCE</i>	

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B	€ 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MISTICANZA € 7
MIXED GREENS

INSALATA DI POMODORINI € 7
CHERRY TOMATO SALAD

INSALATA DI CETRIOLI € 7
CUCUMBER SALAD

DOLCI DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12 € 10
TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12
SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA 🌱 € 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 🌱

BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B € 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B

CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU 1-3-7-8-B € 10
VANILLA AND YUZU CREAM 1-3-7-8-B

VINI A CALICE
WINE BY THE GLASS

Spumanti, Metodo Classici & Champagne
Italian sparkling wines & Champagne

PROSECCO RIVE DI SAN MICHELE <i>GLERA 100%</i>	Sommariva	€ 12
SANGIOVESE METODO CLASSICO <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 14
FRANCIACORTA "TENUTA MONTENISA" <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO</i>	Antinori	€ 16
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 16
CHAMPAGNE "BRUT LA CUVÉE" <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 25
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 30

Vini Bianchi
White Wines

VERMENTINO GUARDO AL TASSO <i>VERMENTINO 100%</i>	Antinori	€ 14
ENOS I <i>SAUVIGNON 100%</i> 	Montauto	€ 14
CHARDONNAY FALLWIND <i>CHARDONNAY 100%</i>	St Michael Eppan	€ 14
GEWÜRZTRAMINER <i>GEWÜRZTRAMINER 100%</i>	St Michael Eppan	€ 15

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

Vini Rosati

Rosé Wines

STACCIONE <i>SANGIOVESE 100%</i> 	Montauto	€ 12
ANNA'S SECRET <i>SANGIOVESE 100%</i>	Val di Toro	€ 12
SCALABRONE <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	Antinori	€ 14

Vini Rossi

Red Wines

IL BRUCIATO GUADO AL TASSO <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE</i>	Antinori	€ 16
POGGIO LOMBRONE <i>CILIEGIOLO 100%</i>	ColleMassari	€ 16

BIRRE

BEERS

HEINEKEN "O" <i>ANALCOLICO - ALCOL FREE</i>	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 6
CORONA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7
ASHAI - DRY	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7
ICHNUSA NON FILTRATA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

ACQUE E SODATI WATERS AND SOFT DRINKS

LURISIA STILLE <i>STILL WATER</i>	0,75L	€ 7
LURISIA BOLLE <i>SPARKLING WATER</i>	0,75L	€ 7
ACQUA MICROFILTRATA <i>FERMA O MOSSA</i> MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP <i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER</i>	0,75L	€ 5
SODATI - SOFT DRINKS <i>COCA COLA, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		€ 6

CAFFÈ E DIGESTIVI COFFEE, LIQUEURS AND SPIRITS

ESPRESSO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 4
ESPRESSO DOPPIO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 6
CAFFÈ AMERICANO	€ 5
AMARI <i>AVERNA, CYNAR, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, RAMAZZOTTI</i>	€ 7
LIQUORI <i>AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MIRTO, SAMBUCA</i>	€ 7
GRAPPA <i>BIANCA O BARIQUE</i>	€ 11

Menù bambini (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

Kids menu (12 PM - 3 PM & 7:30 PM – 10 PM)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 7-8 RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	€ 10
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 7-8 COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	€ 10
PENNETTE AL PESTO O AL POMODORO 1-8-9 MINI-PENNE PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE 1-8-9	€ 10
BABY TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B MINI-MAREMMIAN TORTELLI* WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B	€ 13
COTOLETTINA DI VITELLO CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8-A-B	€ 15
TRANCETTO DI RICCIOLA COTTA AL FORNO CON ZUCCHINE 4A SMALL OVEN-BAKED AMBERJACK FILLET WITH ZUCCHINI 4A	€ 18
FRAGOLE, PANNA E GELATO 3-7-8 TAGLIATA DI FRAGOLE AL NATURALE, PANNA E GELATO FIOR DI PANNA STRAWBERRIES, CREAM AND GELATO 3-7-8 SLICED NATURAL STRAWBERRIES AND 'FIOR DI PANNA' GELATO	€ 8

MENÙ VALIDO DAL 16 AGOSTO 2025 **MENU VALID FROM AUGUST 16, 2025**

Il lunedì niente Sushi, ma un viaggio nei sapori toscani. Scoprite il menù dedicato alla nostra

Serata Toscana direttamente all'interno del ristorante.

No Sushi on Mondays, but a journey through Tuscan flavors.

Discover the special Tuscan Evening menu inside the restaurant.

MENÙ PRANZO (12:30-15:00)

LUNCH MENU (FROM 12:30 PM TO 3 PM)

ANTIPASTI E INSALATE **STARTERS AND SALADS**

POKÉ SALMONE oppure TONNO 4-6-8-11-A	€ 24
<i>SALMONE CRUDO, RISO, AVOCADO, EDAMAME, CETRIOLI, SESAMO NERO, SALSA DI SOIA</i>	
SALMON or TUNA POKÉ 4-6-8-11-A	
<i>RAW SALMON, RICE, AVOCADO, SOY BEANS, CUCUMBER, BLACK SESAME SEEDS AND SOY SAUCE</i>	
CATALANA DI ASTICE 2-8-9-12-A	€ 33
<i>POMODORINI, SEDANO, OLIVE, BASILICO, FINOCCHIO, PREZZEMOLO E AVOCADO</i>	
LOBSTER CATALANA 2-8-9-12-A	
<i>CHERRY TOMATOES, CELERY, OLIVES, BASIL, FENNEL, PARSLEY AND AVOCADO</i>	
INSALATA DI SCAMPI, POLPO E CALAMARI COTTI AL VAPORE 2-4-8-12-14-B	€ 28
<i>CON INTINGOLO DI OLIO EVO E LIME</i>	
STEAMED LANGOUSTINE, OCTOPUS AND CALAMARI SALAD 2-4-8-12-14-B	
<i>WITH EVO-OIL AND LIME DRESSING</i>	
BRUSCHETTINA POMODORINI E BASILICO 1-8 	€ 18
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8 	

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

BRUSCHETTINA POMODORINI E TONNO FRESCO 1-4-8 € 22
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND FRESH TUNA 1-4-8

VELI DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E MELONE CANTALUPO 8 € 24
THIN SLICES OF TUSCAN PROSCIUTTO DOP & CANTALUPO MELON 8

MOZZARELLA DI BUFALA 7-8 € 22
RUCOLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA 7-8
ROCKET SALAD, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES, OREGANO AND BASIL

LA CRUDITÉ

OSTRICHE KIS - AL PEZZO 1-8-A € 5 **SCAMPI** 7-8-B € 5
OYSTERS KIS - PER PIECE 1-8 RAW SCAMPI – PER PIECE 7-8

GAMBERI ROSSI - AL PEZZO 1-4-8-B € 5
RAW RED PRAWNS - PER PIECE 1-4-8

TRIS DI TARTARE 4-11-A-B € 26
TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA SERVITE SU AVOCADO
TARTARE TRIO 4-11-A-B
SALMON TARTARE, TUNA TARTARE, AND AMBERJACK TARTARE ON AVOCADO

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 1-3-4-8-9-12-14-A € 28
OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO
LINGUINE PASTA WITH TRUE CLAMS 1-3-4-8-9-12-14-A
GARLIC, CHILI AND PARSLEY

PACCHERI AI SAPORI DEL NOSTRO MARE 1-2-7-8-9-12-B € 30
PACCHERI PASTA WITH THE FLAVOURS OF OUR SEA 1-2-7-8-9-12-B

TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B € 26
MAREMMIAN TORTELLI WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B

SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1-8-9  € 22
SPAGHETTI WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES & FRESH BASIL 1-8-9 

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI: € 10 ALL'ETTO

ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8-9-A

ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-8-9-12-A

CATCH OF THE DAY, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G

GRILLED WITH VEGETABLES 4-8-9-A

MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-8-9-12-A

GAMBERI, CALAMARI, ALICI E VERDURE FRITTI 1-2-4-7-8-12-B € 28

CON SALSA AGLI AGRUMI

FRIED PRAWNS, CALAMARI, ANCHOVIES AND CRISPY VEGETABLES 1-2-4-7-8-12-B

SERVED WITH CITRUS SAUCE

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI "LA SPIAGGIA" CON MISTICANZA 2-4-12-14-A-B € 35

TRANCIO DI PESCE SPADA, SCAMPI, GAMBERI E CALAMARO

GRILLED FISH & SHELLFISH PLATTER 'LA SPIAGGIA' WITH MIXED GREENS 2-4-12-14-A-B

SWORDFISH, LANGOUSTINES, SHRIPS AND CALAMARI

VERDURE ALLA GRIGLIA, PINOLI, POMODORINI, OLIVE LECCINO E BASILICO  € 24

GRILLED VEGETABLES, PINE NUTS, CHERRY TOMATOES, OLIVES AND BASIL 

PICCATINE DI VITELLO IMPANATE ALLA MILANESE 1-3-7-8-12-A € 26

INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI E INTINGOLO AL BALSAMICO

THIN SLICES OF BREADED VEAL, MILANESE-STYLE 1-3-7-8-12-A

TENDER ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC VINAIGRETTE

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B € 8

FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B

PATATE AL FORNO 8 € 7

OVEN-BAKED POTATOES 8

VERDURE ALLA GRIGLIA 8 € 7

GRILLED VEGETABLES 8



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

MISTICANZA € 7
MIXED GREENS

INSALATA DI POMODORINI € 7
CHERRY TOMATO SALAD

INSALATA DI CETRIOLI € 7
CUCUMBER SALAD

DOLCI DESSERTS

FRAGOLE E GELATO FIOR DI LATTE 3-7-8-12 € 10
TAGLIATA DI FRAGOLE CON GELATO FIOR DI LATTE
STRAWBERRIES AND GELATO 3-7-8-12
SLICED STRAWBERRIES AND FIOR DI LATTE GELATO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA  € 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 

BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B € 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B

CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU 1-3-7-8-B € 10
VANILLA AND YUZU CREAM 1-3-7-8-B

MENÙ CENA (19:30-22:00)

DINNER MENU (FROM 7:30 PM TO 10 PM)

ASSAGGI FRESCHI & INIZI
COOL BITES & STARTERS

OSTRICHE - AL PEZZO ^{14-A}	€ 5
<i>SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO</i>	
OYSTERS - PRICE PER PIECE ^{14-A}	
<i>SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY</i>	
POLPO GRIGLIATO CON PATATE SCHIACCIATE ^{7-8-14-B}	€ 26
GRILLED OCTOPUS WITH CRUSHED POTATOES ^{7-8-14-B}	
GAZPACHO DI POMODORI, VERDURE E OLIO EVO ¹² 	€ 24
GAZPACHO WITH TOMATOES, VEGETABLES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ¹² 	
SUSHI MESHI ⁶⁻¹¹⁻¹² 	€ 5
<i>RISO BIANCO GIAPPONESE CONDITO CON SEMI DI SESAMO</i>	
<i>JAPANESE WHITE RICE SEASONED WITH SESAME SEEDS</i>	
SEAWEED SALAD ⁶⁻¹¹⁻¹² 	€ 12
<i>ALGHE WAKAME, EDAMAME E CAROTE MARINATE</i>	
<i>WAKAME SEAWEED, EDAMAME AND MARINATED CARROTS</i>	
AVOCADO MAKI ⁶⁻¹¹⁻¹² 	€ 8
<i>ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON AVOCADO E MAIONESE VEGANA – 6 PEZZI</i>	
<i>RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH AVOCADO AND VEGAN MAYO – 6 PIECES</i>	
SALMON MAKI ^{4-11-12-A}	€ 12
<i>ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE - 6 PEZZI</i>	
<i>RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH SALMON - 6 PIECES</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SPECIAL SUSHI ROLLS

ROLL DI RISO ALL' ESTERNO – 4 o 8 PEZZI

RICE ROLL WITH RICE ON THE OUTSIDE – 4 or 8 PIECES

4 PZ / 8 PZ

URAMAKI SALMON BY SALMON 4-6-11-12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO; SALMONE, MAIONESE E IKURA ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SALMON, MAYONNAISE, AND IKURA

VEGAN STAR 1-6-8-11 12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO TOFU AFFUMICATO IN PASTELLA DI FARINA DI CECI E PANATO IN FARINA DI MAIS, AVOCADO E FORMAGGIO VEGANO

RICE ROLL WITH SMOKED TOFU IN CHICKPEA FLOUR BATTER AND COATED IN CORN FLOUR, AVOCADO, AND VEGAN CHEESE

SAKANA EBI 4-6-11-12-A-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO, SCAMPO E MAYO AL BASILICO ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SCAMPI AND BASIL MAYO

TIGER ROLL SIRACHA 1-2-6-10-11-12-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, GAMBERO IN PANKO INTERNO, ESTERNO MANGO, SALSA PICCANTE ED ERBA CIPOLLINA

RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP INSIDE, TOPPED WITH MANGO, SPICY SAUCE, AND CHIVES

VEGETARIAN SPECIAL 3-5-6-11-12

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, AVOCADO, CETRIOLO ALL' INTERNO, FRITTATA GIAPPONESE ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH AVOCADO AND CUCUMBER INSIDE, TOPPED WITH JAPANESE OMELET

RAW & CRUDO

TRIS DI TARTARE 4-11-A-B

€ 26

TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA SERVITE SU AVOCADO

TARTARE TRIO 4-11-A-B

SALMON TARTARE, TUNA TARTARE, AND AMBERJACK TARTARE ON AVOCADO

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

SASHIMI: L'ESSENZA DEL PESCE CRUDO, TAGLIATO CON PRECISIONE E SERVITO AL NATURALE

SASHIMI: THE ESSENCE OF RAW FISH, PRECISELY SLICED AND SERVED IN ITS PUREST FORM.

SAKE SASHIMI 4-6-A	€ 20	MAGURO SASHIMI 4-6-B	€ 26
SASHIMI DI SALMONE 6 PEZZI		SASHIMI DI TONNO 6 PEZZI	
SALMON SASHIMI, 6 PIECES		TUNA SASHIMI, 6 PIECES	
SUZUKI SASHIMI 4-6-A	€ 24	SASHIMI MIX 2-4-6-14-A-B	€ 40
SASHIMI DI BRANZINO 6 PEZZI		COMPOSIZIONE DI SASHIMI	
SEA BASS SASHIMI, 6 PIECES		12 PEZZI	
		ASSORTED SASHIMI SELECTION, 12 PIECES	
HAMACHI SASHIMI 4-6-A	€ 24	SASHIMI MAX 2-4-6-14-A-B	€ 60
SASHIMI DI RICCIOLA 6 PEZZI		COMPOSIZIONE IMPERIALE DI SASHIMI	
AMBERJACK SASHIMI, 6 PIECES		24 PEZZI	
		IMPERIAL SASHIMI SELECTION, 24 PIECES	

NIGIRI & SPECIAL NIGIRI

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE E LA SUA GUARNIZIONE - 2 PEZZI

RICE TOPPED WITH SLICES OF FISH AND ITS GARNISH – 2 PIECES

SAKE 4-6-12-A	€ 8	SAMBA 4-6-12-A	€ 10
SALMONE		BRANZINO LIME E MANGO	
SALMON		SEA BASS LIME AND MANGO	
HAMACHI 4-6-12-A	€ 8	PASSION HAMACHI 4-6-12-A	€ 10
RICCIOLA		RICCIOLA E PASSION FRUIT	
AMBERJACK		AMBERJACK AND PASSION FRUIT	
MAGURO 4-6-12-B	€ 9	ZUKÉ MAGURO 4-6-12-B	€ 10
TONNO		TONNO MARINATO CON SALSA DI SOIA E PAPAYA	
TUNA		TUNA MARINATED WITH SOY SAUCE AND PAPAYA	
NAMA SCAMPI 2-6-12-B	€ 10	VEGAN NIGIRI 4-6-12 	€ 7
SCAMPO CRUDO		AVOCADO, ANANAS E MAYO VEGANA	
RAW SCAMPI		AVOCADO, PINEAPPLE AND VEGAN MAYO	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CALDE TENTAZIONI

WARM TEMPTATIONS

TOFU MISO SHIRU 4-6-12 € 13

ZUPPA DI MISO CON DADINI DI TOFU AL NATURALE, ALGHE ED ERBA CIPOLLINA

MISO SOUP WITH NATURAL TOFU CUBES, SEAWEED, AND CHIVES

FRIED GYOZA CHICKEN 5 PZ 1-3-5-6-7-8-9-11-B € 12

RAVIOLI GIAPPONESI DI POLLO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA – 5 PEZZI

JAPANESE CHICKEN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES – 5 PIECES

FRIED GYOZA 5 PZ. PRAWN 1-2-3-6-8-9-11-14-B € 12

RAVIOLI GIAPPONESI DI GAMBERO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA

JAPANESE PRAWN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES

PIATTI D'AUTORE

SIGNATURE PLATES

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO 1-4-8-11-A-B € 28

CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE

LIGHTLY SEARED TUNA 1-4-8-11-A-B

WITH MIXED GREENS, SESAME SEEDS, AND ORIENTAL SAUCE

PACCHERI ALL'ASTICE 1-2-7-8-9-12-A € 32

PACCHERI PASTA WITH LOBSTER 1-2-7-8-9-12-A

MILLEFORME E CONSISTENZE DI PASTA RISOTTATA AI FRUTTI MARE E LIME 1-2-4-9-12-A-B € 28

RISOTTO-STYLE PASTA IN VARIOUS TEXTURES WITH SEAFOOD AND LIME 1-2-4-9-12-A-B

GAMBERI CROCCANTI, VERDURE E GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B € 28

TEMPURA SHRIMP, VEGETABLES, AND GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B

SOUVLAKI DI PESCE SPADA ALLA GRECA 4-7-8-12-A € 28

CON CIPOLLA IN AGRO, POMODORINI E SALSA TZATSIKI

GREEK-STYLE SWORDFISH SOUVLAKI 4-7-8-12-A

WITH PICKLED ONION, CHERRY TOMATOES, AND TZATSIKI SAUCE

TAGLIATA DI MANZO, SALSA CHIMICHURRI E PATATE CROCCANTI 8-12-A € 30

BEEF TAGLIATA, CHIMICHURRI SAUCE, AND CRISPY POTATOES 8-12-A

INVOLTINI DI VERDURE DI PRIMAVERA 1-8-9-B  € 24

CON SALSA AGROPICCANTE

VEGETABLE SPRING ROLLS 1-8-9-B 

WITH SWEET AND SPICY SAUCE

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B	€ 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA	€ 7
MIXED GREENS	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

DOLCI
DESSERTS

FRAGOLE E GELATO FIOR DI LATTE 3-7-8-12	€ 10
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE E GELATO FIOR DI LATTE</i>	
STRAWBERRIES AND GELATO 3-7-8-12	
<i>SLICED STRAWBERRIES WITH FIOR DI LATTE GELATO</i>	
COMPOSIZIONE DI FRUTTA 	€ 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 	
BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B	€ 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU 1-3-7-8-B	€ 10
VANILLA AND YUZU CREAM 1-3-7-8-B	

VINI A CALICE
WINE BY THE GLASS

Spumanti, Metodo Classici & Champagne
Italian sparkling wines & Champagne

PROSECCO RIVE DI SAN MICHELE <i>GLERA 100%</i>	Sommariva	€ 12
SANGIOVESE METODO CLASSICO <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 14
FRANCIACORTA "TENUTA MONTENISA" <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO</i>	Antinori	€ 16
FRANCIACORTA "BLÀNC" <i>CHARDONNAY, PINOT BIANCO</i>	Contadi Castaldi	€ 16
FRANCIACORTA "SATÈN" <i>CHARDONNAY</i>	Contadi Castaldi	€ 20
FRANCIACORTA "ROSÉ" <i>CHARDONNAY, PINOT NERO</i>	Contadi Castaldi	€ 16
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 30

Vini Bianchi

White Wines

VERMENTINO GUARDO AL TASSO <i>VERMENTINO 100%</i>	Antinori	€ 14
ENOS I <i>SAUVIGNON 100%</i> 	Montauto	€ 14
“FALLWIND” <i>CHADONNAY 100%</i>	St Michael Eppan	€ 14
GEWÜRZTRAMINER <i>GEWÜRZTRAMINER 100%</i>	St Michael Eppan	€ 15

Vini Rosati

Rosé Wines

STACCIONE <i>SANGIOVESE 100%</i> 	Montauto	€ 12
ANNA’S SECRET <i>SANGIOVESE 100%</i>	Val di toro	€ 12
SCALABRONE <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	Antinori	€ 14

Vini Rossi

Red Wines

SASSOTONDO

San Lorenzo

€ 16

CILIEGIOLO 100%

Birre

Beers

HEINEKEN "O"

0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED

€ 6

ANALCOLICO - ALCOL FREE

CORONA

0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED

€ 7

ASHAI - DRY

0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED

€ 7

ICHNUSA NON FILTRATA

0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED

€ 7



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Acque e Sodati

Waters and Soft Drinks

LURISIA STILLE	0,75L	€ 7
<i>STILL WATER</i>		
LURISIA BOLLE	0,75L	€ 7
<i>SPARKLING WATER</i>		
ACQUA MICROFILTRATA	0,75L	€ 5
<i>FERMA O MOSSA</i>		
MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP		
<i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER</i>		
SODATI - SOFT DRINKS		€ 6
<i>COCA COLA, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		

Caffè e Digestivi

Coffee, Liqueurs and Spirits

ESPRESSO	€ 4
<i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	
ESPRESSO DOPPIO	€ 6
<i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	
CAFFÈ AMERICANO	€ 5
AMARI	€ 7
<i>AVERNA, CYNAR, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, RAMAZZOTTI</i>	
LIQUORI	€ 7
<i>AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MIRTO, SAMBUCA</i>	
GRAPPA	€ 11
<i>BIANCA O BARIQUE</i>	

Menù bambini (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

Kids menu (12 PM - 3 PM & 7:30 PM – 10 PM)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PENNETTE AL PESTO O AL POMODORO 1-8-9	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE 1-8,9	
BABY TORTELLI MAREMMANI AL RAGU 1-3-7-8-9-12-A-B	€ 13
MINI-MAREMMIAN TORTELLI WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B	
COTOLETTINA DI VITELLO CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B	€ 15
BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8	
TRANCETTO DI PESCE SPADA COTTA AL FORNO CON ZUCCHINE 4-A	€ 18
SMALL OVEN-BAKED SWORDFISH FILLET WITH ZUCCHINI 4-A	
FRAGOLE E GELATO FIOR DI LATTE 3-7-8	€ 8
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE AL NATURALE E GELATO FIOR DI LATTE</i>	
STRAWBERRIES AND GELATO 3-7-8	
<i>SLICED NATURAL STRAWBERRIES, 'FIOR DI LATTE' GELATO</i>	

 **VEGANO / VEGAN**

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

A. Questo piatto può contenere ingredienti acquistati freschi che potrebbero essere stati abbattuti da noi.

B. Questo piatto può contenere ingredienti che potrebbero essere stati acquistati già abbattuti.

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

A. This dish may contain ingredients that were purchased fresh and later blast chilled by us.

B. This dish may contain ingredients that may have been purchased already frozen.



LA SPIAGGIA
RESTAURANT