

**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