

FINO

beach

MENU

PIATTI

PROPOSTA DEL GIORNO

Scopri i piatti del giorno sulla lavagna o sul nostro sito

INSALATONE - Fresh salads

-  **ARMONIOSA** > Misticanza, pomodorini, mais, carote e finocchi € 10
Mixed salad, cherry tomatoes, sweetcorn, carrots and fennel
- SFIZIOSA** > Misticanza, tonno, mais, pomodorini e mozzarella € 13
Mixed salad, tuna, mozzarella, sweetcorn and cherry tomatoes
- GUSTOSA** > Misticanza, mezzo galletto alla griglia, bacon, Parmigiano Reggiano, crostoni e pomodorini - Mixed salad, half grilled chicken, bacon, parmesan cheese, croutons and cherry tomatoes € 15
- DELIZIOSA** > Misticanza, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, pomodorini, Parmigiano Peggiano - Mixed salad, parma ham, cherry tomatoes, parmesan cheese and glazed balsamic vinegar € 15

PIATTI - Dishes

- AMOR PROPRIO** > Bresaola della valtellina D.O.P., rucola e Parmigiano Peggiano - Bresaola PGI, rocket and parmesan cheese € 15
- PERFETTO** > Roast-beef e patate al forno - Slow cooked roast-beef and roast potatoes € 15
- INVIDIA** > Arrosto di tacchino, misticanza, pomodorini e salsa tonnata - Foasted turkey, mix salad, cherry tomatoes, fennel and tuna sauce € 15
- DELICATO** > Crudo di parma stagionato 24 mesi, mozzarella, pomodorini e basilico - Parma ham, mozzarella, tomatoes and basil € 15
- BURGER** > Hamburger di manzo, patatine fritte - Beef patty, french fries € 15
- COTOLETTA** > Cotoletta, patatine fritte - Cotoletta, french fries € 15

CONTORNI - Side orders

-  **FRESCO** > Misticanza, pomodorini e carote € 6
Mix salad, cherry tomatoes and carrots
-  **LEGGERO** > Zucchine e melanzane grigliate € 6
Grilled aubergine and zucchini
-  **ROBUSTO** > Patate al forno - Roast potatoes € 6
-  **CROCCANTE** > Patatine fritte - French fries € 6

SUSHI FUSION

SUSHI MIX > 2 nigiri, 6 sashimi, 8 uramaki	€ 30
RAINBOW ROLL > Scampi, gamberi, tonno, ricciola <i>Scampi, prawns, tuna, amberjack</i>	€ 25
POKÉ > Tonno, salmone, ricciola - <i>Tuna, salmon, amberjack</i>	€ 18
URAMAKI SALMON > Salmone, Philadelphia, Avocado <i>Salmon, Philadelphia, Avocado</i>	€ 16
SCAMPI ROLL > Scampo, cetriolo, mango, spicy mayo <i>Scampo, cucumber, mango, spicy mayo</i>	€ 18
SPICY TUNA URAMAKI > Tonno, erba cipollina, peperoncino fresco <i>Tuna, chives, spicy fresh pepper</i>	€ 16
SASHIMI > Tonno, salmone, ricciola - <i>Tuna, salmon, amberjack</i>	5 pz € 10 10 pz € 20
O-TORO SASHIMI > Ventresca - <i>Tuna belly</i>	6 pz € 25

GOURMET SANDWICH

>> SCEGLI IL PANE - Choose the bread

PANINO € 6.5 | FOCACCIA - Focaccia bread € 7 | PIADINA - Wrap € 7

>> SCEGLI GLI INGREDIENTI - Choose the ingredients

• CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI - Parma Ham

SOLO CRUDO > Crudo 24 mesi - Parma ham

BERGA > Crudo 24 mesi, mozzarella, rucola, basilico e crema di carciofi

Parma ham, mozzarella, rocket, basil and artichokes cream

FINO > Crudo 24 mesi, mozzarella, pomodoro ed olio EVO

Parma ham, mozzarella, tomatoes and EVO oil

• COTTO GRAN RISERVA - Cooked Ham

SOLO COTTO > Cotto gran riserva - Cooked ham

ADONE > Cotto gran riserva, pomodoro, mozzarella e maionese

Cooked ham, tomatoes, mozzarella and mayo

ZEUS > Cotto gran riserva, pomodoro, brie, salsa tartara

Cooked ham, brie, tomatoes and tartar sauce

• BRESAOLA DELLA VALTELLINA - Bresaola della Valtellina PGI

SOLO BRESAOLA > Bresaola - Bresaola PGI

BORMIO > Bresaola, songino, pomodoro e mozzarella

Bresaola PGI, songino, tomatoes and mozzarella

VALTELLINA > Bresaola, parmigiano reggiano e rucola

Bresaola PGI, parmesan cheese and rocket

• CARNI - Meat

MAESTRALE > Roast-beef, pomodoro, rucola, limone e tabasco

Roast-beef, tomatoes, rocket, lemon and tabasco

LIBECCIO > Arrosto di tacchino, mozzarella, salsa tonnata e tabasco

Roasted turkey, mozzarella, tuna sauce and tabasco

GRECALE > Petto di pollo, pomodoro, rucola e maionese

Chicken breast, rocket, tomatoes and mayo

• ESTIVI - Summer Time



VEGETARIANO > Pomodoro, mozzarella, origano e basilico

Tomatoes, mozzarella, oregano and basil

TUONO > tonno, pomodoro, mozzarella, salsa tonnata e tabasco

Tuna, mozzarella, tomatoes, tabasco and tuna sauce

TAVOLARA > Salame e pecorino - Salami and pecorino cheese

GOURMET SANDWICH

>> SCEGLI IL PANE - Choose the bread

PANINO € 6.5 | FOCACCIA - Focaccia bread € 7 | PIADINA - Wrap € 7

>> SCEGLI GLI INGREDIENTI - Choose the ingredients

• CLASSICI - Classic

COTOLETTA > Cotoletta, insalata, pomodoro e salsa a scelta

Chicken in bread crumbs, tomatoes and a sauce of your choice

HOT DOG > Wurstel e salsa a scelta - Hot dog and a sauce of your choice

TOAST

TOAST > Cotto gran riserva e fontina - Ham and cheese € 6

TOSTONE > Cotto gran riserva, fontina, tonno, pomodoro e salsa tartara - Ham, cheese, tuna, tomatoes and tartar sauce € 8

I PANINI GOURMET

SALMONE > Salmone scozzese, burro profumato alle erbe e crema acida - Scottish salmon, herbal butter and creme fraiche € 8

VERACE > Mozzarella di bufala, pomodori canditi, acciughe del Mar Adriatico, songino e olio EVO - Mozzarella di bufala, confit tomatoes, Adriatico's anchovies, songino and olio EVO € 8

 **DALL'ORTO** > Melanzana, chutney di pomodoro, scamorza affumicata e origano - Eggplant, tomato chutney, smoked scamorza cheese and origano € 8

BURGER

HAMBURGER > 100% manzo italiano, pomodoro, insalata e salsa a scelta - 100 % Italian beef, tomatoes, salad and a sauce of your choice € 10

CHEESEBURGER > 100% manzo italiano, fontina, pomodoro, insalata e salsa a scelta - 100% Italian beef, fontina cheese, tomatoes, salad and a sauce of your choice € 11

 **VEGANBURGER** > Ceci, patate, melanzane, pomodoro, insalata e salsa a scelta - Chickpeas, aubergine, tomatoes, salad and a sauce of your choice € 9

FISHBURGER > Salmone, branzino, merluzzo, pomodoro, insalata e salsa a scelta - Scottish salmon, branzino, cod, tomatoes, salad and a sauce of your choice € 12

ICE CREAM & FRUIT BAR

CONO GELATO ARTIGIANALE - *Artisanal ice cream cone*

MINI - 1 pallina - 1 scoop	€ 2
MEDIUM - 2 palline - 2 scoops	€ 4
MAXI - 3 palline - 3 scoops	€ 6

COPPETTA GELATO ARTIGIANALE - *Artisanal ice cream cup*

MEDIUM - 2 palline - 2 scoops	€ 4
MAXI - 3 palline - 3 scoops	€ 6

VASCHETTA GELATO ARTIGIANALE - *da asporto / Tub of ice cream take away*

250 gr	€ 8
500 gr	€ 15
1000 gr	€ 30

PIADINA ALLA NUTELLA - <i>Nutella or jam wrap</i>	€ 6
CREPES ALLA NUTELLA - <i>Nutella crepes</i>	€ 6
CREPES ALLA MARMELLATA - <i>Jam crepes</i>	€ 6

MACEDONIA MIX - <i>Fruit salad mix</i>	€ 6
MACEDONIA CON YOGURT - <i>Fruit salad with yogurt</i>	€ 7
YOGURT BIANCO - <i>Plain yogurt</i>	€ 4
YOGURT BIANCO CON NUTELLA - <i>Plain yogurt with Nutella</i>	€ 5

MACEDONIA DI - <i>Fruit salad of</i>	
ANGURIA - <i>Watermelon</i>	€ 4
MELONE - <i>Melon</i>	€ 5
PESCHE - <i>Peach</i>	€ 5
ANANAS - <i>Pineapple</i>	€ 5
FRAGOLE - <i>Strawberries</i>	€ 6

CREMA AL CAFFÈ PICCOLA - <i>Small coffee cream</i>	€ 2
CREMA AL CAFFÈ GRANDE - <i>Large coffee cream</i>	€ 4
CAFFÈ CON CREMA AL CAFFÈ - <i>Espresso with a scoop of coffee cream</i>	€ 3

JUICES & SHAKES

SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA - Freshly squeezed orange juice

€ 6

CENTRIFUGHE 100% frutta e verdura

Freshly squeezed juices 100% fruits and vegetables

€ 7

PICCIOCCHEDDU > Mela, carota, limone - Apple, carrot and lemon

PROVACOSTUME > Mela, carota, ananas - Apple, carrot and pineapple

PAPPA-PAGU > Carota, sedano, anguria - Carrots, celery and watermelon

BARROSA > Mela, pera, kiwi, sedano - Apple, pear, kiwi and celery

TA-DANNU > Arancia, carota e limone - Orange, carrot and lemon

AMOREMEU > Melone, pesca - Melon and peach

ASIBIRI > Mela, kiwi - Apple and kiwi

FRISKU-FRISKU > Pera e finocchio - Pear and fennel

ARRODUCÒ > Pera, mela, arancia, cannella - Pear, apple, orange and cinnamon

MILKSHAKE

FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA VANIGLIA E LATTE

€ 8

Fresh fruit a scoop of vanilla ice cream and milk

FRULLATI - Shakes

FRUTTA FRESCA CON YOGURT E LATTE

€ 8

Fresh fruit with yogurt and milk

CAFÈ & DRINKS

BEVANDE - Drinks

ACQUA PICCOLA - Small water	€ 2
BIBITE IN LATTINA - Soft drinks	€ 3.5
CAMPARI SODA	€ 3.5
ANALCOLICI IN VETRO - Non-alcoholic bottled drinks	€ 3.5
ENERGY DRINK	€ 5
SUCCHI DI FRUTTA - Fruit juices	€ 4
BIRRA ALLA SPINA 0,20cl - Small draft beer	€ 3.5
BIRRA ALLA SPINA 0,40cl - Large draft beer	€ 6
BIRRA ICHNUSA 0,33cl - Bottled Ichnusa beer	€ 4
BIRRA CORONA - Bottled Corona beer	€ 5
BIRRA HEINEKEN IMPORT 0,33cl - Bottled Heineken beer (import)	€ 5

CAFFETTERIA - Coffees

CAFFÈ - Espresso	€ 1.3
CAFFÈ DECAFFEINATO - Decaffeinated coffee	€ 1.5
CAFFÈ DOPPIO - Double Espresso	€ 2.6
CAFFÈ MACCHIATO SOIA - Espresso macchiato soia	€ 2
CAFFÈ MAROCCHINO - Moka	€ 3
CAFFÈ AMERICANO - Americano	€ 2.5
CAFFÈ CORRETTO - Coffee with a dash of liquor	€ 3
CAFFÈ AL GINSENG - Ginseng coffee	€ 2.5
CAFFÈ AL GINSENG GRANDE - Large ginseng coffee	€ 3
ORZO - Small barley coffee	€ 2.5
ORZO GRANDE - Large barley coffee	€ 3
CAFFÈ SHAKERATO - Iced coffee	€ 5
CAFFÈ SHAKERATO CON BAYLES - Iced coffee with Baileys	€ 6
CAPPUCCINO	€ 2.5
CAPPUCCINO SOIA	€ 3
LATTE FREDDO - Glass of milk	€ 2
LATTE MACCHIATO	€ 3.5
LATTE E MENTA - Mint syrup and milk	€ 3
TÈ E TISANE - Teas and infusions	€ 5

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L. 109/92,88/2009 e s.m.l.)

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti derivati - Pesce e prodotti derivati - Molluschi e prodotti derivati.

Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - Arachidi e prodotti derivati - Soia e prodotti derivati - Lupini e prodotti derivati.

Cipolla e prodotti derivati - Aglio e prodotti derivati - Sedano e prodotti derivati - Senape e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nel vino) - Latte e prodotti derivati, incluso lattosio - Semi di sesamo e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati, a comunicarlo al personale di sala.

Alcune materie prime pur essendo alla fonte da noi acquistate come prodotto fresco, per le normative H.a.c.c.p subiscono procedimenti di abbattimento di temperatura rapido -35 gradi.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

Crustaceans and products based on shellfish - Eggs and by-products - Fish and products based on fish.

Peanuts and peanut-based products - Soy and soy-based products - Milk and dairy products (lactose included).

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

- Celery and products based on celery - Mustard and mustard-based products - Sesame seeds and sesame seeds-based products.

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg - Lupine and lupine-based products - Molluscs and products based on molluscs.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian

FINO
beach

**FINO RESTAURANT & GARDEN
AT YACHT CLUB PORTO ROTONDO**

Molo di Levante - Porto Rotondo | Booking +39 342 5539991

FINO EVENTS

Wedding | Private party | Corporate events | Catering | Chef on call
info +39 393 3323520