Gentile cliente,

nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI riportati nella tabella: ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, citata sulla gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.

La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto non esiti a chiedere ai nostri operatori chiarimenti o una documentazione più dettagliata.

A seconda della stagionalità o per ragioni di mercato alcuni piatti potranno essere sostituiti con altre proposte di giornata.

Le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante l'abbattimento rapido della temperatura a -20 ° C.

(ai sensi del Reg.CE 853/2004 ALL.III-Sez.XII-CAP.3-Lett.D.Punto 3)

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari, vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 art. 51.

(ai sensi del Reg.CE 853/2004 ALL.III-Sez.XII-CAP.3-Lett.D.Punto 3)

Buon appetito.

LA DIREZIONE

Dear Customer,

in thanking you for choosing us, the Management, in the name of transparency of information to the customer and in compliance with EU Regulation 1169/2011, informs you that some of the ingredients and raw materials used in our preparations are included in the list of ALLERGENS shown in the table: ANNEX II - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES, cited in the official gazette of the European Union.

The variety and the continuous evolution of our recipes prevents us from the complete transcription of the ingredients of each single preparation. Therefore, if you want to know in detail the exact composition of the dish you have chosen, do not hesitate to ask our operators for clarification or more detailed documentation.

Depending on the season or for market reasons some dishes can be replaced with other day proposals.

Raw preparations undergo a preventive remediation treatment by rapidly reducing the temperature to -20 ° C.

(according to the Reg.CE 853/2004 ALL.III-Section XII-CAP.3-Lett.D.Point 3)

In respect of privacy, please deactivate the ringtone of mobile phones, we also remind you that smoking is not allowed according to the law January 16, 2003 art. 51.

(according to the Reg.CE 853/2004 ALL.III-Section XII-CAP.3-Lett.D.Point 3)

Enjoy your meal.

THE DIRECTION.

In copertina: *"Spiaggia di Porto Garibaldi"*

Foto di Francesco Cavallari
Tratta dal libro "Comacchio - La città e le sue leggendarie Valli, di Andrea Samaritani e Lucia Felletti
Minerva Edizioni

PANAMA BEACH
RISTORANTE - SPIAGGIA

Viale dei Mille, 30
Porto Garibaldi (FE)
Tel 0533 326226

www.panamabeach.it

panama beach

PanamaBeach

Ristorante Spiaggia

Il Bistrot del Mare...

... una visione della cucina che quotidianamente si rinnova
con proposte che troverete diverse ogni giorno...

Dai Classici della nostra tradizione ...
... alla Cucina per passione.

Antipasti
APPETIZERS

I nostri marinati tipici con confettura di tropea OUR TYPICAL MARINATED WITH TROPEA ONION JAM	€ 14,00
Insalata tiepida di mare a vapore con le nostre maionesi WARM SEAFOOD SALAD WITH OUR MAJONNAISE	€ 14,00
Guazzetto di cozze e vongole MUSSELS AND CLAMS STEWED	€ 13,00
Polipo arrostito con caponata di verdure ROASTED OCTOPUS WITH "CAPONATA" VEGETABLES	€ 14,00
Cubotti di Tonno con gazpacho di datterini e burrata CUBES OF TUNA WITH GAZPACHO OF BABY TOMATOES AND BURRATA	€ 15,00
Tartare di Tonno con zenzero e lime TUNA TARTARE WITH GINGER AND LIME	€ 13,00

Primi Piatti
FIRST DISHES

Spaghetti alle vongole veraci SPAGHETTI WITH CLAMS SAUCE	€ 13,00
Gnocchetti cacio, pepe e cozze GNOCCHETTI WITH CHEESE, PEPPER AND MUSSELS	€ 13,00
Spaghetti al torchio ai frutti di mare (prep. min. per 2 pers.) SPAGHETTI WITH SEAFOOD	a pers € 18,00
Spaghetto nero "Felicetti" con alici del Mar Cantabrico, burrata e pane profumato BLACK SPAGHETTI WITH ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA, BURRATA AND FRAGRANT BREAD	€ 15,00

Pane, coperto e servizio
BREAD, COVER AND SERVICE

€ 2,00

Secondi piatti
SECOND COURSES

Fritto classico dell'Adriatico (con paranza) MIXED FRIED LOCAL SEA FOOD	€ 15,00
Grigliata mista di pesce "Magnavacca" MIXED GRILL OF FISH	€ 25,00
Tagliata di pesce Spada con prezzemolo liquido e peperoni in bagnacauda CUT OF SWORDFISH WITH LIQUID PARSLEY AND PEPPERS	€ 15,00
Spiedini misti di gamberi e seppie SKEWERS OF SHRIMPS E AND CUTTLEFISH	€ 16,00
Fritto di calamari e gamberi MIX FRIED OF SQUIDS AND SHRIMPS	€ 14,00

Contorni
SIDE DISHES

Insalatina mista MIXED SALAD	€ 5,00
Patatine fritte POTATO CHIPS	€ 5,00
Verdure a vapore COOKED VEGETABLES	€ 6,00

Dessert

Dolci e sorbetti fatti in casa
richiedere la carta con proposte giornaliere
HOMEMADE DESSERTS AND SORBETS
REQUEST THE CARD

PANAMA MENU 3 ANTE - 6 approvato.indd 2 20/07/2018 14:54:57