PAI BEACH

Sea and more

Menu

VINI

	bott.	calice
BIANCO		
CHARDONNAY "TORMARESCA"	€ 20	€ 5
TIMO VERMENTINO "SAN MARZANO"	€ 20	€ 5
TERESA MANARA BARRIQUE "CANTELE"	€ 30	
ASKOS VERDECA "MASSERIA LI VELI"	€ 30	
MULLER THURGAU 2020	€ 25	
ROSATO		
CALAFURIA "TORMARESCA"	€ 28	
TRAMARI "SAN MARZANO"	€ 24	
FIVE ROSES "LEONE DE CASTRIS"	€ 24	€ 5
GIROFLE "GARAFALO"	€ 22	€ 5
SUSUMANIELLO "MASSERIA LI VELI'	€ 30	
ROSSO		
SUSUMANIELLO "MASSERIA LI VELI" 30	€ 30	€ 8

BOLLICINE CHAMPAGNERIA

BIANCAVIGNA BRUT PROSECCO docg	€ 25	€ 5
MOSNEL	€ 45	€ 8
CA' DEL BOSCO	€ 60	
BELLAVISTA	€ 60	
PIPER HEIDSIECK	€ 90	
MOET CHANDON Rèserve Imperiale	€ 130	
DOM PERIGNON	€ 450	
KRUG	€ 450	
CRISTAL	€ 500	

BIRRE

STELLA ARTOIS CL33	€ 5
CORONA CL 33	€ 5
LUPULUS DOPPIO MALTO CL33	€ 7
LUPULUS CL75	€ 15
PUNK IPA CL33	€ 7

COCKTAILS

MODERATELY ALCOHOLIC

SPRITZ VENEZIANO € 10
Vino bianco, Soda

SPRITZ APEROL € 10
Aperol, Prosecco di Valdobiadene IGP, Soda

PAI SPRITZ € 12
Purea di mango, Prosecco di Valdobiadene IGP, Vodka, Soda

HUGO SPRITZ € 10
Saint Germain, Prosecco di Valdobiadene IGP, Soda, Lime

PAI SPRITZ
Purea di mango , Lime , Zucchero , vodka , Prosecco , Selz

WORLD CLASSIC DRINK

AMERICANO € 10
Carpano rosso, Campari bitter, Angostura, Soda

NEGRONI € 10
Carpano rosso, Campari bitter, Gin London #3

SBAGLIATO € 10
Carpano rosso, Campari bitter, Prosecco di Valdobiadene IGP

BOULEVARDIER € 10
Bourbon whisky, Carpano rosso, Campari bitter

OLD FASHIONED* € 12
Bourbon whisky, Angostura, Zucchero, Soda

MARTINI COCKTAIL* € 12
Vermouth dry Torino, Gin London #3

MARGARITA € 10
Tequila, Triple sec, Succo di lime fresco

TOMMY'S MARGARITA € 10
Tequila, Succo di lime fresco, Nettare d'agave

GIN FIZZ € 10
Plymouth gin, Succo di limone fresco, Zucchero liquido, Soda

COLLINS € 10
Gin London dry, Angostura, Maraschino, Succo di limone fresco, Zucchero liquido, Soda

VODKA SOUR € 10
Vodka, Succo di limone fresco, Zucchero liquido, Albume

PALOMA € 10
Tequila, Succo di lime fresco, Succo di pompelmo rosa, Soda

FRESH BEST SELLER

MOJITO CUBANO € 10
Rhum bianco dry, Succo di lime fresco, Zucchero di canna bianco, Menta, Soda

CAIPIROSKA € 10
Vodka, Lime in pezzi, Zucchero integrale di canna

CAIPIRIÑHA € 10
Cachaca, Lime in pezzi, Zucchero integrale di canna

PISCO SOUR € 12
Pisco, Succo di lime fresco, Zucchero liquido, Angostura

* Questi drink non possono essere ordinati durante gli eventi

COCKTAILS

MULE MOVIMENT

MOSCOW MULE € 10
Vodka, Ginger beer, Succo di lime fresco

LONDON MULE € 10
Gin London dry, Ginger beer, Succo di lime fresco

DARK'N STORMY € 10
Rhum Anejo, Ginger beer, Limone

PAI SIGNATURE DRINK

NEW YORKER FIZZ € 10
Gin London dry, Succo di limone fresco, Zucchero liquido, Soda, Primitivo di Manduria IGP

SOUTH SOUL* € 10
Rhum Anejo, Succo di lime, Zenzero, Basilico, Acqua d'anguria, Ginger beer

PAI MEDITERRANEAN MULE € 10
London dry gin, Ginger beer, Pino mugo, Succo di lime fresco

MARTINI PLEASURE € 10
Vermouth bianco Carpano, Lime in pezzi, Zucchero di canna integrale, The verde

TRAMONTO D'ESTATE € 13
Vodka, Lime e limone, zucchero, salsa di Guava, liquore di rosa

ORIZZONTI LIBERI € 13
TANQUERAY TEN, Limone, Sherbert di mandarino, zucchero, Tabasco, soda

MARACAIBO € 13
Vodka, limone, zucchero salsa al mango, basilico

Capitàni e capitoni capitati € 13
Whisky, succo di limone e lime, zucchero, passion fruit semi Home-made, albume

Tanqueray Ten Vesper Martini € 13
Tanqueray Ten, vermut dry, lattofermentato di olive ' black brine '

IL MEGLIO DAL MONDO

Gin Tribute + tribute tonic € 13
Gin Geometrie + tribute tonic € 13
Gin mare Capri + tribute olive lemon € 13

ANALCOLICI (O LIEVEMENTE ALCOLICI)

VIRGIN MOJITO € 8
Lime in pezzi, Zucchero di canna bianco, Menta, Soda al lime

VIRGIN MULE € 8
Ginger beer, Succo di limone

VIRGIN SOUTH SOUL € 8
Lime in pezzi, Zucchero liquido, Basilico, Zenzero, Ginger beer

PAI UNA GIOIA € 8
Purea di passion fruit, Tabasco, Succo di lime, Zucchero liquido, Soda al lime

Natural Virgin Fizz € 8
Tanqueray 0.0, succo di limone, zucchero, soda

TWIN SET

VODKA € 160
GIN € 160
VODKA PREMIUM € 200
GIN PREMIUM € 200

* Questi drink non possono essere ordinati durante gli eventi

COFFEE TIME

Caffè	€ 1,50
Caffè in ghiaccio	€ 2,00
Caffè salentino	€ 2,50
Caffè Deca	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Succo	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Coca	€ 3,00
Coca zero	€ 3,00
Lemon	€ 3,00
Tonica	€ 3,00
Acqua naturale 0.50L	€ 2,50
Acqua frizzante 0.50L	€ 2,50
Cornetti e pasticciotti	€ 2,50
Dessert e sorbetto al tavolo	€ 5,00

PAI RESTAURANT

CROSTONI

Tonno e avocado *allergeni (1,4)*	€ 15
Salmone marinato agli agrumi e stracciatella di masseria *allergeni (1,4,7)*	€ 15
Gambero in tempura, cipolla marina e senape al miele *allergeni (12,1,2,10)*	€ 15
Crudo di Parma e stracciatella di masseria *allergeni (1,7)*	€ 12
Melanzana arrosto, menta e pomodori confit *allergeni (1)*	€ 12
Pomodori e alici marinate *allergeni (1,4,5)*	€ 10

CROSTONI MIX MARE TERRA € 25

APERITIVO PAI MIX CROSTONI +1 CALZONE € 30

CALZONI

Tartare di tonno rosso, puntarelle marinate, burrata *allergeni (4,12,7)*	€ 15
Gambero viola, rucola selvatica e senape al miele *allergeni (14,10)*	€ 18
Salmone marinato, robiola e pomodoro secco *allergeni (7,12,5)*	€ 15

POKE BOWL (solo a pranzo)

Riso basmati, tonno rosso, avocado, cetriolo, cavolo viola, rapanelli, spinacino, cipolla croccante, senape *allergeni (1,4)*	€ 18
Riso basmati, salmone, spaghetti di zucchine, pomodori, alga wakame, mango, cetriolo, salsa teriaki, mandorle *allergeni (1,4,6,11,8)*	€ 18
Riso integrale, tofu cipollotto, peperoni, zucchine, pomodori, spinacino, ceci, salsa soia, mandorle *allergeni (6,8,1)*	€ 15

FRITTI

Alici fritte + salsa al limone *allergeni (4,1,3,12)*	€ 8
Frittura mista calamari e gamberi *allergeni (14,1,5,2)*	€ 20
Polpette di polpo + salsa agro piccante *allergeni (14,6,1,9,5,10,12)*	€ 12
Panzerotti di patate *allergeni (1,3,7,5)*	€ 6

INSALATE

Green *allergeni (4,8)* Misticanza, sedano, mela verde, cocomero, noci, capocollo di martina franca	€ 10
Smokye *allergeni (9,4,3,7,10,1)* Misticanza, sedano, carote, salmone, cocomero, scamorza affumicata, salsa rosa	€ 10
Cesar salad *allergeni (3,7,10,1)* Iceberg, petto di pollo grigliato, maionese e crostini di pane dorati	€ 10
Nizzarda *allergeni (12,4,3)* Iceberg, peperoni, patate, pomodorini, olive, cipolla caramellata, tonno, uovo sodo	€ 10
Vega *allergeni (9,6)* Iceberg, sedano, pomodorini, olive, tofu marinato, salsa soia	€ 10

FRISELLE (solo a pranzo)

- con pomodoro, mozzarella, olio, sale e origano *allergeni (1,7)*	€ 8
- con pomodoro, tonno sott'olio, olive *allergeni (12,1,4)*	€ 10
- con tartare di tonno, cipolla marinata e fiore di cappero *allergeni (12,1,4)*	€ 12
- con pomodoro, tofu, olio, sale, origano *allergeni (1,6)*	€ 10

PANINI (solo a pranzo)

Polpo, rape, stracciatella e pomodoro confit *allergeni (1,7,3,6,11,13,14,10,5)*	€ 12
Salmone, avocado, stracciatella e cipolla caramellata *allergeni (1,3,5,7,6,8,10,12,11,13,4)*	€ 12
Tonno, puntarelle, pesto al basilico, burrara e pomodoro *allergeni (1,3,4,5,6,7,8,10,13)*	€ 12

CRUDI

Scampi n°4 *allergeni (2)*	€ 20
Gamberi viola n°12 *allergeni (2)*	€ 20
Tartare di tonno rosso *allergeni (4,9,12)*	€ 15
Ostriche 1 pz *allergeni (2)*	€ 3
Carpaccio di tonno *allergeni (1,9,1)*	€ 15
Carpaccio di salmone *allergeni (4)*	€ 15
Carpaccio di pesce spada *allergeni (4,12)*	€ 15
Cruditè di mare (per due persone)	€ 50

2 scampi – 3 ostriche – 5 gamberi – tartare di tonno – fasolari – carpaccio di salmone

SECONDI

Polpo alla catalana	€ 15
Insalata mare (calamari, sppia e gamberi)	€ 15
Tagliata di tonno e gazpacho a scelta con pomodorini, grana, rucola	€ 18
Tagliatella di seppia cotta a vapore, carciofi e menta	€ 15
Baccala in tempura, chips, mayo zenzero	€ 15
Parmigiana di melanzane, stracciatella e basilico	€ 12
Parmigiana di mare *allergeni (1,2,4,7,9,14)*	€ 15
Hamburger di manzo e patate al forno	€ 15
Tagliata di manzo con rucola selvatica, pomodorini e scaglie di grana	€ 16
Tagliatelle di zucchine con tofu, peperoni e mandorle	€ 12

CONTORNI

Patate al forno	€ 5
Caponata e crumble di tarallo	€ 5
Chips di sieglinde	€ 5
Insalata classica	€ 5

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segàle, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO usa ti come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmella te, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Sea and more
FERRARI

PAI BEACH
Sea and

FLIGHT

Champagne

CA' DE BOSCO	€ 60
BELLAVISTA	€ 60
BELLAVISTA ROSÈ	€ 70
PIPER HEIDSIECK	€ 90
MOET CHANDON Rèserve Imperiale	€ 130
MOET CHANDON ICE/ ROSÈ	€ 150
DOM PERIGNON	€ 450
KRUG	€ 450
CRISTAL	€ 500

Twin set

VODKA 0,70

Ketel one	€ 160
Belvedere	€ 200
GreyGoose	€ 200
Beluga	€ 220

GIN 0,70

Tanqueray	€ 160
Idol	€ 160
Malfy	€ 180
Tanqueray Ten	€ 180
Gin Mare	€ 200
Hendrick's	€ 200
Tribute Gin	€ 200
J.Rose London Dry	€ 220
Elefant	€ 220
Monkey 47	€ 220
Gin Mare Capri	€ 220