

FOLIA

BEACH



GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI OGNI
NOSTRO PIATTO SONO LA PASSIONE
E LE MATERIE PRIME
DEL NOSTRO MARE

IL MENÙ È UNO SCRIGNO DI SAPORI E AROMI
CHE CUSTODISCE LE CLASSICHE RICETTE
ROMAGNOLE, SERVITE CON UN PIZZICO DI
AMORE E INNOVAZIONE.

COPERTO E SERVIZIO € 3

ACQUA € 3

CAFFE € 2

PIADINA ROMAGNOLA € 2





CRUDITÀ DI MARE

Da noi la freschezza è di casa

TAVOLOZZA DI CRUDITÀ €36



OSTRICHE	€4 / PZ
SCAMPI MAXI	€21 / 3PZ
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	€18 / 3PZ
GAMBERO VIOLA	€18 / 3PZ

Ti consigliamo

L'ABBINAMENTO
CON IL NOSTRO

PINZIMONIO
€6

CEVICHE €15



TARTARE DI TONNO €18
con pesto di pomodori secchi e
pistacchi, olio al basilico e
stracciatella



ANTIPASTI

Un assaggio di mare per iniziare al meglio



IL NOSTRO BEST SELLER

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DI MARE
€26

CAPELANTE ALLA GRIGLIA E CREMA ALLO ZAFFERANO
€18

SARDONCINI MARINATI
su pane carasau, cipolla rossa in agrodolce, rucola e frutti di bosco
€13

COZZE ALLA TARANTINA
€14

Da Provare!

TENTACOLO DI POLPO ALLA PIASTRA
verdure croccanti di stagione,
pomodorini e cipolla rossa marinata all'agrodolce
€ 19

COTTI E CRUDI

Il piatto più iconico della nostra esperienza

€36 A PERSONA

IN UN UNICO PIATTO UNA CARRELLATA DEI NOSTRI ANTIPASTI
ED UNA SELEZIONE DELLE NOSTRE CRUDITÀ







SUSHI

*Il sushi è disponibile tutte le sere
e la domenica anche a pranzo*

ORO DELL'AMAZZONIA €32

IL NOSTRO SUSHI, IN SINTESI.

URAMAKI, NIGIRI, SASHIMI E FRITTO IN UN SOLO PIATTO.

TRADIZIONE GIAPPONESE, CREATIVITÀ BRASILIANA E GUSTO MEDITERRANEO.

URAMAKI mix 16

€22

URAMAKI mix 52

€ 69

URAMAKI mix 24

€ 32

Il sushi incontra i sapori della cucina mediterranea

SPECIAL FUSION URAMAKI €18

SAMBA

Gambero in tempura, avocado, maio,
copertura di salmone, stracciatella di
fior di latte, battuta di gambero rosso,
sale nero e olio evo

RIO

Tonno crudo, cetriolo, guacamole,
datterino, sale nero e olio evo

MEDITERRANEO

salmone, lattuga, gambero in tempura,
maionese al tartufo nero
dell'Appennino, pomodorini, olive
taggiasche e zucchine fritte



IL NOSTRO SUSHI È UN'ESPERIENZA DI FRESCHEZZA E PIACERE
GRAZIE ALL'UTILIZZO DI INGREDIENTI DI PRIMISSIMA QUALITÀ E
ALL'ORIGINALITÀ DEGLI ABBINAMENTI E DELLA COMPOSIZIONE

ARRICCHISCI LA TUA ESPERIENZA DI NUOVI SAPORI

I NOSTRI TEMAKI

TEMAKI TONNO €7

Tonno, mango, spicy maio, salsa teriyaki e cipolla croccante



TEMAKI SPECIAL €9

Gambero in tempura, salmone, philadelphia, salsa teriyaki



TEMAKI SALMONE €7

Salmone, avocado, salsa teriyaki e sesamo

I NOSTRI BAO

BAO BURGER TONNO €7

Tonno crudo, philadelphia, insalata, salsa teriyaki e nachos



BAO BURGER SALMONE €7

Salmone crudo, philadelphia, insalata, salsa teriyaki e sesamo

BAO BURGER GAMBERO E PANCETTA €8

Gambero in tempura, pancetta, philadelphia e insalata



PRIMI PIATTI

Per iniziare al meglio la tua esperienza da noi

STROZZAPRETI MIMOSA DEL PESCATORE



cozze, vongole, gamberi, scampi,
filetti di pomodoro secco,
bottarga di muggine e scorza di limone

€20

UN PIATTO CHE RAPPRESENTA
AL MEGLIO LA NOSTRA
IDEA DI CUCINA,
IN CUI TRADIZIONE E INNOVAZIONE
SI FONDONO IN UN'ESPERIENZA
CULINARIA UNICA.

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE "POVERACCE" €16

TAGLIOLINI AL BURRO E LIMONE CON TARTARE DI TONNO E FRUTTI ROSSI €19

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

sono pazzesche!

€19

Novità!

SPAGHETTONI CASERECCI AGLIO E OLIO AL NERO DI SEPPIA €19
TARTARE DI RICCIOLA, SALICORNIA E PANKO CROCCANTE

SELEZIONIAMO IL MEGLIO DI CIO CHE IL MARE HA DA OFFIRCI,
GARANTENDOTI UNA FRESCHEZZA UNICA E IMPARAGONABILE



SPAGHETTONI CASERECCI ALLA CARBONARA DI MARE €20
ragù bianco di mare, uova e panna

SECONDI PIATTI

Il viaggio tra le nostre proposte continua...

FRITTO DI MARE

con verdure croccanti

€20

DA
PROVARE



Un mare di fragrante bontà, croccante e leggero
come non lo hai mai provato

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI

con patate al forno

€ 19

TAGLIATA DI TONNO AI FERRI

con indivia belga glassata, salsa teriyaki e mandorle tostate

€ 19

GRIGLIATA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

GRATINATI ALLA ROMAGNOLA

€35



GRIGLIATA DI PESCATO DEL GIORNO

con contorni di stagione €29

chiedi al nostro staff

ROMBO AL FORNO ALLA MEDITERRANEA

(secondo disponibilità)

€7 / HG

BRANZINO O SPIGOLA AL SALE

(secondo disponibilità)

€7 / HG

DA CONDIVIDERE

SECONDONE FOLLIA BEACH



Un piattone unico e conviviale da mettere al centro tavola con spiedini, fritto di mare, grigliata di pescato del giorno e contorni

€36 a persona



CONTORNI

PATATINE FRITTE €5

INSALATA MISTA DI STAGIONE €8

PATATE AL FORNO €5

VERDURE GRATINATE €6

Per accontentare i gusti di tutti
abbiamo pensato anche ad alcune

PROPOSTE DI TERRA

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DELL'APPENNINO, STRACCIATELLA
PIADA E COMPOSTE DI FRUTTA

€ 12

TARTARE DI MANZO
con crema di senape e miele, nocciole e fior di capperi

€15

PRIMI

STROZZAPRETI AL RAGÙ
€ 10



SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE
€ 11

COSTATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA
€ 21



DESSERT

Una dolce tentazione a fine pasto

Diciamocelo: c'è sempre spazio per il dolce.
Ogni proposta che troverete qui è fatta in casa da noi,
per concludere in bellezza la vostra esperienza.

PER
2
PERSONE

TAVOLOZZA PER GOLOSI
Piccola degustazione dei nostri bestseller

€ 25

*ci sono dolci che concludo il pasto e altri
che definiscono l'esperienza*

GNOCCHETTI AL CIOCCOLATO

con arancia caramellata crema di mascarpone e rum
€ 9

CREMA BIANCA DI MASCARPONE

pistacchio e sbriciolata di biscotti al cacao
€ 7

SFOGLIATINA CROCCANTE

CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI
€ 7

CANNOLO SICILIANO

con crema di ricotta e scaglie di cioccolato fondente
€ 7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€ 7

CONO DI CIALDA CROCCANTE

con crema chantilly, fragole e cedro candito
€ 7

TIRAMISU

€ 7

ANANAS CAMELLATO

€ 6

SORBETTO AL LIMONE

€ 5

CREMA DI CAFFÈ

€ 5





FOLIA
BEACH