

Pesce

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS
OUR FISH SELECTION

Frittura di calamari e gamberi * 22.
· Friture de calamars et crevettes
· Fried squids and shrimps

Frittura mista di pesce locale * 24.
· Friture de calamars, gambas et poisson local
· Fried squids, shrimps and local fish

Tagliata di polpo alla brace con purè di piselli al limone e croccante di Pata Negra 30.
· Poulpe a la braise avec purée de petits pois au citron et crumble de Pata Negra
· Grilled octopus with puree of green peas lemon flavoured and crumble of Pata Negra

Grigliata mista “Reale” * 38.
· Grillade mixte de poissons et crustacés “royale”
· Mixed grilled fish and shellfish “royal”

Branzino alla brace con purè di carote e zenzero e croccante di carote 28.
· Loup de mer grille ave puree de carottes, gingembre et carottes croustillantes
· Grilled seabass with puree of carrots and ginger with crumble of carrots

Rombo alla brace con mix di pomodorini, olive, limone e patate 28.5.
· Turbot grille avec tomate cerise, olives, citron et pomme de terre
· Grilled turbot with cherry tomatoes, olives, lemon and potatoes

Paella

MIN. 2 PERS.

PAELLA DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PAELLA
INCLUSA UNA BOTTIGLIA DI VINO DELLA CASA
36. EURO A PERSONA

- Chiediamo gentilmente ai nostri clienti di informare il personale di sala di eventuali allergie al momento dell'ordinazione.
- Veuillez informer le personnel du restaurant de toute allergie lors de la commande.
- Please inform the restaurant staff of any allergies when ordering.

*I piatti contrassegnati con "potrebbero contenere ingredienti surgelati/congelati" Talvolta riscontriamo nel prodotto congelato caratteristiche di qualità, sicurezza e gusto superiori al prodotto fresco, in questo caso utilizziamo tale prodotto.

*Les plats portant la mention "peut contenir des ingrédients congelés/surgelés". Nous constatons parfois que le produit congelé présente des caractéristiques de qualité, de sécurité et de goût supérieures à celles du produit frais, auquel cas nous l'utilisons.

*Dishes marked 'may contain frozen/frozen ingredients'. Sometimes we find that the frozen product has superior quality, safety and taste characteristics to the fresh product, in which case we use it.

Carni

NOTRE VIANDE
OUR MEAT

Filetto di manzo alla brace 31.
· Filet de boeuf grille
· Charcoal-grilled beef tenderloin

Tagliata di manzo alla brace 27.
· Steak de bouef grille
· Charcoal-grilled beef “tagliata”

Cotoletta alla milanese 26.
· “Milanese” oreille d’elephant
· “Milanese” elephant ear

Padel Steak 69/kg.
Servita con patate al forno.

PIATTO CONSIGLIATO PER DUE PERSONE
· Padel steak avec pommes de terre au four
(conseillé pour 2 personnes)
· Padel steak with baked potatoes
(recommended for two people)

Tutti i piatti di carne sono accompagnati da un piccolo contorno di patate al forno
Tous nos plats de viande sont servis avec une petite garniture de pommes de terre au four
Every plate of meat is served with a little side dish of baked potatoes



LIRE NOTRE MENU EN FRANÇAIS
READ OUR MENU IN ENGLISH

COPERTO / FRAIS DE COUVERTS / COVER CHARGES 3
COPERTO PER SERVIZIO IN SPIAGGIA
/ COUVERT POUR LE SERVICE À LA PLAGE/
PLACE FOR BEACH SERVICE 4.

Contorni

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

Patate novelle al forno 7.
· Pommes de terre nouvelles au four · Baked potatoes

Patate “Rotte” 7.
· Pomme frites maison · Homemade French fries

Verdure al forno 7.
· Legumes a la braise · Grilled vegetables

Insalata mista 7.
· Salade mixte · Mixed salad

Salse

SAUCES

Salsa al gorgonzola 5.
· Sauce au gorgonzola · Gorgonzola sauce

Salsa ai funghi 5.
· Sauce au champignon · Mushroom sauce

Salsa chimichurri 5.
· Sauce au “Chimichurri” · “Chimichurri” sauce

Salsa al criolla 5.
· Sauce "criolla" · "Criolla" sauce

Specialità

CARNE ALLA BRACE
SERVITA CON DOPPIO CONTORNO
Chiedi consiglio al nostro personale
A PARTIRE DA 100 €/KG

DRY AGED BEEF
SERVED WITH DOUBLE SIDE DISH
Ask our staff for recommendations
STARTING FROM €100/KG

VIANDE GRILLÉE
SERVIE AVEC DOUBLE ACCOMPAGNEMENT
Demandez conseil à notre personnel
À PARTIR DE 100 €/KG

Menu dry aged

1 KG DI T-BONE O COSTATA

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

RECOMMENDED FOR TWO PEOPLE - CONSEILLÉ POUR 2 PERSONNES

INCLUSA UNA BOTTIGLIA DI VINO DELLA CASA

85. EURO

IL NOSTRO JOSPER ALLA BRACE



Fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia, la nostra filosofia d'impresa si è sempre orientata verso due punti cardinali in linea di principio contrapposti: la TRADIZIONE e la MODERNITÀ.
Il nostro slogan lo dimostra chiaramente:
“La brasa de ayer con la rapidez de hoy®” ovvero “Le braci di ieri con la rapidità di oggi”.

En combinant élégamment les aspects caractéristiques du four et du grill en une seule machine, notre philosophie d'entreprise a toujours été orientée vers deux points cardinaux qui sont en principe opposés : la TRADITION et la MODERNITÉ. Notre slogan le démontre clairement :
"La brasa de ayer con la rapidez de hoy®" ou "La braise d'hier avec la vitesse d'aujourd'hui".

By elegantly combining the characteristic aspects of the oven and grill in one machine, our business philosophy has always been oriented towards two cardinal points that are in principle opposed: TRADITION and MODERNITY.
Our slogan clearly demonstrates this:
'La brasa de ayer con la rapidez de hoy®' or 'The embers of yesterday with the speed of today'.

Rossi

Dolcetto d'Alba <i>Vite Colte</i>	29.	Malbec <i>Enemigo</i>	48.	Valpolicella <i>Allegri</i>	44.	Brunello di Montalcino <i>Frescobaldi</i>	90.
Barbera <i>Vite Colte</i>	27.	Valpolicella Classico <i>Allegri</i>	34.	Chianti <i>Frescobaldi</i>	29.	Rosso di Montalcino <i>Frescobaldi</i>	38.
Barolo <i>Vite Colte</i>	70.			Serre nuove <i>Ornellaia</i>	100.		

Bianchi

Chardonnay <i>Muri Gries</i>	32.	LaBianca <i>Lunae</i>	31.	Conte della Vipera <i>Castello della Sala</i>	48.	Numero Chiuso <i>Lunae</i>	90.
Sauvignon <i>Muri Gries</i>	34.	LaNera <i>Lunae</i>	38.	Roero Arneis <i>Vite colte</i>	28.		
Pinot Grigio <i>Muri Gries</i>	32.	Greco <i>Mastroberardino</i>	38.	Chardonnay <i>Enemigo</i>	45.		
		Falanghina <i>Mastroberardino</i>	32.				

Bollicine

Prosecco <i>Colesel</i>	35.	Rose <i>Contadi Castaldi</i>	45.
Brut <i>Contadi Castaldi</i>	40.	Alma <i>Bellavista</i>	60.

Rosé

Alie <i>Frescobaldi</i>	35.	Cotes De Provence <i>Montecarlo wines</i>	28.
----------------------------	-----	--	-----

VINI AL CALICE

Barbera	8.	Vermentino	8.	Franciacorta Brut	9.
Malbec Inca	9.	Côtes de Provence <i>Montecarlo wines</i>	7.	Franciacorta Rosé	11.
Roero Arneis	8.	Prosecco	8.		

BIRRE

SPINA

Bionda media 0,40 lt. 8.

BOTTIGLIA

Heineken 0,33 lt. 6. Corona 0,33 lt. 6.

LASCIACI LA TUA RECENSIONE SU [Google](#) / [tripadvisor](#)

SEGUICI SU [f](#) [ig](#) @margunaira_ristorante

ACQUA

acqua potabile trattata e gassata

naturale / frizz. 0,75 lt. 4.

Conforme alle leggi n° 236/24-05 1988, CEE n° 80/778, DM 443/21 1990 - Mescita al momento per il consumo estemporaneo e umano. Art. legge del 16-04 1987 n°183

ALTRO

Succhi di frutta 3.5

Soft drink 4.5

Bibite con sciroppi 2.5



gruppomordisco.it



Antipasti

ENTRÉES · STARTERS

Pintxos * *SELEZIONE DI TAPAS DI MARE* 20.

- Pintxos: sélection d'entrées de poisson mixtes
- Pintxos: selection of mixed fish starters

Jamón Iberico servito con pane croccante, olio extravergine d'oliva, pomodoro e paté di olive 19.

- Jambon cru ibérique de 36 mois
- 36-month Spanish ham

Sashimi di tonno con burrata, limone e pistacchio 20.

- Sashimi de thon avec burrata, citron et pistache
- Tuna sashimi with lemon, burrata and pistacchio

Crudo di orata con fragole, cetriolo e coriandolo 19.

- Cru de dorade avec fraise, cornichon et coriandre
- Raw sea bream with strawberries, cucumber and coriander

Tartare di manzo (con uovo, olive taggiasche, prezzemolo, cetriolini, senape, soia, erba cipollina, cipolla rossa) e chips di patate 17.

- Tartare de boeuf (avec oeuf, olive, persil, cornichon, moutard, ciboulette, oignon rouge) et chips de pomme de terre
- beef tartare (with egg, parsley, gherkins, mustard, chive, red onion) and chips

Primi

PÂTES PASTA

Calamarata ai frutti di mare* 23.

- Calamarata pasta avec fruits de mer
- Seafood calamarata pasta

Tagliolino all'astice* 27.

- Tagliolini au homard
- Tagliolini with lobster

Rigatoni con crema di zucchini, pomodorini confit, pecorino e pangrattato alle erbe 18.

- Rigatoni avec creme de courgettes, tomate confit, pecorino et chapelure aux herbes
- Rigatoni with zucchini cream, cherry tomatoes confit, pecorino and herb breadcrumbs

Linguine con burro, limone, erba cipollina e tartare di tonno 21.

- Linguine beur, citron, ciboulette et tartare de thon
- Linguine butter, lemon, chive and tuna tartare

Spaghetti con pesto di pistacchio, stracciatella e gamberi* 22.

- spaghetti avec pesto de pistache, stracciatella e gambas
- spaghetti with pistachio "pesto", stracciatella and shrimps