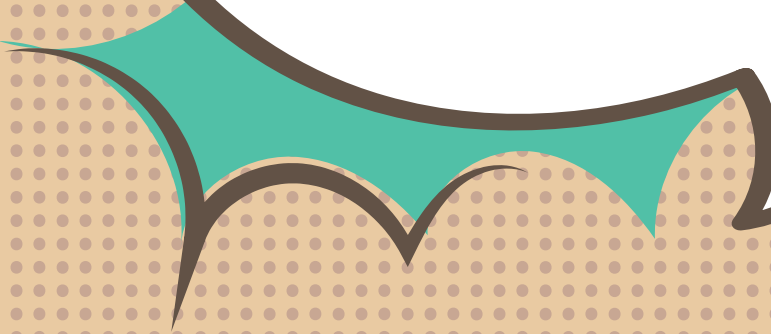




• B E A C H B A R •



**MENU
LUNCH**

INSALATA DEL MARINAIO *1, 2, 4, 7, 9

€ 20.00

Polpo, cetrioli, pomodoro, cipolla agrodolce, ravanelli, crostini di pane casereccio in salsa verde, basilico

Octopus, cucumber, tomato, sweet and sour onion, radishes, homemade bread croutons in green sauce, basil

FISH ROLLS *1, 4, 8

€ 20.00

Involtini di pesce spada gratinati con crema di melanzane e bufala

Swordfish rolls au gratin with aubergine and buffalo cream

SOBA POKE BOWL *1, 4, 6, 8

€ 18.50

Soba al tè macha, verdure croccanti, tartare di salmone marinato, caviale di salmone, edamame, semi di sesamo, germogli di soia

Soba with macha tea, crispy vegetables, marinated salmon tartare, salmon caviar, edamame, sesame seeds, soy sprouts

VEGGIE BOARD *7, 8

€ 16.50

Melanzana al forno servita fredda con pomodorini rossi e gialli, olive, capperi e ricotta salata

Baked aubergine served cold with red and yellow tomatoes, olives, capers and salted ricotta cheese

MAIN COURSE**COUS COUS POLLO** *1, 6, 8

€ 18.00

Con curry, edamame, verdure croccanti e anacardi

Cous cous with chicken, curry, edamame, crunchy vegetables and cashews

COUS COUS GAMBERI *1, 2, 6, 8

€ 18.00

Con curry, verdure saltate e germogli di soia

Cous cous with prawns, curry, sautéed vegetables and soy sprouts

QUINOA, CAVOLO ROSSO, CETRIOLI, CECI, DAIKON, TERIYAKI**QUINOA, RED CABBAGE, CUCUMBER, CHICKPEAS, DAIKON, TERIYAKI****CHOOSE YOUR PROTEIN**

Tofu affumicato e germogli di soia | Smoked tofu and soy sprouts *6

€ 19.00

Salmone al forno e alga wakame | Baked salmon and wakame seaweed *4, 6

€ 19.00

Petto di pollo alla griglia e avocado | Grilled chicken breast and avocado

€ 19.00

Gamberi e edamame | Prawns and edamame *2, 4, 6

€ 19.00

**BUDDAH
BOWL**

PASTA

TAGLIOLINI AL RAGOÛT DI POLPO *1, 3, 4
TAGLIOLINI WITH OCTOPUS RAGOÛT

€ 20.00

TAGLIOLINI CON AGLIO NERO, PESCE SPADA, POMODORI GIALLI E ROSSI *1, 3, 4
TAGLIOLINI WITH BLACK GARLIC, SWORDFISH, YELLOW AND RED TOMATOES

€ 20.00

CULURGIONES CON POMODORO FRESCO, PECORINO DOLCE, OLIO ALL'ARANCIA *1, 7
CULURGIONES WITH FRESH TOMATOES, SWEET PECORINO CHEESE, ORANGE OIL

€ 18.50

SALAD

FEDEZ *6, 8

€ 18.00

Misticanza con pollo marinato alla soia e miele, anacardi, mango, zenzero
Misticanza with soy and honey marinated chicken, cashew nuts, mango, ginger

PARADISE 2.0 *1, 6, 8

€ 18.00

Misticanza con tofu affumicato, carote confit, avocado, cipolla rossa, crumble di wasabi, quinoa
Misticanza with smoked tofu, carrot confit, avocado, red onion, wasabi crumble, quinoa

EAST COAST *1, 2, 6, 7, 8

€ 18.00

Misticanza con edamame, gamberi, papaya, germogli, dressing al burro di arachidi, semi misti
Misticanza with edamame, shrimps, papaya, shoots, peanut butter dressing, mixed seeds

SAMOA 2.0 *6, 7, 8

€ 18.00

Misticanza con pesca grigliata, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, noci pecan, dressing all'aceto balsamico
Misticanza with grilled peach, buffalo mozzarella, prosciutto, pecans, balsamic vinegar dressing

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Substances or products causing allergies or intolerances.

1. Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof 3. Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products thereof 4. Pesce e prodotti a base di pesce/Fishes and products thereof 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof 6. Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and products thereof 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/Milk and products thereof (including lactose) 8. Frutta a guscio/Nuts 9. Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof 10. Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and products thereof 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini e prodotti a base di lupini/Lupin and products thereof 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

HANDHELDS

TIKI SMASH *1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11

Doppio smashburger di angus, doppio cheddar, pancetta, cetriolini, lattuga e maionese alla 'nduja

Angus double smashburger, double cheddar, bacon, gherkins, lettuce and 'nduja mayo

€ 17.50

AGATHA CRISPY *1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11

Sovracoscia di pollo marinata e fritta, coleslaw mayo

Marinated and fried chicken thigh, coleslaw mayo

€ 17.50

NEW VEG *1, 5, 7, 8, 11

Burger di ceci, hummus di cannellini, rucola, carote confit

Chickpea burger, cannellini hummus, rocket, confit carrots

€ 17.00

CROSTONE DI PANE *1, 5, 7

Guacamole, gamberoni, pomodorini giallorossi, bacon croccante, cipolla al forno

Bread costone with guacamole, prawns, cherry tomatoes, crispy bacon, baked onion

€ 16.00

SURFBREAD

KIDS MENU AND FRIES

HAMBURGER *1, 7, 8, 11

pane, hamburger, insalata, pomodoro

bread, hamburger, salad, tomato

€ 6.50

CHEESEBURGER *1, 7, 8, 11

pane, hamburger, formaggio, insalata, pomodoro

bread, hamburger, cheese, salad, tomato

€ 7.00

PIZZETTA *1, 7, 8

€ 6.00

PATATINE FRITTE *1

FRIES

€ 5.50

CREPE NUTELLA, GRANELLA DI NOCCIOLE E PANNA MONTATA *1, 7, 8

CREPE WITH NUTELLA, HAZELNUT CRUMBS AND WHIPPED CREAM

€ 7.00

DESSERT DEL GIORNO *1, 7, 8

DESSERT OF THE DAY

€ 7.00



@tikibeach_portopollo