

INSALATE & ANTIPASTI

SALADS & STARTERS

Insalata di Spinaci e Fagiolini Novelli con Olio al Miele di Sesamo <i>Baby Spinach and Fine Beans Salad, Honey Sesame Dressing</i>	17€	Burrata con Pomodorini Datterini <i>Burrata with Cherry Tomatoes</i>	29€
Insalata d'Antonio <i>Endive, Red Chicory, Beetroot, Cherry Tomatoes, Olive Oil, Apple Vinegar</i>	17€	Insalata Mediterranea <i>Asparagus, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket Salad</i>	30€
Insalata di Quinoa con Verdure di Stagione <i>Quinoa Salad with Seasonal Vegetables</i>	19€	Bresaola di Manzo con Carpaccio di Zucchine, Menta e Lime <i>Bresaola Cured Beef with Mint, Lime</i>	33€
Insalata Beach <i>Steamed Chicken, Carrots, Celery, Cherry Tomatoes, Mixed Greens</i>	27€	Insalata Monte Carlo <i>Avocado, Black Olive, Red King Prawns, Cherry Tomatoes, Rocket Salad</i>	36€

ANTIPASTI CALDI

COOKED STARTERS

Tacos di Angus e Guacamole Piccante (3pezzi) <i>Angus Tacos, Spicy Guacamole (3pcs)</i>	18€
Impepata di Cozze <i>Sauté Mediterranean Mussels</i>	23€
Calamari Fritti e Maionese Piccante <i>Crispy Calamari, Spicy Mayo</i>	29€
Moscardini alla Luciana <i>Baby Octopus with Tomato Sauce</i>	36€

CRUDI / RAW

Plateau di Ostriche <i>4/6/12 Oysters</i>	8€	Tacos di Granchio Reale con Tobiko e Caviale (3pezzi) <i>King Crab Tacos with Spicy Mayo, Tobiko, Caviar (3pcs)</i>	33€
Salmone Scottato con Salsa di Soia al Lime e Senape in Salsa di Miso <i>Seared Salmon, Lime Soy, Mustard Miso</i>	14€	Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo <i>Red King Prawns Carpaccio</i>	33€
Tacos di Pesce Crudo con Salsa di Soia al Sesamo (3pezzi) <i>Assorted Raw Fish Tacos, Sesame Soy (3pcs)</i>	19€	Carpaccio di Scampi di Mazara del Vallo <i>Langoustine Carpaccio</i>	33€
Carpaccio di Spigola <i>Sea Bass Carpaccio</i>	28€		



Panier de Légumes
Fresh Vegetables
36€

GRIGLIA GRILL

Cheeseburger con Patate Fritte
Cheeseburger, French Fries
29€

Pan-Asian style Chicken
40€

Gamberoni Jumbo Carabineros alla Griglia con Salsa Yuzu Piccante
Grilled Spanish Jumbo Carabineros Prawns, Spicy Citrus Sauce
51€

Scampi alla Griglia
Grilled Langoustine
74€

Costata di Wagyu alla Griglia
Grilled Wagyu Rib Eye
126€

SUMOSAN BAR

Plateau Sumosan
Selection of Sushi and Sashimi
84€ / 2 people
168€ / 4 people
336€ / 8 people

CAVIAR

Beluga 30g / 700€	Ossetra 30g / 200€
Beluga 50g / 1.200€	Ossetra 50g / 350€
Beluga 125g / 3.000€	Ossetra 125g / 800€

PRIMI PIATTI

PASTA DISHES

Spaghetti Flavio <i>Spaghetti with Fresh Tomatoes, Peperoncino, touch of Garlic</i>	29€	Trofie Spigola e Limone <i>Wild Sea Bass Trofie with Lemon Zest</i>	29€
Penne all'Arabiata <i>Penne Pasta with Arabiata Sauce</i>	29€	Gnocchetti con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Pomodorini Datterini e Pecorino <i>Gnocchetti with Red King Prawns, Cherry Tomatoes, Pecorino Cheese</i>	33€
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	29€		

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Branzino in crosta di sale (min. 2 persone)
Salt crusted Seabase (2 people min.)
250€

Mini-Cotolette alla Milanese con Rucola e Pomodorini
Mini Veal Milanese Style with Rocket Salad, Cherry Tomatoes **40€** |

Black Cod dell'Alaska Marinato in Salsa Miso
Alaskan Marinated Miso Black Cod **40€** |

Branzino alla Mediterranea
Wild Sea Bass Mediterranean Style **45€** |

Astice alla Catalana (min. 2 persone)
Lobster Catalan Style (2 people min.) **48€ p-p.** |

CONTORNI

SIDE ORDERS

Patate Fritte <i>French Fries</i>	8€
Rucola e Pomodorini <i>Rocket Salad and Cherry Tomatoes</i>	8€
Edamame <i>Edamame</i>	8€
Verdure Miste alla Griglia <i>Grilled Mixed Vegetables</i>	9€

DOLCI / DESSERTS

Le Torte di Cova <i>Cova Cake Variety</i>	16€
Lava Cake <i>Hot Chocolate Cake</i>	19€
Anguria al Taglio <i>Sliced Fresh Watermelon</i>	21€
Ciliegie di Stagione <i>Seasonal Cherries on Ice</i>	31€

@twigabeach_mc