



Gentile cliente
la Romagna è terra di sole, ospitalità e
soprattutto di buon cibo,
per questo motivo il nostro ristorante



PAVARAZZA BEACH

è lieto di proporTi
una serie di menù a tema,
mirati a valorizzare
la tradizione gastronomica romagnola
senza rinunciare a
qualche esperienza più esotica.

Puoi acquistare un pacchetto di 3 cene
a € 15,00 a menù

oppure una singola cena
a € 20,00

La bevande non sono incluse

Per i bimbi lo chef sarà a disposizione
per esigenze specifiche

Sempre disponibili:

Salumi e formaggi

Pasta al pomodoro

Minestrone di verdura

Petto di pollo

Fettina di carne.



**PAVARAZZA
BEACH**

• RISTORANTE •

c/o Hotel Oceanomare

Via del Timone, 13

Punta Marina Terme

48122 Ravenna

Tel: +39.0544.438503

info@hoteloceanomare.com

www.hoteloceanomare.com



**PAVARAZZA
BEACH**

• RISTORANTE •

**I NOSTRI MENÙ
A TEMA**

il Lunedì

"Pasta fatta in casa"

la tradizione del nostro territorio si esalta unendo la capacità delle nostre sfogline con vari abbinamenti.

- Ricco Buffet insalate fresche di stagione, verdure alla griglia, verdure gratinate, patate al rosmarino, insalata di riso, caprese con mozzarella fiordilatte, formaggi locali stagionati
- Tagliolino alle ortiche con culatello e rucola,
- Tortelli al ripieno di patate saltati al burro, noce moscata e scaglie di grana
- Cappelletti al ragù
- Sorbetto al limone

il Martedì

"Trionfo di verdure"

- Ricco Buffet insalate fresche di stagione, verdure alla griglia, involtini di melanzane, zucchine trifolate, pomodori ripieni, spinaci al parmigiano, spiedini di mozzarella e pomodoro, mozzarella in carrozza, fagiolini al naturale, uova sode
- Risotto alle primizie dell'orto
- Melanzane alla parmigiana
- Tiramisù

il Mercoledì

"Pesce dell'adriatico"

- Ricco buffet di insalate fresche di stagione
- Risotto alle vongole, radicchio e sangiovese
- Fritto di paranza con zucchine e melanzane pastellate
- Sorbetto al limone

il Giovedì

"Serata Spagnola"

- Ricco buffet di insalate fresche di stagione
- Ricca Paella a base di pesce con cozze, vongole, gamberi, scampi, fagioli, coda di rospo zafferano e guarnita con peperoni
- Gelato artigianale con amarene fabbri

il Venerdì

"Proposte di pesce"

La tradizione romagnola si valorizza nel pesce.

- Ricco buffet di insalate fresche di stagione

Servito al tavolo:

- Insalata di seppie e sedano,
- carpaccio di polipo con patate e rucola,
- gamberi in salsa rosa,
- razza alla cipolla di rossa,
- cozze di Marina alla marinara,
- cozze di Marina alla sorrentina,
- pavarazze alla marinara,
- seppiolina con pomodoro e piselli,
- cozze gratinate.
- Tagliolino ai frutti di mare
- Latte imperiale

il Sabato

"Serata Romagnola"

- Ricco buffet di insalate fresche di stagione
- Salumi, formaggi, piadina della tradizione locale
- Tagliatelle al ragù,
- Strozzapreti al pesto alla ravennana (ricetta originale con rucola, strigoli, pinoli)
- Salsiccia al forno, costolette al barbecue con patate al rosmarino
- Zuppa inglese

la Domenica

"Menù a Degustazione"

- Ricco Buffet di insalate fresche di stagione verdure alla griglia, verdure gratinate, patate al rosmarino, insalata di riso, caprese con mozzarella fiordilatte, formaggi locali stagionati.
- Minestrone di verdure o spaghetti al pomodoro fresco e basilico o vellutate di patate
- Braciola ai ferri con patate fritte o filetto di branzino alla mediterranea con olive taggiasche e pomodori vesuviani, e patata bollita o affettati misti con formaggi
- Zuppa inglese