

FOLIA

BEACH



GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI OGNI
NOSTRO PIATTO SONO LA PASSIONE
E LE MATERIE PRIME
DEL NOSTRO MARE.

IL MENÙ È UNO SCRIGNO DI SAPORI
E AROMI CHE CUSTODISCE LE
CLASSICHE RICETTE ROMAGNOLE,
SERVITE CON UN PIZZICO DI AMORE
E INNOVAZIONE.

COPERTO E SERVIZIO €3

ACQUA €3

CAFFÈ €2

PIADINA ROMAGNOLA 2€
(anche sfogliata)

FOLIA
BEACH



ANTIPASTI

Un assaggio di mare per iniziare al meglio

IL NOSTRO BEST SELLER

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DI MARE
€26

CAPELANTE ALLA GRIGLIA E CREMA ALLO ZAFFERANO
€16

SARDONCINI MARINATI CON CIPOLLA DI TROPEA E RUCOLA
€10



Da Provare!

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA
con gazpacho di pomodoro, crema di
stracciatella e origano €18

BRODETTO VENERE E VULCANO
pesce, molluschi, crostacei
€35

ROSSO E
PICCANTE

PER
2
PERSONE

COTTI, CRUDI E ..

€34 A PERSONA

IDEALE DA
CONDIVIDERE

IN UN UNICO PIATTO UNA CARRELLATA DEI NOSTRI ANTIPASTI
ED UNA SELEZIONE DELLE NOSTRE CRUDITÀ



CRUDITÀ DI PESCE

Da noi la freschezza è di casa

THE
BEST ONE

TAVOLOZZA DI CRUDITÀ €36



OSTRICHE €4 / PZ

SCAMPI €7 / PZ

MAZZANCOLLE

NOSTRANE €7 / PZ

GAMBERO ROSSO DI

MAZARA DEL VALLO €6 / PZ

GAMBERO VIOLA €6 / PZ

Ti consigliamo

L'ABBINAMENTO
CON IL NOSTRO

PINZIMONIO €6

TARTARE DI TONNO €18

con pesto di pomodori secchi
e pistacchi, olio al basilico
e stracciatella





SUSHI

Perfetto come aperitivo

ORO DELL'AMAZZONIA €32

UN PIATTO UNICO ED AFFASCINANTE
ESPRESSIONE DI UNA FUSIONE CULTURALE
IN CUI IL SUSHI GIAPPONESE SI ARRICISCE DI SAPORI,
INGREDIENTI E COLORI BRASILIANI.

BAO BURGER GAMBERO E PANCETTA

URAMAKI *mix* 16 PEZZI
(COTTI, CRUDI E FRITTI)

SASHIMI DI TONNO E SALMONE



e se hai tanta fame...

URAMAKI *mix* 16
€19

URAMAKI *mix* 52
€59

URAMAKI *mix* 24
€29



SPECIAL FUSION URAMAKI €18

Il sushi incontra i prodotti di eccellenza dei nostri mari

FOLLIA:

Tonno crudo, cetriolo,
copertura di ricciola,
guacamole, datterino,
sale nero e olio evo

RIO:

Filetto di ricciola a
crudo, cetriolo, copertura
di capasanta, tartare di
gambero, uova tobico,
olio evo

SAMBA:

Gambero argentino in tempura,
avocado, maio, copertura di
salmone, stracciatella di fior
di latte, battuta di gambero
rosso, sale nero e olio evo



IL NOSTRO SUSHI È UN'ESPERIENZA DI FRESCHEZZA E PIACERE
GRAZIE ALL'UTILIZZO DI INGREDIENTI DI PRIMISSIMA QUALITÀ
E ALL'ORIGINALITÀ DEGLI ABBINAMENTI E DELLA COMPOSIZIONE

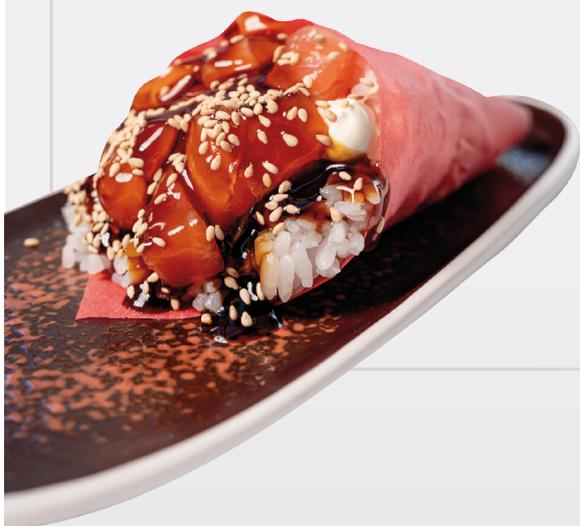
I NOSTRI TEMAKI

TEMAKI TONNO €7

Tonno, mango, spicy maio,
salsa teriyaki e cipolla croccante

TEMAKI SALMONE €7

Salmone, avocado, salsa teriyaki
e sesamo



TEMAKI SPECIAL €9

Gambero in tempura, salmone,
philadelphia, salsa teriyaki

TEMAKI FRITTO €10

Tonno marinato piccante,
philadelphia, mango, spicy maio,
Teriyaki, cipolla croccante e tobiko



I NOSTRI BAO

BAO BURGER TONNO €7

Tonno crudo, philadelphia,
insalata, salsa teriyaki e nachos

BAO BURGER SALMONE €7

Salmone crudo, philadelphia,
insalata, salsa teriyaki e sesamo



BAO BURGER KARAAGE €7

Nuggets di pollo alla giapponese,
philadelphia, insalata e sesamo

BAO BURGER GAMBERO E PANCETTA €7

Gambero in tempura,
pancetta, philadelphia
e insalata



PRIMI PIATTI

Per iniziare al meglio la tua esperienza da noi

STROZZAPRETI MIMOSA DEL PESCATORE



cozze, vongole, gamberi, scampi,
filetti di pomodoro secco,
bottarga di muggine e scorza di limone

€20

UN PIATTO CHE RAPPRESENTA
AL MEGLIO LA NOSTRA
IDEA DI CUCINA,
IN CUI TRADIZIONE E INNOVAZIONE
SI FONDONO IN UN'ESPERIENZA
CULINARIA UNICA.

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE "POVERACCE"

€15

TAGLIOLINI AL BURRO E LIMONE CON TARTARE DI TONNO E FRUTTI ROSSI

€19

Novità!

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

sono pazzeschi!

€16

SPAGHETTONI CASERECCI AGLIO, OLIO E BATTUTO DI GAMBERO CRUDO

€18

SELEZIONIAMO IL MEGLIO DI CIÒ CHE IL MARE HA DA OFFRIRCI,
GARANTENDOCI UNA FRESCHEZZA UNICA E IMPARAGONABILE



SPAGHETTONI CASERECCI ALLA CARBONARA DI MARE

ragù bianco di mare, uova e panna

€18

MUST
TRY

SECONDI PIATTI

Il viaggio tra le nostre proposte continua...



DA
PROVARE

FRITTO DI MARE

con verdure croccanti

€19

Un mare di croccantezza e bontà,
unito alla leggerezza
della nostra panatura

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI

con patate al forno

€18

GRIGLIATA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI GRATINATI ALLA ROMAGNOLA

€35

TAGLIATA DI TONNO AI FERRI

con salsa di senape e miele,
filetti di peperoncino e misticanza

€18

GRIGLIATA DI PESCATO DEL GIORNO

con contorni di stagione €28

chiedi al nostro staff

ROMBO AL FORNO ALLA MEDITERRANEA

(secondo disponibilità)

€7/HG

BRANZINO O SPIGOLA AL SALE

(secondo disponibilità)

€7/HG

il nostro chef consiglia...

WOW!

SECONDONE FOLLIABEACH

PER
2
PERSONE

Un piattone unico e conviviale da mettere
a centro tavola con spiedini,
fritto di mare, griglia di pescato
del giorno e contorni

€34 a persona



CONTORNI

PATATINE FRITTE €5

PATATE AL FORNO €5

INSALATA MISTA €8

VERDURE GRATINATE €6



*Per accontentare i gusti di tutti
abbiamo pensato anche ad alcune*

PROPOSTE DI TERRA

ANTIPASTI

**PROSCIUTTO DELL'APPENNINO, STRACCIATELLA,
PIADA E COMPOSTE DI FRUTTA**

€12

TARTARE DI MANZO

con crema di senape e miele, nocciole e fior di capperi

€15

PRIMI

LASAGNE AL FORNO ALLA ROMAGNOLA

€10

STROZZAPRETI AL RAGÙ

€9



SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE

€10

COSTATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA

€21

DESSERT

Una dolce tentazione a fine pasto

Diciamocelo: c'è sempre spazio per il dolce. Ogni proposta che troverete qui è fatta in casa da noi, per concludere in bellezza la vostra permanenza.

E voi da cosa vi lascerete tentare?



TAVOLOZZA PER GOLOSI

Piccola degustazione dei nostri bestseller

€25

GNOCCHETTI AL CIOCCOLATO

con crema di mascarpone e Rum

€9

CREMA BIANCA DI MASCARPONE

pistacchio e sbriciolata di biscotti al cacao

€7

SFOGLIATINA CROCCANTE

con crema chantilly e salsa ai frutti rossi

€7

CANNOLO SICILIANO

con crema di ricotta e scaglie di cioccolato fondente

€7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€6

CONO DI CIALDA CROCCANTE

con crema chantilly, fragole e cedro candito

€7

TIRAMISÙ

€6

ANANAS CAMELLATO

€6

SORBETTO AL LIMONE

€5

CREMA DI CAFFÈ

€5







FOLIA
BEACH