

CETUS

BEACH CLUB

I CRUDI Raw Fish

PLATEAU COMPLETO € 40,00
Full Platter

SCAMPO € 8,00 AL PZ.
Prawn p.p.

GAMBERO DI MAZARA € 7,00 AL PZ.
Mazara Shrimp p.p.

OSTRICA GILLARDEAU € 6,00 AL PZ.
Gillardeau Oyster p.p.

SASHIMI DI TONNO € 23,00 80gr
Tuna Fish Sashimi

TARTARE DI RICCIOLA € 23,00 80gr
Amberjack Tartare

LE INSALATE Salads

CAESAR SALAD € 15,00
Caesar Salad

INSALATA CON TONNO, CIPOLLA,
POMODORINI E OLIVE € 18,00
Tuna, Onion, Tomato and Olives Salad

INSALATA CON PESCATO SOSTENIBILE
MARINATO A SECCO, DATTERINI E
MAIONESE AGLI AGRUMI € 22,00
Dry Marinated Sustainable Fish, Datterini
Tomatoes and Citrus Mayonnaise Salad

STARTER

SAUTE' DI FRUTTI DI MARE € 20,00
Seafood Saute

SEPIE ALLA SCAPECE € 20,00
Cuttlefish with Zucchini

CAPRESE € 15,00
Caprese Salad

ALICI SALATE DI CETARA € 13,00
Salted Anchovies

I PRIMI First Courses

TONNARELLI CON GAMBERO ROSSO
E FIORI DI ZUCCA € 24,00
Tonnarelli Pasta with Red Prawns and
Courgette Flowers

GNOCCHETTI ALLO SCOGLIO € 24,00
Gnocchetti Pasta with Seafood

SPAGHETTI AI TRE POMODORI € 20,00
Spaghetti Pasta with Three Tomatoes

I SECONDI Second Courses

FRITTURA DI ALICI, GAMBERI E
TOTANI € 25,00
Mixed Fried Fish

PESCATO DEL GIORNO S.Q.
Catch of the Day a.q.

ENTRECOTE € 28,00
Beef Entrecote

CONTORNI € 8,00
Side Dishes

SORBETTI (DUE PALLINE) Sorbets (Two Scoops)

LIMONE Lemon € 6,00

ANANAS E COCCO Pineapple and Coconut € 6,00

RICOTTA E PERA Ricotta Cheese and Pear € 8,00

FRUTTA Fruit € 8,00

COPERTO Cover Charge € 3,50 P.P.

In caso di allergie o intolleranze, il personale di sala è a completa disposizione.
In case of allergies or intolerancies, the staff is at your complete disposal.