

da
BAIA
BY THE BEACH

Food is a cultural expression and a way of life. The heart of Italian cuisine lies in fresh, high-quality ingredients, respected traditions, and the joy of bringing people together at the table.

Sharing a meal is a ritual, a time to connect, celebrate, and create memories. Meals are an essential part of *La Dolce Vita* – a lifestyle that values slowing down to enjoy life's finest moments around a well-set table.



Il cibo è un'espressione culturale ed uno stile di vita. Il cuore della cucina italiana giace in ingredienti freschi e di qualità, rispetto delle tradizioni, della gioia di portare le persone assieme al tavolo.

Condividere un pasto è un rito, un momento di connessione, celebrazione e crea ricordi. Ristorare, è una parte essenziale della Dolce Vita – uno stile di vita che avvalorava il prendersi del tempo per apprezzare il delicato momento attorno a un tavolo ben apparecchiato.

TO BEGIN

Crudo di Verdure (D, N, V)

105

*Plate of fresh raw vegetables, cucumber, baby corn,
red endive, broccolini, Datterino tomato*

CAVIAR

*SERVED ON CRUSHED ICE, HOMEMADE BINI,
SOUR CREAM, SHALLOTS, CHIVES, EGG*

Sevruga 30 Gr

550

CRUDO

FRESH DAILY FROM THE SEA MARKET

Carpaccio di Orata

145

Wild sea bream, olive oil, Amalfi lemon zest

Carpaccio di Gambero Rosa e Burrata (D, S)

250

Pink shrimp carpaccio, burrata, Amalfi lemon zest

Add 8 Gr sevruga caviar

100

Tartare di Tonno

165

Red tuna loin, crush avocado, lime

Add 8 Gr sevruga caviar

120

STARTERS

Carciofi e Grana Padano (D, G, V)	120
<i>Raw and crispy artichoke, Grana Padano</i>	
Carpaccio di Manzo (D, E)	130
<i>Beef carpaccio, truffle mayonnaise, Grana Padano</i>	
<i>Add 3 Gr black truffle</i>	50
Vitello Tonnato (E)	145
<i>Slow-cooked veal, tuna sauce, capers</i>	
Burrata 300 Gr (D, V)	165
<i>Tomato, basil, olive oil</i>	
<i>Add 3 Gr black truffle</i>	50
<i>Add 8 Gr sevruga caviar</i>	120
Fiori di Zucca (D, G, S)	180
<i>Courgette flower stuffed with crab and prawn</i>	
<i>Courgette flower stuffed with ricotta and black truffle</i>	
Calamari Fritti (D, E, G, S)	105
<i>Fried calamari, lime mayonnaise</i>	
Mozzarella di Bufala 500 Gr (D, V)	270
<i>Caprese buffalo mozzarella, heirloom tomato, basil, olive oil</i>	
Parmigiana di Melanzane (D, G, V)	95
<i>Eggplant Parmigiana, tomato sauce, provola, basil</i>	

SALADS

Insalata Verde La Baia (D, V)	135
<i>Lettuce, avocado, green beans, asparagus, Nocellara olives, Grana Padano</i>	
Insalata di Tonno alla Mediterranea (E)	135
<i>Mediterranean salad with tuna, potato, egg, olives, capers</i>	
Insalata di Polpo e Patate (S)	185
<i>Octopus, potato, celery, salmoriglio, Taggiasche olives</i>	
Insalata di Mare (S)	220
<i>Mix seafood salad</i>	
Catalana di Granchio Reale (S)	370
<i>Alaskan king crab, heirloom tomato, shallot, basil, raspberry dressing</i>	

PIZZA

Margherita (D, G, V)	95
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Quattro Formaggi (D, G, V)	120
<i>Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, smoked scamorza</i>	
Diavola (D, G)	130
<i>Tomato sauce, spicy beef spianata, mozzarella</i>	
Tartufo (D, G, V)	170
<i>Mozzarella, porcini mushroom, black truffle</i>	
Fiori di Zucca (D, G, V)	180
<i>Courgette flower, burrata, mozzarella, Amalfi lemon zest</i>	
Caviale (D, E, G)	180
<i>Sevruga caviar, scrambled egg, mozzarella</i>	

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti alla Nerano (D, G, V)	120
<i>"Nerano" spaghetti, courgette, Provolone del Monaco, basil</i>	
Gnocchi alla Sorrentina (D, E, G, V)	110
<i>Home-made baked potato Gnocchi Sorrentina style, tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Tagliolini al Tartufo Nero (D, E, G, V)	160
<i>Black truffle fresh tagliolini, Grana Padano, butter</i>	
Spaghetti Cacio, Pepe e Carabinieri (D, E, G, S)	250
<i>Cacio and pepe spaghetti served in pecorino wheel, carabinieri tartar</i>	
Spaghetti alle Vongole (G, S)	210
<i>Spaghetti with clams, garlic, chilli</i>	
Linguine Limone e Caviale (D, G)	280
<i>Amalfi lemon and sevruga caviar linguine, butter</i>	
Ravioli Burrata (D, E, G, V)	125
<i>Ravioli stuffed with burrata, butter, Amalfi lemon zest</i>	70
<i>Add pink shrimp tartare</i>	100
<i>Add 8 Gr servuga caviar</i>	
Agnolotti al Ragù di Agnello (D, E, G)	145
<i>Agnolotti stuffed with lamb ragu, Pecorino Romano, lamb jus</i>	
Lasagna alla Bolognese (D, E, G)	135
<i>Traditional beef Bolognese lasagna</i>	
Risotto ai Funghi Porcini (D, V)	145
<i>Porcini mushroom risotto, Grana Padano, truffle oil</i>	50
<i>Add 3 Gr Black Truffle</i>	
Risotto ai Frutti di Mare (D, S)	220
<i>Mixed seafood risotto, tomato, bisque</i>	

CATCH OF THE DAY

FROM THE SEA MARKET DISPLAY TO YOUR PLATE

The Sea Market display invites you to discover a fresh selection of treasures from the deep blue, prepared and cooked exactly to your liking.

WITH PASTA
SALT CRUST
ACQUAZZA STYLE
OVEN BAKED
CHARGRILLED

Market Price by 100g

Ask your waiter about today's fresh availability and daily additions.

Take a moment to visit the Sea Market Display for a taste of ocean-fresh experience.



SEAFOOD

Gazpacho di Granchio Reale (S)	140
<i>Cold strawberry and tomato soup, poached alaskan king crab, tomato</i>	
Zuppa di Pesce (S)	160
<i>Mix seafood soup</i>	
Scampi alla Griglia (S)	220
<i>Chargrilled langoustine, chopped wild herbs</i>	
Branzino al Forno (D)	250
<i>Oven-baked sea bass, potato</i>	

MEAT

Polletto Ruspante alla Griglia <i>Whole baby chicken, truffle sauce, fresh truffle</i>	180
Costolette di Agnello (G) <i>Chargrilled lamb rack, chopped wild herbs</i>	280
Tagliata di Manzo 320 Gr (G) <i>Chargrilled Angus beef rib-eye</i>	350
Filetto di Manzo 250 Gr <i>Beef Tenderloin, truffle jus</i>	320
<i>Add 3 Gr black truffle</i>	50
Costoletta alla Milanese 500 Gr (D, E, G) <i>Veal milanese, rocket, tomato, Grana Padano</i>	390
Tomahawk di Manzo 1.2 Kg (G) <i>Beef tomahawk, two sides and two sauces of your choice</i>	1050

SIDE

Broccoli Saltati (V) <i>Charred broccolini</i>	45
Millefoglie di Patate (D, G, V) <i>Crispy potato mille-feuille</i>	45
<i>Add black truffle</i>	20
Purè di Patate (D, V) <i>Mashed potatoes</i>	45
<i>Add black truffle</i>	20
Patate Arrosto (D, V) <i>Buttered roasted baby potato, rosemary</i>	45
Insalata di Pomodori (V) <i>Mixed tomato salad, basil, olive oil</i>	60
Asparagi (V) <i>Grilled asparagus</i>	60

da
BAIA
BY THE BEACH