



## Antipasti

IMPEPATA DI COZZE



8,00 €

ANTIPASTO MISTO

Misto di salumi con Formaggi

---

12,00 €

TRIS KE'E BEACH

Polpo all'insalata, cous cous di mare, gamberone arrostito su ciambotta cilentana

---

14,00 €





## Primi

SPAGHETTONE CON LE VONGOLE  
Spaghetto e Vongole con cremoso di prezzemolo



14,00 €

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

15,00 €

RAVIOLI ALLO SCARPARELLO



12,00 €





## Secondi

### FRITTURA DEL GOLFO

Frittura con gamberi e calamari



15,00 €

### TAGLIATA DI ENTRECÔTE ARGENTINA CIRCA 300GR

Servita su letto di rucola condita con sale olio evo e aceto balsamico, pomodorino ciliegino e scaglie di parmigiano



15,00 €

### COTOLETTA DI POLLO CON CONTORNO



8,00 €





## Pizze

### NAPOLETANA

Pomodoro San Marzano, origano, olio all'aglio, basilico e olio EVO in uscita

---

5,00 €

### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico e olio EVO in uscita

---

6,00 €

### REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO in uscita

---

9,00 €

### CARMINUCCIO

Pomodoro San Marzano cotto, tocchetti di pancetta, formaggio grana 24 mesi, pecorino, basilico olio evo in uscita

---

8,00 €

### DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame napoletano in cottura, olio al peperoncino, basilico e olio EVO in uscita

---

8,00 €

### MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, acciughe, capperi, olive e olio EVO in uscita

---

6,00 €





## Pizze

### WURSTEL

Fiordilatte, patatine fritte, würstel e crema cheddar

---

8,00 €

### MACARI

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte, melanzane a funghetto, basilico e olio EVO in uscita

---

8,00 €

### SCARPARELLO

Mozzarella di Bufala, Pomodoro cotto frullato, in uscita scaglie di Parmigiano

---



10,00 €

### KE'E BEACH

Mozzarella di Bufala, Pomodorino Giallo, Pancetta, in Uscita abbondante Basilico e olio EVO

---



10,00 €

### PRIMAVERA

Fiordilatte, in uscita Pomodorini, Rucola e scaglie di Parmigiano

---

8,00 €



KE'E BEACH



## Contorni

INSALATA MISTA



3,00 €

PATATINE FRITTE



4,00 €



KE'E BEACH



## BEVERAGE

ACQUA NATURALE NATIA



2,50 €

ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE FERRARELLE



2,50 €

COCACOLA VETRO 33CL



2,50 €

COCACOLA ZERO VETRO 33CL



2,50 €

COCACOLA VETRO 1LT



5,00 €

BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO 0.20



4,00 €





# BEVERAGE

BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO 0.40



6,00 €

BIRRA ALLA SPINA PERONI ROSSA 0.20



4,00 €

BIRRA ALLA SPINA PERONI ROSSA 0.40



6,00 €

BIRRA HEINEKEN 33CL



3,00 €

BIRRA CORONA 33CL



3,50 €

BIRRA CERES 33CL



3,50 €





KE'E BEACH



# BEVERAGE

BIRRA TENNENT'S 33CL



4,00 €

BIRRA ICHNUSA ON FILTRATA 33CL



4,00 €





## VINI ROSSI

### SANGIOVESE LUNGAROTTI IGT UMBRIA

Vino di colore rosso violaceo brillante, ha profumo di spezie verdi, pepe e cannella, tipici del vitigno cui si aggiungono note leggermente burrose e di marasca. Vol. 13%

---

18,00 €

### PRIMITIVO MASSERIA CODICI IGT PUGLIA

Vino rosso di inconsueto spessore organolettico. Vol. 13,5%

---

18,00 €

### SANGUE DI GIUDA IL POZZO

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, spuma fine e consistente. Al naso si esprime con un profumo intenso e fruttato di ciliegia, fragola e bacche scure come mirtillo e more. Vol. 13%

---

18,00 €

### AGLIANICO VILLA RAIANO IGT

È un vino che rappresenta al meglio il territorio di origine. L'ipnia. Di colore rosso rubino, il sorso è caldo e di ottima struttura con note persistenti di frutti rossi, tabacco e cacao esaltate dalla maturazione di barrique di rovere francese. Vol. 13%

---

25,00 €

### GRAGNANO OTTO UVE

Vino rosso vivace con sentori di viola, fragola, rosa e lampone che va servito freddo. Vol. 13,5%

---

20,00 €

### CABERNET DOC PIAVE ORNELLA MOLON

Vino ottenuto tramite vinificazione di uve Cabernet Franc e Sauvignon. Di colore rosso rubino con riflessi violacei ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora, il sapore ha toni tipicamente erbacei classici del Cabernet. Vol. 12,5%

---

20,00 €



KE'E BEACH



## VINI ROSSI

### AGLIANICO CAMPI TAURASINI DOC "PLEBISCITO" CANTINE I PATRIZI

Colore rosso porpora con note fruttate di ciliegie, spezie dolci e tabacco. Al palato si presenta secco, giustamente tannico e morbido. Vol 14%

---

25,00 €

Calice

---

5,00 €





# VINI BIANCHI

## FALANGHINA FRIZZANTE FONTANA TAGLIA IGP

Vino frizzante al palato, di colore giallo paglierino intenso, caratterizzato dal profumo floreale con sentori di ananas. Vol. 12%

---

20,00 €

## FALANGHINA "COSTIERA" FONTANA TAGLIA DOC

Vino bianco di colore giallo paglierino intenso, dal sentore floreale, Frutti esotici e frutta secca. Al palato si presenta vivace e saporito con note minerali. Vol. 13,5%

---

23,00 €

## FIANO DI AVELLINO VILLA RAIANO

Vino caratterizzato da un bouquet complesso, con eleganti sensazioni di glicine, fiori di sambuco, susina gialla e pompelmo su uno sfondo minerale. Vol. 13%

---

25,00 €

## GRECO DI TUFO DOCG VILLA RAIANO

Vino bianco prodotto solo con uve Greco provenienti da tre vigne situate in altrettanti comuni della provincia di Avellino, Montefusco, Tufo e Altavilla. 13%vol

---

25,00 €

## PINOT GRIGIO ORNELLA MOLON

Vino di origine Francese, fine ed elegante, si distingue per struttura e corpo, il profumo spiccato di frutta è anche caratterizzato da un bouquet di fieno secco, Vol 13%

---

20,00 €

## GRECHETTO LUNGAROTTI IGT

Vino Bianco secco di bella struttura, giallo paglierino intenso di buona intensità aromatica, ricorda la frutta esotica, ananas e agrumi. Vol. 13%

---

18,00 €





# VINI BIANCHI

## FALANGHINA DANTE FONTANA TAGLIA IGP

Vino fresco e fruttato caratterizzato dal perfetto equilibrio tra sensazioni acide e morbidezza. Vol. 13,5%

---

18,00 €

## GRECO DI TUFO "TELINO" DOCG - CSNTINE I PATRIZI

Colore giallo paglierino con sentori fruttati di albicocca, pesca e pera. Al palato si presenta morbido, minerale, strutturato ed elegante. Vol 13,5%

---

20,00 €

## FIANO DI AVELLINO "XII TAVOLE" - CANTINE I PATRIZI

Colore giallo chiaro con riflessi verdolini, profumo intenso e persistente con sentori di mele golden. Al palato una leggera dolcezza subito sostenuta da una buona acidità. Vol 13%

---

20,00 €

## FALANGHINA IGT CAMPANIA "MATRONA" - CANTINE I PATRIZI

Colore Giallo paglierino con profumi fruttati, dal sapore fresco e con una lunga persistenza aromatica. Vol 13%

---

20,00 €



KE'E BEACH



## VINI ROSÈ

SUSUMANIELLO ROSATO IGP

Puglia, rosa tenue con note di melograno e ginestra, fresco e minerale, vol 12,5%

---

20,00 €

ROSATO IRPINIA DOC "VITE" - CANTINE I PATRIZI

Vino rosato di uve Aglianico dal profumo delicato con sentori di frutti di bosco. Al palato una leggera dolcezza viene subito sostenuta da una buona acidità. Vol 12,5%

---

20,00 €





# CHAMPAGNERIA

G.H. MUMM CHAMPAGNE BRUT



70,00 €

CÀ DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE



80,00 €

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL



200,00 €

BELLAVISTA GRAND CUVÉE ALMA BRUT FRANCIACORTA



100,00 €

EYE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO



40,00 €

ALBA LUNA PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY



30,00 €



KE'E BEACH



# CHAMPAGNERIA

BARONE MONTALTO PREMIÈRE CUVÉE



25,00 €





















# Menù

## Food Menu

I nostri piatti sono preparati al momento ed esclusivamente con prodotti freschi. Negli alimenti e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Our dishes are freshly prepared and exclusively with fresh products. Foods and beverages may contain ingredients or adjuvants that are considered allergens

### TABELLA ALLERGENI/ALLERGENS

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011			
	1 Glutine	Gluten	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
	2 Crostacei e derivati	Crustaceans	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
	3 Uova e derivati	Eggs	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
	4 Pesce e derivati	Fish	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
	5 Arachidi e derivati	Peanuts	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	6 Soia e derivati	Soia	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	7 Latte e derivati	Milk	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
	8 Frutta a guscio e derivati	Nuts	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
	9 Sedano e derivati	Celery	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	10 Senape e derivati	Mustard	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	11 Semi di sesamo e derivati	Sesame seeds	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Sulphites	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
	13 Lupino e derivati	Lupines	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
	14 Molluschi e derivati	Molluscs	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request.

La Direzione

Puoi pagare con/You can pay with

