

BEVANDE

ACQUA & SOFT DRINK

Acqua naturale / frizzante 75cl	3€
Coca Cola	4€
Coca Cola Zero	4€
Fanta	4€
Sprite	4€
Tè freddo pesca / limone	4€
Succhi di frutta	4€
Red Bull	5€

BIRRE

Birra alla spina piccola	4€
Birra alla spina media	6€
Heineken in bottiglia	5€

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50€
Caffè decaffeinato	1,70€
Caffè corretto	2€
Cappuccino	2€
Latte macchiato	2€
Orzo / Ginseng	2€

LIQUORI & DISTILLATI

Amari	4€
Limoncello	4€
Grappa	da 5€
Rum	da 8€
Whisky	da 8€
Cognac	da 10€

APERITIVI

Spritz Aperol	7€
Spritz Campari	7€
Spritz Hugo	7€
Americano	8€
Negroni	9€
Negroni Sbagliato	8€

LONG DRINKS

Gin Tonic	10€
Moscow Mule	10€
Vodka Lemon	8€
Cuba Libre	8€
Gin Lemon	8€
Vodka Red Bull	10€
Rum & Cola	8€

COCKTAILS

Mojito	10€
Caipiroska	10€
Caipirinha	10€
Daiquiri	10€
Margarita	10€
Cosmopolitan	10€
Long Island	12€
Espresso Martini	10€
Pornstar Martini	12€
Martini Cocktail	10€

CALICI

Calice vino bianco / rosso	da 6€
Calice bollicine	da 7€

VINI BIANCHI

Trebbiano Rubicone "Villa di Mare"	25€
Chardonnay "Le Fratte" Roeno	30€
Verdicchio di Jesi "Baccaloro"	30€
Falanghina "Capranera" San Salvatore	35€
Gewurztraminer "Kies" Roeno	35€
Vermentino di Gallura "Sa Raina" Mancini	35€
Lugana "Ca dei Frati"	40€
Sauvignon "Livio Felluga"	45€
Ribolla Gialla "Vinnæ" Jermann	45€

VINI ROSSI

Sangiovese "Villa di Mare"	25€
Sangiovese Superiore "Prugnato"	30€
Pinot Nero "S. Michael Eppan"	30€
Chianti "Buccia Nera"	35€
Lagrein Kellerei Aichholz	35€
Ripasso Valpolicella "Recchia"	40€
Amarone della Valpolicella "Scuola Grande"	50€
Brunello di Montalcino "Fanti"	55€

BOLLICINE

Prosecco Brut "Starlight"	25€
Valdobbiadene Superiore "Follador"	35€
Moscato d'Asti Gianni Doglia	40€

FRANCIACORTA

Antica Fratta Brut	45€
Antica Fratta Satèn	50€
Bellavista Alma Brut	65€
Ca' del Bosco	80€

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	100€
Moët & Chandon Brut	110€
Veuve Clicquot	110€
Perrier-Jouët Belle Epoque	300€
Ruinart Blanc de Blancs	130€
Dom Pérignon Vintage	340€



FRONTEMARE

RISTORANTE • MUSICA



piccola carta del Frontemare

Benvenuti dove il tempo si ferma.

*La felicità è l'odore del mare,
la sabbia sotto le dita, l'aria, il vento...*

*e un piatto che profuma di buono,
da condividere insieme alle persone
a cui vuoi più bene.*

LA CUCINA DI MARE

CRUDITÀ

Tartare di tonno rosso <i>Tonno rosso selezionato, olio evo, lime e sale Maldon.</i>	18€
Scampi crudi <i>Porzione minima 4 pezzi Scampi freschi serviti al naturale con agrumi.</i>	6€ cad.
Gambero rosso di Mazara del Vallo <i>Porzione minima 4 pezzi Dolcezza e sapidità del Mediterraneo.</i>	6€ cad.
Code di gambero <i>Porzione minima 4 pezzi Servite crude su ghiaccio con agrumi freschi.</i>	3,50€ cad.
Carpaccio di branzino agli agrumi <i>Branzino marinato delicatamente con agrumi freschi.</i>	18€
Ostriche Gillardeau <i>Porzione minima 4 pezzi Servite fresche con limone.</i>	5€ cad.

PLATEAU

Plateau Royal Frontemare <i>Selezione raffinata di ostriche, fresche, scampi, gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di salmone e ricciola, impreziosite da frutta fresca di stagione.</i>	39€
Plateau de Mer <i>Degustazione fresca e leggera con ostriche, tartare di salmone e ricciola, accompagnate da frutta fresca di stagione e agrumi mediterranei.</i>	24€
Plateau Imperial <i>Due scampi crudi, due gamberi rossi di Mazara del Vallo e due code di gambero, serviti su ghiaccio con agrumi freschi e frutta di stagione.</i>	26€

ANTIPASTI DI MARE

Insalatina di mare croccante con crema di patate dolci <i>Mare tiepido, verdure di stagione e crema vellutata di patate dolci.</i>	15€
Polpo arrostito su crema di patate <i>Polpo cotto lentamente e rosolato alla piastra.</i>	17€
Cozze alla marinara / tarantina <i>Cozze fresche con pomodoro, aglio e prezzemolo.</i>	14€
Souté di cozze e vongole <i>Profumo di mare, vino bianco e crostini tostati.</i>	15€
Allici del Cantabrico con burro montato e crostini <i>Allici pregiati dal gusto intenso con pane croccante.</i>	16€
Salmone marinato, burro montato pan brioche e alga nori <i>Salmone marinato artigianalmente con pan brioche tostato.</i>	16€

PRIMI DI MARE

Spaghetti alle vongole <i>Vongole veraci, aglio e prezzemolo fresco.</i>	16€
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto cremoso con profumo di Adriatico.</i>	17€
Passatelli allo scorfano e pomodorini confit <i>Passatelli romagnoli con scorfano e pomodorini dolci.</i>	17€
Tagliolini allo scoglio <i>Frutti di mare con crostacei e molluschi selezionati.</i>	18€
Gnocchetti di patate, zucchine, gamberi e zafferano <i>Gnocchetti morbidi con crema allo zafferano.</i>	17€
Carbonara di Mare <i>La cremosità della carbonara incontra il mare con calamari croccanti, gamberi e bottarga grattugiata.</i>	16€
Bucatini all'Amatriciana di Mare <i>Bucatini mantecati con calamari, gamberi, cipolla dolce, pecorino romano e una leggera nota piccante.</i>	16€

SECONDI DI PESCE

Spiedini di gamberi e calamari <i>Cotti alla griglia e serviti con limone fresco.</i>	18€
Frittura di calamari, gamberi e verdure croccanti <i>Dorata, fragrante e leggera.</i>	17€
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con maionese agrumata <i>Tonno appena scottato con sesamo tostato.</i>	22€
Branzino al forno con patate e olive taggiasche <i>Cottura tradizionale che esalta il pesce.</i>	22€
Branzino in crosta di sale <i>Pesce intero cotto lentamente in crosta di sale marino.</i>	23€
Guazzetto di pesce in vasocottura <i>Pescato del giorno e profumi mediterranei.</i>	24€
Piovra arrostita, fondente di patata e polvere di olive nere <i>Croccante fuori e morbida dentro.</i>	22€
Sardoncini alla griglia <i>Sardoncini freschi cotti alla brace.</i>	16€

Per informazioni su allergeni e modalità di conservazione dei prodotti, rivolgersi al personale di sala.

LA CUCINA DI TERRA

ANTIPASTI

Prosciutto crudo e melone	13€
Lonzino marinato alla barbabietola con cetrioli marinati e taralli croccanti	15€
Frittatina al tartufo nero estivo	15€
Bresaola, rucola e grana	13€

PRIMI

Lasagne alla Bolognese	13€
Tagliatelle al Ragù	12€
Tortellini al Ragù	14€
Spaghetti alla carbonara	13€
Penne all'Arrabbiata	10€
Paccheri cacio e pepe al tartufo nero estivo	16€

SECONDI

Millefoglie di verdure con riduzione di pomodorini	15€
Tagliata di manzo con patate al rosmarino	24€
Tagliata con rucola, grana e tartufo nero estivo	29€
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte	15€
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte	15€

CONTORNI

Patate fritte	5€
Patate al forno	5€
Erbette saltate	5€
Insalata mista o di pomodori	5€
Verdure alla griglia	6€
Pincimonio di verdure	7€

INSALATE

Mediterranea <i>Misticanza, tonno, mais, olive e uovo sodo.</i>	12€
Nizzarda <i>Misticanza, tonno, mozzarella di bufala, olive, acciughe e uovo sodo.</i>	12€
Greca <i>Insalata verde, pomodoro, feta, cetrioli, olive e cipolla rossa.</i>	9€
Caprese con mozzarella di bufala <i>Pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala campana.</i>	10€

MENÙ BAMBINI

Pasta al pomodoro	7€
Baby Margherita	5€
Wurstel e patatine	8€

DESSERT

Zuppa inglese	6€	Pesche caramellate al brandy	7€
Crema mascarpone e mandorle pralinate	7€	Tagliata di frutta fresca	6€
Delizia al limone	6€	Sorbetto al limone	5€
Panna cotta ai frutti di bosco	6€	Coppa gelato artigianale	6€

MENÙ FUTURE MAMME



Istituiamo contenzione le clienti in gravidanza e mamme nel periodo di allat. La nostra cucina riservando particolare attenzione nella preparazione dei piatti, utilizzando procedure dedicate per garantire la massima sicurezza alimentare. Le verdure verranno accuratamente lavate e sanificate, mentre pesce, carne e uova saranno serviti esclusivamente previa cottura e oltre, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.



Si consiglia di evitare il consumo di prodotti crudi o poco cotti durante la gravidanza.



Per qualsiasi informazione riguardante intolleranze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione disponibile richiedendola al personale di sala.



Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura o provenire da congelazione all'origine, nel rispetto delle normative HACCP vigenti.



Il prodotto ittico destinato ad essere consumato crudo o poco cotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE 853/2004.

COPERTO • 3,50€
Bambini fino a 3 anni esclusi.