



Aloha beach

Viale Italia, 117 Spiaggia 52 Marina Romea 48123 Ravenna Italy

Telefono Fax +39 0544 446142

Mobile +39 347 590 8100

alberto@alohabeach.it

Si accettano tutte le principali carte di credito.

All major Credit Cards are Accepted

ristorante
veranda sul mare

Every week... Our Chef... will propose an Out of Menù dish...

Simple and tasty dishes with fishing of the day and Tradition.

Il Ristorante Veranda sul Mare è aperto. Veranda on the Sea Restaurant is Open.

Tutti i giorni a Pranzo : Ore 12:00 - 15:00 Every Day for Lunch.

A Cena. For Dinner : Ore 20:00 - 22:30

Lunedì Sera Chiuso. Monday Evening Closed.

Coperto e Servizio € 2,50 - Cover and Service.

Suggerimenti... ma solo su prenotazione...

Suggestions... but only by reservations...

Il nostro Chef Vi consiglia

Our Chef advises you

<i>Catalana di Crostacei</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 59,00 x persona</i>
<i>Lobster Catalan Crustaceans</i>		
<i>Grigliata di Crostacei</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 49,00 x persona</i>
<i>Lobster Crustaceans Grill</i>		
<i>Una Degustazione di Crudità 4 portate</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 39,00 x persona</i>
<i>A 4-course Cruditè's Tasting</i>		

Piatti tipici locali del Territorio

Typical local dishes of the Territory

<i>Anguilla ai Ferri</i>	<i>€ 6,00 l'etto</i>
<i>Grilled Eel</i>	
<i>Brodetto dell'Adriatico</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Adriatic Sea light broth</i>	
<i>Saraghina Scottadito servita con contorno</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Saraghina Scottadito served with side dish</i>	

Sarà lo Chef a scegliere il meglio per te... Fidati di noi !!!

The Chef will choose the best for you... Trust Us !!!

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo di ottima qualità.

Some products could be frozen in the best quality.

**** Con Pasta fatta in casa *** With homemade pasta*

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... antipasti freddi e caldi

... cold appetizers

Selezione di Antipasto freddi Aloha € 19,50

Selection Aloha cold seafood appetizer

Polpo su zucca e patate € 15,00

Squash octopus Crushed potatoes and zucca

Crostini misti (Baccalà. Spada. Alici marinate) € 13,00

Marinated anchovy croutons

Cozze alla Tarantina € 12,00

Mussels to Tarantina

Tagliere di affettati e formaggi del Territorio € 13,00

Cutting board of meats and cheeses from the territory

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i primi

... Pastas

<i>Spaghetti “ del Pastificio Mancini “ alle Vongole fili zucchine Bottarga di Cadras</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Spaghetti “ of Pastificio Mancini “ with Clams Bottarga Cabras chips zucchini</i>	
<i>Risotto “ Corte dei Martellazzi “ del Pescatore</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Risotto with Seafood of Adriatic Sea</i>	
<i>Mezzemaniche “ del Pastificio Mancini “ del Barcone</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Mezzemaniche “ of Pastificio Mancini “ Fisherman Boat</i>	
<i>*** Strozzapreti allo Scoglio</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Strozzapreti Typical Sea food sals</i>	
<i>*** Tagliolini al profumo di Mare</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Tagliolini the taste of sea</i>	
<i>*** Tortelli di Zucca e Patate Vongole e Porcini</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Porcini mushrooms Ravioli with clams</i>	
<i>*** Cappelletti nonna Ida della Tradizione</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Cappelletti “ Ravioli “ grandmother Ida of Tradition sauce</i>	
<i>*** Penne al Pomodoro</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Penne al Tomato sauce</i>	

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i secondi piatti

... second courses

<i>Verticale di Pesce Spada con Melanzane</i>	€ 18,00
<i>Vertical Eggplant Swordfish</i>	
<i>Spiedini di Seppioline fresche e Gamberi Argentini</i>	€ 18,00
<i>Fresh Cuttlefish and Argentine Shrimps</i>	
<i>Fritto di Calamari e Gamberi e zucchine croccanti</i>	€ 18,00
<i>Fried Calamari and Shrimps and crispy zucchini</i>	
<i>Gran Grigliata di pesce ai ferri Aloha</i>	€ 24,00
<i>Aloha's mix fish grill</i>	
<i>... il Pescato della Giornata The Fish of the Day</i>	€ 6,00 l'etto
<i>Rombo. Ombrine. Orate. Soasi. Mazzole. Dentici. Ricciole. Sogliole.</i>	
<i>Rhombus. Croaker. Bream. Soas. Mazzole. Snappers. Kingfish. Soles</i>	
<i>Cotture al Sale di Cervia, al Forno, al Vapore, al Cartoccio. Grill</i>	
<i>Cooking with Cervia, Baked, Steamed and Cartoccio Salt. Grill</i>	
<i>Tagliata di Manzo Irlandese alla griglia con Salsa di Pomodorini e Cipolla Tropea</i>	€ 20,00
<i>Sliced grilled Irish beef with Onion and Tomato Cherry</i>	
<i>Petto di Pollo alla griglia con le sue verdure</i>	€ 10,00
<i>Grilled chicken breast with its vegetables</i>	

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i contorni ... Side Dishes

<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6,50
<i>Grilled Vegetables</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 5,50
<i>Baked Potatoes</i>	
<i>Tris di Insalata mista "Lattuga. Pomodoro. Carote"</i>	€ 6,00
<i>Mixed Salad "Lettuce. Tomato. Carrots"</i>	

... menù bimbi ... Children's Menu

Aloha Menù

"Piatto unico, Strozzapreti al ragù o pomodoro. Mini Hamburger. Patate al forno." Bibita. € 15,00

"Sole dish, Strozzapreti with ragout or tomato. Mini hamburger. Baked potatoes. "Drink.

Baby Fritto

Calamari e Gamberi zucchini croccanti. Bibita. € 13,00

Squid e Shrimp crisp zucchini. Drink.

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... le insalatoe ... Side Dishes

Insalata ALOHA Salad

€ 11,00

“Lattuga. Pomodori. Carote. Mais. Mozzarella. Tonno.Olive Taggiasche ”

Salad. Tomatoes. Carrots. Corn. Mozzarella cheese. Tuna. Taggiasche Olives.

Insalata GRECA Salad

€ 10,00

“Pomodoro. Cetriolo. Olive. Feta.”

Tomato. Cucumber. Olives. Feta cheese.

Insalata CESAR Salad

€ 11,00

“Lattuga. Salmone Marinato. Crostino. Cesar Sauce “

Lettuce. Marinated Salmon. Crouton. Caesar Sauce

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i dessert ... Side Dishes

<i>Strudel di pere uvetta e crema Inglese</i>	€ 6,00
<i>Pear strudel with raisins and English cream</i>	
<i>La Zuppa Inglese nel Vetro</i>	€ 6,00
<i>Dobble Pastry Cream Chocolate Vanilla</i>	
<i>Mousse di Yogurt al Lime con Frutti di Bosco nel Vetro</i>	€ 6,00
<i>Yogurt mousse Lime with berries</i>	
<i>Semifreddo al Pistacchio con Salsa ai Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
<i>Pistachio semifreddo with wild berry sauce</i>	
<i>Sorbetto</i>	€ 4,50
<i>Sorbet ice cream : Lemon, Coffè.</i>	

... la frutta ... Side Dishes

<i>Taglio di Ananas a scelta con aggiunta di Maraschino</i>	€ 5,00
<i>Pineapple Cut</i>	