Sole, mare

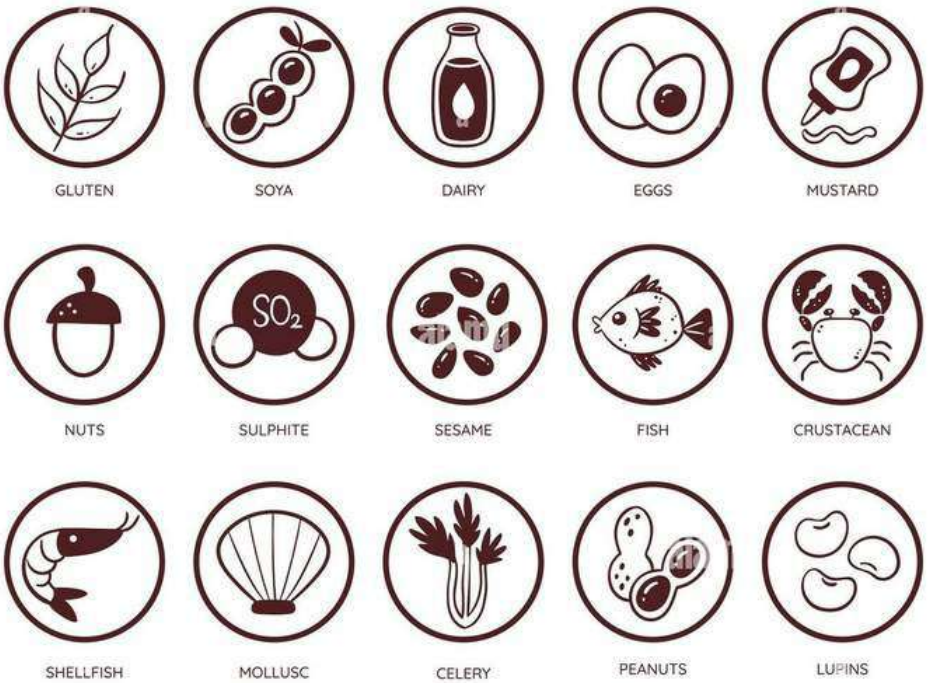
e

qualcosa in più

In questo locale si usano farine ed addensanti privi di glutine
Chiedete al personale di sala ciò che potete mangiare

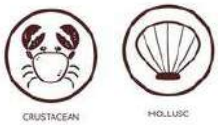
Pizza fatta in casa (abbattuta e congelata)
10€
Pane fatto in casa (abbattuto e congelato)
2€

Gli Allergeni



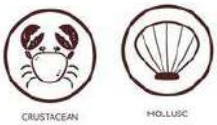
il coperto non si paga.
non si preparano mezze porzioni.

Gli Antipasti



Insalata di mare
6€

Mare freddo (2 portate)
12€



Antipasto completo
17€

Cocktail di gamberi con rucola e salsa rosa
7€

Tagliere di prosciutto crudo
5€

in base alla disponibilità del pescato:

Souté di cozze
9€

Bombetti
10€

Raguse in porchetta
10€

Crocette
10€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.
nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Nostri Primi Di Pesce

Ciavattoni alla Riki
11€

Chitarra nera con moscardi e pendolini
11€

Chitarra ai frutti di mare bianca o rossa
10€

Chitarra all'astice leggermente piccante
12€

Risotto al ragù di pesce
10€

Risotto ai frutti di mare bianco o rosso
10€

Gnocchi agli scampi
11€

Ravioli panna e gamberetti
12€

Spaghetti pomodorini e vongole nostrane
10€

Polenta ai frutti di mare (solo in inverno)
10€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.
nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Se Non Gradisci Pesce

Penne o spaghetti al pomodoro
4€

Tortellini con la panna o al pomodoro
8€

Arrabbiata della casa
8€

Spaghetti pomodorini e scaglie di grana
8€

Penne al fumè
8€

Penne al pesto
7€

Penne alle verdure
8€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.
nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Nostri Secondi Di Pesce

Padellata inverno
17€

Sardoncini scottadito
10€

Sardoncini panati
12€

Spiedini di calamari e gamberi
14€

Arrosto misto di pesce
25€

Frittura di calamari e gamberi
13€

Frittura dell'adriatico
13€

Spigola con verdure di stagione
15€

Cozze ripiene(solo su ordinazione)
12€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.
nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Se Non Gradisci Pesce

Bistecca di carne alla griglia
14€

Cotoletta di pollo con patatine fritte **
6€

Hamburger di manzo con patatine fritte **
6€

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte
7€

Prosciutto e melone
6€

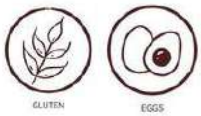
piatto per bambini **

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.
nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Contorni

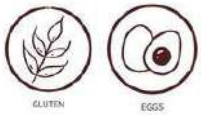
Mix di verdure
6€



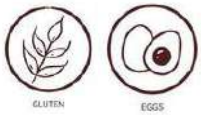
Olive all'ascolana
7€

Mozzarelline fritte
7€

Salvia e cipolla in pastella
6€



Verdure pastellate
6€



Patate fritte
3,5€

Grigliata di verdure
6€

Erba di campo piccante con patate
7€

Spinaci all'agro, al formaggio o lessi
7€

Insalata "come te pare"
8€

Insalata verde, mista o di carote
3,5€

Le Pizze Bianche

CIPOLLA	4,5€
ROSMARINO	4,5€
BUFALINA mozzarella di bufala, pendolini, origano	8€
ESTATE mozzarella, pomodori freschi, basilico	7,5€
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola	7,5€
TUTTO GUSTO stracchino, prosciutto crudo, origano	8€
BOSCO mozzarella, funghi, spek, patate	9€
VEGETARIANA mozzarella, verdure, origano	8€
GAMBERETTI mozzarella, gamberetti, rucola	8,5€
BRACCIO DI FERRO stracchino, spinaci	7,5€
MELANZANE mozzarella, melanzane	7€
GORGONZOLA E SPEK mozzarella, gorgonzola, spek	8€
PATATE mozzarella, patate, rosmarino	6€
BIANCANEVE mozzarella, prosciutto crudo	7,5€

aggiunta di ogni tipo 2 €

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Le Pizze Rosse

MARINARA	pomodoro, origano, aglio	5€
MARGHERITA	pomodoro, mozzarella	6€
NAPOLI	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	7,5€
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella, salame piccante	7€
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	7,5€
PROSCIUTTO E CARCIOFINI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi	7,5€
PICCANTE	pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoncino	7€
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella ,funghi, cotto, carciofi, olive	8€
SICILIA	pomodoro, salsiccia, melanzane, parmigiano	8€
TONNO	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	7,5€
WURSTEL	pomodoro, mozzarella, wurstel	6,5€
PUGLIESE	pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla	7€
RADICCHIO	pomodoro, mozzarella, spek, radicchio, gorgonzola	9€
FRUTTI DI MARE	pomodoro, frutti di mare	11€
CONTADINA	pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate	7,5€
PARMIGIANA	pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, grana	8,5€
SALSICCIA	pomodoro, mozzarella, salsiccia	7€

aggiunta di ogni tipo 2 €

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Le Pizze Speciali

Cascata 13€
pomodoro, mozzarella, rucola, burrata e prosciutto crudo

Burrata 12€
pomodoro, mozzarella, pendolini, burrata e basilico

Nduja 12€
pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di tropea e nduja

Spek e Brie 11€
pomodoro, mozzarella, brie e spek

Messicana 12€
pomodoro, mozzarella, cipolla , salame e pancetta

Sardegna 13€
pomodoro, mozzarella, pendolini, burrata e pesto fatto in casa

aggiunta di ogni tipo 2€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Le Pizze Speciali

Salmone 12€
mozzarela di bufala, salmone e aceto balsamico di Modena IGP

Tartufata 12€
mozzarella, tartufo, crema di funghi e salsiccia

Mortazza 12€
mozzarella, mortadella con pistacchio del bronte dop e paccasassi

Palombina 13€
mozzarella, pomodori secchi, baby spinaci e burrata

Porcini 12€
pomodoro, mozzarella, funghi porcini e pecorino romano DOP

Trentino 11€
mozzarella, gorgonzola e pere

aggiunta di ogni tipo 2€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Dolci

Tiramisù della casa
4,5€

Tartufo bianco, nero o al pistacchio
4€

Panna cotta al cioccolato, caramello o frutti di bosco
4,5€

Sorbetto al limone
3€

Frutta di stagione
3,5€

Semifreddo al pistacchio, frutti di bosco o torroncino
6€

Torta della nonna
4,5€

Pasticceria secca
3,5€

Gelato allo yogurt con frutta fresca
5€

Caffè del nonno
3€

Fior di pistacchio
3,5€

Aggiunta di correzioni
1€

Le Bevande

Acqua microfiltrata da 0,75*L*
1,5€

Acqua in alluminio da 0,5*L*
2€

*B*irra e cedrata alla spina 1*L*
8€

Coca cola in bottiglia di vetro da 1L
8€

*B*irra e cedrata alla spina 0,2*cl*
3€

*B*irra e cedrata alla spina 0,4*cl*
5€

Coca Cola, Fanta e Sprite in vetro 0,33cl
3,5€

Caffé
1,5€

Caffè corretto
2€

Caffè d'orzo e ginseng
2€

Amaro
4€

Grappe whiskey e rum
4,5€

*V*ino della casa 1*L*
8€

I Vini Bianchi

Sauvignon
tipologia: **bianco doc**
uve: **sauvignon blanc**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **friuli**

16€

Costacielo
tipologia: **bianco igt**
uve: **fiano 100%**
maturazione: **in anfora**
zona produzione: **campania**

20€

Traminer Aromatico
tipologia: **bianco doc**
uve: **traminer aromatico**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **friuli**

16€

Saraja
tipologia: **bianco docg**
uve: **vermentino 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **sardegna**

17€

Ribolla Gialla
tipologia: **bianco doc**
uve: **ribolla gialla**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **friuli**

18€

Fiordaliso
tipologia: **bianco igt**
uve**: grechetto di todi 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **umbria**

16€

Pinot Grigio
tipologia: **bianco doc**
uve: **pinot grigio**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **Friuli**

18€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Vini Bianchi

Colllinetto Classico

tipololgia: **bianco doc**
uve: **Verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

10€

Terra Delle Lame

tipologia: **bianco dop**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

15€

Passerina

tipologia: **bianco igt**
uve: **passerina 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

12€

Pecorino

tipologia: **bianco docg**
uve: **pecorino100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

12€

Sartarelli Classico

tipologia: **bianco doc**
uve: verdicchio **100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

19€

Tralivio

tipologia: **bianco doc**
uve: verdicchio **100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

19€

Bisci

tipologia: **bianco doc**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

17€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

I Vini Bianchi

Villa marilla

tipologia: **bianco doc**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

15€

Salerna

tipologia: **bianco doc**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**
14€

Priore

tipologia: **bianco doc**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**
18€

Salmagina

tipologia: **bianco doc**
uve: **verdicchio 100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

16€

I Vini Rossi

Le Terre

tipologia: **rosso doc**
uve: **montepulciano e sangiovese**
maturazione: **legno**
zona produzione: **marche**
13€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Le Bollicine

Ale

tipologia: **spumante brut rosè**
uve: **Lacrima Morro d'Alba e Sangiovese**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**
16€

Trasparente

tipologia: **bianco frizzante**
uve: **passerina e malvasia**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **marche**

10€

Passerina brut

tipologia: **spumante doc**
uve: **passerina 100%**
maturazione: **autoclave**
zona produzione: **marche**
15€

Bosio

tipologia: **franciacorta docg**
uve: **chardonnay e pinot nero**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **lombardia**
29€

Notturno

tipologia: **spumante dolce**
uve: **moscato100%**
maturazione: **autoclave**
zona produzione: **marche**
13€

Millesimato Valdo

tipologia: **spumante doc**
uve: **Glera100%**
maturazione: **acciaio**
zona produzione: **treviso**
18€

Dolce Metodo Charmat

tipologia: **spumante brut**
uve: **Verdicchio e moscato**
maturazione: **autoclave**
zona produzione: **marche**
16€

Brut Metodo Charmat

tipologia: **spumante brut**
uve: **Verdicchio 100%**
maturazione: **autoclave**
zona produzione: **marche**
16€

Stabilimento Balneare da Romano Ristorante-Pizzeria

Le Birre In Bottiglia

ENGEL
Hell
cl. 50 6€
4,8% vol.
si distingue per le sue leggere e fresche note di luppolo e il suo corpo perfettamente equilibrato. Una classica birra, fresca e dissetante.
STILE: Hell
COLORE: Giallo dorato

ENGEL
Keller Dunkel
cl. 50 6€
5,3% vol.
Birra scura prodotta con lievito fresco e malti speciali della Hohenlohe. fresca di cantina si rivela piacevolmente morbida in bocca.
STILE: Lager scura non filtrata
COLORE: Bruno

ENGEL
Hefewezeien Hell
cl. 50 6€
5,2% vol.
Birra piacevolmente frizzante, dall'inconfodibile aroma fresco e fruttato. prodotta con frumento dorato é gradevole al palato.
STILE: Weizen
COLORE: Oro carico

ENGEL
Radler
cl. 50 6€
2,5% vol.
Un mix di birra fresca e limonata. una bevanda 100% naturale, senza coloranti nè conservanti, per rinfrescarsi in modo sano e leggero.
STILE: Radler
COLORE: Paglierino

ENGEL
Kellerbier Hell
cl. 50 6€
4,4% vol.
Birra rinfrescante con fini note di lievito, morbide e delicate sul palato. Maturata a lungo in fresche e profonde cantine.
STILE: Hell non filtrata
COLORE: Oro

ENGEL
Bock Dunkel
cl. 50 6€
7,2% vol.
Una doppio malto scura a forte gradazione, dal sapore pieno e possente.

STILE: Bock Dunkel
COLORE: Mogano scuro

ENGEL
Bock Hell
cl. 50 6€
7,2% vol.
Birra doppio malto dal gusto intenso, forte, pieno e corposo e al tempo stesso finemente equilibrato.

STILE: Bock Hell
COLORE: Oro

WYCHWOOD
Hobgoblin
cl. 50 7€
5,3% vol.
IPA prodotta con luppoli Fuggles, Golding e Stiria che, con l'aggiunta di potenti luppoli americani, le donano un aroma erbaceo.
STILE: Ipa
COLORE: Ambrato

SHEPERD
India pale ale
cl. 50 6€
6,1% vol.
La rivisitazione della tradizione IPA del XXIII secolo le conferisce forza, corposità e carattere luppolato.

STILE: Blanche
COLORE: Giallo paglierino

Mia[22]
cl. 50 6€
5,3% vol.
Birra marchigiana, chiara, di orzo e caratterizzata dai fragranti aromi di crosta di pane, miele millefiori e note floreali.

STILE: Export hell
COLORE: Giallo dorato

Theresianer
Wit
cl. 33 4€
5,1% vol.
Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata e piacevole.

STILE: Blanche
COLORE: Giallo paglierino

Theresianer
Premium Pils
cl. 33 4€
5% vol.
Il gusto particolarmente secco incontra la freschezza dei sentori di malto e luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.
STILE: Pilsner
COLORE: Giallo paglierino

Theresianer
Vienna
cl. 33 4€
5,3% vol.
Birra di carattere, perfetto l'equilibrio tra malto e luppolo. Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello.
STILE: Vienna
COLORE: Ramato

Theresianer
Strong Ale
cl. 33 4€
8,5% vol.
Ha un sapore dolce, accompagnato da sentori di liquirizia, frutta secca e caffè. Corposa, di colore ambrato carico.
stile: Strong Ale
colore: Ambrato carico

BIRRA SALENTO
Igea
cl. 33 6€
5,3% vol.
Birra senza glutine dalla bevuta facile e piacevole. L'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata.
STILE: Golden Ale
COLORE: Dorato Brillante

BIRRA SALENTO
Laguna Beach
cl. 33 6€
6,5% vol.
India Pale Ale piena e fragrante al palato, dove mostra un'esplosione di note agrumate e frutta esotica.

STILE: Ipa
COLORE: Ambrato tenue

FORST
analcolica
cl. 33 5€
0,0% vol.
vivace e dissetante, è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole.
STILE: Lager
COLORE: Ambrato tenue

BIRRA SALENTO
Agricola
cl. 66 6€
5% vol.
Birra caratterizzata da una schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

STILE: Helles
COLORE: Oro chiaro

L'Italica 5.0
cl. 66 4€
5% vol.
Birra di puro malto brassata alla "manier tedesca", ma 100% italiana.

STILE: Ipa
COLORE: Ambrato tenue

Stabilimento Balneare
da Romano
Ristorante-Pizzeria