



I DESSERT, A TUTTE LE ORE

FROZEN YOGHURT GRECO 8
con crumble alle mandorle
in vasetto Con frutti rossi

SORBETTI

Sorbetto al limone 6

Sorbetto artigianale con frutta fresca 7

Caffè 6

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 10

FETTA DI ANGIURIA 6

VUOI PRENOTARE UN TAVOLO AL RISTORANTE?

Siamo aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 16:30 e
a cena dal lunedì al sabato dalle 19 alle 23
Domenica siamo aperti a pranzo dalle 12 alle 17:30



ON CASA SPADONI MERCATO COPERTO THE BEACH



FOOD & CHILL... SOTTO L'OMBRELLONE

dalle 10:30 fino al tramonto



a cura di Chef Vincenzo Spadafino

Segnala al momento dell'ordinazione
eventuali intolleranze ed allergie.

INFO E PRENOTAZIONI

PAPEETE BEACH CLUB
Via III Traversa 281 - Milano Marittima
bagnopapeete@casaspadoni.it | 389 9005962



LE INSALATE

CHICKEN SALAD 16
Petto di pollo, Misticanza, Avocado, Pomodoro,
Patate e Squacquerone Sauce (Yoghurt e Avocado)

CAPRESE CLASSICA 15
Mozzarella fior di latte , pomodorini a grappolo,
basilico fresco, olio EVO

PINZIMONIO 15
minimo per 2 persone

I NOSTRI PANINI

CLUB SANDWICH DI MARE 16
Salmone marinato, Cetriolo, Avocado, Pomodoro, Lattuga,
Maionese fatta in casa Spadoni, Limone, Formaggio Cremoso

FOCACCIA ROMAGNA MIA 15
Prosciutto cotto alta qualità , Parmigiano Reggiano,
Rucola ed emulsione al limone

CHICKEN BURGER CON PANE A LUNGA LIEVITAZIONE 16
Hamburger di Pollo antibiotic free , Pomodoro a grappolo,
Lattughino, maionese artigianale di nostra produzione

SINFONIA DI FOCACCINE FARCITE 30
Focaccia artigianale a lenta lievitazione farcita con salumi
e formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni
Per 2/ 3 persone

FOCACCINA GLUTEN FREE 3
del Molino Spadoni

GOURMET

POLPO IN CATALANA 25
Polpo, cipolla di Tropea, pomodorino Pachino, basilico fresco
ed emulsione all'aceto balsamico Giusti DOP

TACOS (3 PEZZI) 23
Crudaiola di verdure, mais, gamberone e salsa guacamole

GAMBERI IN PASTA KATAIFI 26
Con salsa agrodolce



LA PIADINA ROMAGNOLA

fatte una ad una artigianalmente ogni gg
con salumi e formaggi di nostra produzione, direttamente
dalle Officine Gastronomiche Spadoni di Brisighella

Le Classiche 8

Prosciutto crudo nostrano "Amarcord" - Malafrente

Salame Malafrente

Prosciutto cotto ad alta qualità

Le Intramontabili 10

Prosciutto crudo "Amarcord" - Malafrente,
Squacquerone dop delle Officine Gastronomiche Spadoni,
rucoletta

Salame Gran Romagnolo
& Pecorino dolce semi-stagionato di Brisighella

Prosciutto cotto alta qualità e fontina

Le Vegetariane - con impasto integrale all'olio 9

Squacquerone dop Officine Gastronomiche Spadoni
e rucoletta

Lattughino, pomodoro fresco e Hummus fatto da noi

GLI "EVERGREEN"

PROSCIUTTO E MELONE 14

LE PATATE FRITTE 8
Chips di patate fritte al profumo di rosmarino