

La proposta è di una cucina dinamica e divertente,
basata sulla qualità, sulla freschezza e sulla lavorazione
della materia prima, nel rispetto della stagionalità dei prodotti.

CHEF
Daide Rancali



Menu

LEGGENDA / ALLERGENI

- 1= Cereali contenenti glutine
- 2= Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3= Uova e prodotti a base di uova
- 4= Pesce e prodotti a base di pesce
- 5= Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6= Soia e prodotti a base di soia
- 7= Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8= Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti
- 9= Sedano e i prodotti a base di sedano
- 10= Senape e prodotti a base di senape
- 11= Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
- 12= Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
- 13= Lupini e prodotti a base di lupini
- 14= Molluschi e prodotti a base di molluschi

MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

PRODOTTI SURGELATI

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



lounge beach

WWW.VLOUNGEBEACH.IT



L. mare A. Vespucci, 62 00122 Roma
vloungebeach.tv | restaurant@vloungebeach.com

INFO & PRENOTAZIONI: 06.56470171



ANTIPASTI *di pesce crudo*

Gran Crudo di Mare (2,4,14) (a persona) 38
ostriche, crostacci, tartare e carpacci di pescato del giorno

Tartare di Gambero Rosso di Mazara (2,7,12) 26
pomodorini confit, stracciatella e basilico

Carpaccio di Pesce Bianco (4,1) 18
insalata di finocchi, arancia a vivo, crumble di olive, pomodorini confit e fiori di capperi

Sashimi di Capasanta (7,4,14) 18
latte di bufala, polvere di barbabietola e caviale

Ceviche di Pescato (4,8,9) 18
salsa ceviche, patata dolce e mais

Ostriche Francia (14) (l'una) 5

ANTIPASTI *di pesce cotto*

Insalata di Mare (2,9,15,14) 16

Saute di Cozze (12,14) 14

Saute Misto in Guazzetto (12,14) 18

Bao Con Polpo in Tempura (1,5,6,7,14) 16

Frittura di Moscardini (1,6,9,14) 15
con salsa Teriyaki

Fiori di Zucca in Pastella (1,5,4) 16
burrata, alici del Cantabrico, datterino confit e basilico

CONTORNI

Insalata Mista 7

Insalata di Pomodori Misti 7

Verdure alla Griglia 8

Scarola Ripassata 7

Patate al Forno 7

Patatine Fritte 6

DOLCI

Tiramisu (1,5,7,8) 8

Zuppa Inglese (1,3,7,8) 8

Zabaione al Bicchiere (5,7) 8
scaglie di cioccolato fondente e frutta

Mille Foglie con Crema (1,3,7) 8
scaglie di cioccolato bianco e frutti bosco

Gelato Artigianale (5,7,8) 7

Sorbetto di Frutta 7

Tagliata di Frutta 8

PRIMI

Risotto Cozze e Pecorino (1,2,5,7) 22
con stracciatella e bottarga

Spaghetti alle Vongole (1,9,12,14) 19

Risotto agli Scampi Cotti e Crudi (2,7) 22

Tonnarello all'Astice (1,2,5,7) 28
con pachino e basilico

Tagliolino con battuto di Gambero Rosso (1,2,5,8) 24
stracciatella e lime

Tortello nero di Pescato (1,2,5,4,7,14) 21
con salsa alla puttanesca

SECONDI

Gamberi e Verdure in Tempura (1,2,5) 22
con salsa guacamole

Grigliata Mista (2,4,14) 28
calamari, gamberi, scampi, polpo, pescato

Calamaro alla Griglia (14) 20
insalatina di valeriana e ananas grigliato

Frittura di Calamari e Gamberi (1,2,14) 19

Polpo Rosticcato (7,14) 24
patate dolci, crema di patate viola e fagiolini

Frittura di Alici con Verdure Croccanti (1,4) 16

Pescato del Giorno (4) (l'etto) 7
al forno, grigliato, al sale

Tataki di Tonno (4,6,7,10,11) 24
panata nel sesamo bianco con radicchio e bieta giapponese

Oltre al Pesce

ANTIPASTI

Tartare di Manzo (1,5,7,10) 15
con stracciatella e pomodorini confit

Uovo Croccante (1,5,7) 11
spuma di grana e spinacino saltato in padella

PRIMI

Spaghettoni Pomodoro, Stracciatella e Basilico (1,7) 15

Tonnarello alla Carbonara (1,3,7) 14

Tonnarello Cacio e Pepe (1,3,7) 18
con fiori di zucca

SECONDI

Petto di Pollo Cotto a Bassa Temperatura (10) 16
con wok di verdure

Tagliato di Manzo 26
con radicchio noci e fonduta di gorgonzola

Filetto di Manzo 28
con invidia belga grigliata

PANE
2,50 euro a Persona