

Purobeach

ENJOY YOUR EXPERIENCE

Antipasti

Saute' di Cozze Triestine

14 

Cheviche di pescato

del giorno con chips di manioca.

16 

Calamari croccanti

con maionese al lime e patate fritte.

18 

Tartare di bianca piemontese

con insalatina aromatica e frutti di bosco.

18 

Piatto vegano con crudite', pomodori, avocado, pita falafel e maionese vegana

16 

Pasta & risotto

Spaghetto, vongole e bottarga

24 

Linguine allo scoglio

24 

Risotto al pomodoro giallo e gamberi rossi dell'Adriatico

28 

Fusilli al ferretto con ragu' bianco di cortile, caprino e fondo bruno

22 

Ravioli di borraggine, burro del Carso e salvia

22 

A coloro che
continuano
a riempire la
vita di motivi
per viaggiare e
mangiare bene.



Albert Amer
Chef

Piatti principali

Pescato del giorno (min 2 pax)

Con patate al forno, pomodori grigliati e maionese agli agrumi.

56 

Aragosta alla catalana

52 

Frittura di paranza del golfo di Trieste

Verdure dorate e salsa tartara.

22 

Entrecote

Con insalata di rucola, pomodorini infornati, scaglie di parmigiano, olio evo e aceto balsamico.

26 

Orto

24 

Dolci

Puro Cheesecake

12 

Tiramisu

10 

Brownie con gelato alla vaniglia

14 

Lemon curd

14 

Informazioni allergeni

Purobeach ha implementato un Piano di Controllo ALLERGENI e dispone di informazioni sugli allergeni presenti nei suoi prodotti in conformità al Regolamento (UE) 1169/2011 "L'informazione alimentare resa più semplice per il consumatore".

 Vegano

 Vegetariano

 Glutine

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Soia

 Latticini

 Frutta secca

 Sedano

 Senape

 Sesamo

 Sulfiti

 Lupini

 Molluschi