



ristorante
veranda sul mare

The collaboration between our restaurant and the Fondazione Campagna Amica, which promotes this new alliance between Italian agricultural producers and catering companies, and privileges the use of raw materials of exclusive national origin, allows a higher result of the dishes.

Campagna Amica in the dish' - through the meeting between demand and supply of food specialties - makes the supply of Italian products become simpler and more frequent. Among the themes of Campagna Amica stand out the culture of Zero kilometer, Sustainability and the Wine Culinary Culture of the cuisine of the Territory.

We would like to give you an experience of Taste... We use strictly selected Agricultural and Italian products! Because of this reason, you will discover the Flavor of the Territory, the Traditions, our Commitment and the Great Passion that we put in.

Every week... Our Chef... will propose an Out of Menù dish...

Simple and tasty dishes with fishing of the day and Tradition.

Suggerimenti... ma solo su prenotazione...

Suggestions... but only by reservations...

Il nostro Chef Vi consiglia

Our Chef advises you

<i>Catalana di Crostacei</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 49,00 x persona</i>
<i>Catalan Crustaceans</i>		
<i>Grigliata di Crostacei</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 39,00 x persona</i>
<i>Crustaceans Grill</i>		
<i>una Degustazione di Crudità 4 portate</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 39,00 x persona</i>
<i>A 4-course Cruditès Tasting</i>		
<i>una Degustazione dello Chef a 4 portate</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 39,00 x persona</i>
<i>A 4-course Chef Tasting</i>		

Piatti tipici locali

Typical local dishes

<i>Sarda in Savour e Pinzimonio</i>		<i>€ 11,00</i>
<i>Sarda in Savor</i>		
<i>Anguilla ai Ferri</i>		<i>€ 24,00</i>
<i>Grilled Eel</i>		
<i>Seppia e Piselli con Crostini</i>		<i>€ 15,00</i>
<i>Cuttlefish and Peas with Crostini (Toast)</i>		
<i>Brodetto dell'Adriatico</i>		<i>€ 25,00</i>
<i>Adriatic Sea light broth</i>		
<i>Saraghina Scottadito servita con contorno</i>		<i>€ 11,00</i>
<i>Saraghina Scottadito served with side dish</i>		

Sarà lo Chef a scegliere il meglio per te... Fidati di noi !!!

The Chef will choose the best for you... Trust Us !!!

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo di ottima qualità.

Some products could be frozen in the best quality.

**** Con Pasta fatta in casa *** With homemade pasta*

Dal Mare...

From the Sea...

... antipasti freddi

... cold appetizers

<i>Antipasto di mare freddo Aloha</i>	€ 18,00
<i>Aloha cold seafood appetizer</i>	
<i>Tentacoli di Polpo con patata schiacciata pomodorini e olive</i>	€ 14,00
<i>Octopus Tentacles with mashed potatoes, tomatoes and olives</i>	
<i>Antipasto di Pesci Marinato su Verdure fresche</i>	€ 14,00
<i>Marinated Fish on Fresh Vegetables</i>	
<i>Carpaccio di Baccalà Affumicato con Insalata e Parmigiana di melanzane</i>	€ 14,00
<i>Smoked Baccalà (salted codfish) Carpaccio with Salad and Parmesan Eggplant</i>	
<i>Tartara di Gamberi di Mazara del Vallo</i>	€ 16,00
<i>Mazara del Vallo Shrimps tartare</i>	
<i>Antipasto di Insalata di Mare</i>	€ 13,00
<i>Sea Salad Appetizer</i>	
<i>Alici del Cantabrico con Bufala</i>	€ 13,00
<i>Cantabrian Sea Anchovies with Bufala</i>	
<i>Mazzancolle al Sale di Cervia con Pinzimonio</i>	€ 14,00
<i>Mazzancolle (all shimps) with Cervia's Salt with Pinzimonio</i>	
<i>Involtino di Radicchio e Gamberi con Insalatina di Finocchio Arancia e Tortino di patate</i>	€ 14,00
<i>Radicchio and Shrimp Roll with Orange Fennel Salad and Potato Cake</i>	
<i>Cappuccino "Polipetti" di Mazara del Vallo con Misticanza e Aceto Balsamico</i>	€ 17,00
<i>Cappuccino " Polipetti " of Mazara del vallo with Mixed Salad and Balsamic Vinegar</i>	

... antipasti caldi

... hot appetizers

<i>Cozze alla Marinara</i>	€ 10,00
<i>Marinara Mussels</i>	
<i>Cozze alla Tarantina</i>	€ 11,00
<i>Tarantina Mussels</i>	
<i>Zuppetta di Frutti di mare e Scampi</i>	€ 15,00
<i>Seafood Soup and Scampi</i>	
<i>Vongole alla Marinara</i>	€ 12,00
<i>Marinara Clams</i>	
<i>Sardoncini Fritti</i>	€ 9,50
<i>Fried Sardines</i>	

Dal Mare... From the Sea...

... i primi ... Pastas

<i>Spaghetti "del Pastificio Mancini" alle Vongole</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti "of Pastificio Mancini" with Clams</i>	
<i>Chitarra "del Pastificio Mancini" allo Scoglio</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti "of Pastificio Mancini" with Seafood Mix</i>	
<i>Risotto al profumo di mare</i>	€ 11,00
<i>Risotto with Seafood Fragrance</i>	
<i>*** Gnocchetti di Patate con Salmone su crema di Cozze al Nero di Seppia</i>	€ 13,00
<i>Potato Gnocchi with Salmon on Squid Ink Mussel Cream</i>	
<i>*** Tagliolini agli Scampi Zucchine e Pomodori secchi</i>	€ 15,00
<i>Tagliolini with Scampi, Zucchini and dry Tomatos</i>	
<i>*** Maccheroncini al Torchio alle Canocchie e Vongole</i>	€ 13,00
<i>Pasta's with Clams and Cicale of the sea</i>	
<i>*** Ravioli di Branzino in salsa Gamberi</i>	€ 15,00
<i>Bar Ravioli on Shrimp sauce</i>	
<i>*** Passatelli bianchi con Vongole e Pomodorini</i>	€ 14,00
<i>White Passatelli with Clams and tomatoes</i>	

... i secondi ... Main Courses

<i>Spiedone di Spada con Radicchio e Verdure di Stagione</i>	€ 15,00
<i>Swordfish Skewers with Radicchio and Seasonal Vegetables</i>	
<i>Gran Fritto misto di pesce con paranza e verdure</i>	€ 18,00
<i>Great Fry-up of fish with Vegetables</i>	
<i>Spiedini di Seppioline fresche e Gamberi Argentini</i>	€ 17,00
<i>Fresh Cuttlefish Skewers and Argentine Shrimps</i>	
<i>Fritto di Mazara del Vallo con Verdurine</i>	€ 17,00
<i>Mazara del Vallo's Fried with Vegetables</i>	
<i>Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo Misticanza con Rucola Pachino</i>	€ 19,00
<i>Sliced Tuna in Sesame Seed, Mixed Salad with Rocket and Cherry Tomatoes</i>	
<i>Trancio di Ombrina alla Griglia su crema di piselli e porro fritto</i>	€ 15,00
<i>Smooth Grilled Ombrina on Pea cream and Fried Leek</i>	
<i>Trancio di Salmone laccato con Verdure di Stagione</i>	€ 15,00
<i>Lacquered salmon slice with seasonal vegetables</i>	
<i>Gran Grigliata di pesce ai ferri Aloha</i>	€ 24,00
<i>Aloha's Great Grill</i>	
<i>Scampi e Ananas Gratinato</i>	€ 22,00
<i>Scampi and Pineapple Gratèn</i>	
<i>Scampi alla Catalana</i>	€ 22,00
<i>Scampi to Catalan</i>	
<i>... il Pescato della Giornata The Fish of the Day</i>	€ 4,50 / 6,50 <i>l'etto</i>
<i>Rombo. Ombrine. Orate. Soasi. Mazzole. Dentici. Ricciole. Sogliole.</i>	
<i>Cotture al Sale di Cervia, al Forno, al Vapore, al Cartoccio. Grill</i>	

Dalla Terra... From the Earth...

... antipasti freddi ... Cold Appetizers

<i>Carne Salada con Verdure fresche di stagione croccanti</i> <i>Salted Meat with Crispy and Fresh Seasonal Vegetables</i>	€ 11,00
<i>Prosciutto di Parma e Melone</i> <i>Raw Ham of Parma and Melon</i>	€ 11,00
<i>Tagliere di Salumi Squacquerone e Rucola serviti con piadina Romagnola</i> <i>Board of Charcuterie and Squacquerone with Rocket served with Piadina Typical Romagna</i>	€ 11,00

... i primi ... Pastas Entrées

<i>***Cappelletti al Ragù</i> <i>Cappelletti with Ragù Bolognese</i>	€ 9,50
<i>***Ravioli di Ricotta burro e salvia</i> <i>Ricotta Ravioli with butter and sage</i>	€ 9,00
<i>***Strozzapreti panna e speck</i> <i>Strozzapreti heavy cream and speck</i>	€ 8,50
<i>Penne del pastificio Ghigi al pomodoro</i> <i>Ghigi's pasta penne with tomato sauce</i>	€ 6,50

... i secondi ... Seconds

<i>Tagliata di Manzo Pomodorini e Rucola</i> <i>Sliced beef with tomatoes and rocket</i>	€ 19,00
<i>Cotoletta di Pollo con patate fritte</i> <i>Fried Chicken Cutlet with Fries</i>	€ 9,00
<i>Tagliata di Petto D'Anatra con riduzione di Sangiovese e Verdura di stagione</i> <i>Slice Duck Breast with Sangiovese and Seasonal Vegetables</i>	€ 15,00

... qualche proposta Vegetariana ... Some Vegetarian suggestions

<i>Verdure ai ferri con Tomino</i> <i>Tomino (Fresh Chesse) Grilled Vegetables</i>	€ 13,00
<i>Quinoa con caponata di verdure</i> <i>Quinoa with Vegetables</i>	€ 9,00
<i>Caprese con Bufala</i> <i>Caprese with Bufala</i>	€ 9,00
<i>Tofù alla Griglia con Verdure si Stagione</i> <i>Tofu with Grilled Seasonal Vegetables</i>	€ 11,00

... i contorni ... Side Dishes

<i>Patate fritte</i>	€ 4,50
<i>Fried Potatoes</i>	
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6,50
<i>Grilled Vegetables</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Baked Potatoes</i>	
<i>Tris di insalata mista "Lattuga. Pomodoro. Carote"</i>	€ 5,00
<i>Mixed Salad "Lettuce. Tomato. Carrots"</i>	
<i>Pinzimonio e Sale di Cervia</i>	€ 6,50
<i>Pinzimonio and Cervia's Salt</i>	

... menù bimbi ... Children's Menu

MICKY MOUSE

<i>"Piatto unico, Maccheroncini al Torchio al Ragù, Cotoletta, Patate fritte.</i>	€ 12,00
<i>Single dish, Pasta with Ragu, Cutlet, Fries</i>	

DONALD DUCK

<i>"Piatto unico, Penne al Pomodoro, Petto di pollo ai ferri, Patate fritte.</i>	€ 12,00
<i>Single dish, Penne pasta with Tomato sauce, Grilled Chicken Breast, Fries</i>	

... le insalatone ... Side Dishes

<i>Insalata Aloha Salad</i>	€ 10,00
------------------------------------	---------

"Insalata. Radicchio. Pomodori. Carote. Uovo sodo. Mais. Mozzarella. Tonno. Patate. Olive Taggiasche"
Salad. Radicchio. Tomatoes. Carrots. Boiled egg. Corn. Mozzarella cheese. Tuna. Potatoes. Taggiasche Olives.

<i>Insalata Greca ... Greek Salad</i>	€ 9,50
--	--------

"Pomodoro. Cipolla Tropea. Cetriolo. Olive. Feta. Salsa Yogurt."
Tomato. Tropea Onion. Cucumber. Olives. Feta cheese. Yogurt sauce.

<i>Insalata Estiva ... Summer Salad</i>	€ 9,50
--	--------

"Gamberi. Lattuga. Belga. Ananas. Kiwi. Pachino."
Shrimps. Lettuce Belgian. Pineapple. kiwi. Tomato Pachino.

<i>Insalata di Polpo ... Octopus Salad</i>	€ 10,00
---	---------

"Lattuga. Pomini. Patate. Olive Taggiasche"
Octopus. Lettuce. Pomini Pachino. Potatoes. taggiasche Olives.

... i dessert ... Side Dishes

<i>Crema Catalana con Fragole o Frutti Bosco</i>	€ 7,00
<i>Brulè Cream with Strawberries or Berries</i>	
<i>La Zuppa inglese classica</i>	€ 5,00
<i>Cream Zuppa Inglese</i>	
<i>Panna cotta con Panna profumata all'arancio e Amarene</i>	€ 6,00
<i>Panna Cotta Orange flavoured with Amarene sauce</i>	
<i>Semifreddo al Pistacchio con Crema inglese</i>	€ 6,50
<i>Pistacchio Semifreddo with English Cream</i>	
<i>Tortino di Cioccolato al cuore caldo con Gelato alla Mela Verde</i>	€ 7,00
<i>Hot Chocolate Cake with green apple ice-cream</i>	
<i>Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole o Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
<i>Puff Pastry with Chantilly Cream and Strawberries or Berries</i>	
<i>Sorbetto</i>	€ 4,50
<i>Sorbet ice cream : Lemon, Coffè, Maracuja.</i>	

... la frutta ... Side Dishes

<i>Macedonia di Frutta Fresca</i>	€ 5,50
<i>Macedonia Fresh Fruits</i>	
<i>Gran Piatto di Frutta Fresca</i>	€ 7,00
<i>Large Fresh Fruit Plate</i>	
<i>Taglio di Ananas</i>	€ 4,50
<i>Pineapple Cut</i>	
<i>Gelato Yogurt e Cialda alle Amarene Fabbri</i>	€ 7,00
<i>Yogurt Ice cream and Waffle with Amarene fabbri</i>	



Aloha beach

Viale Italia, 117 Spiaggia 52 Marina Romea 48125 Ravenna Italy

Telefono Fax +39 0544 446142

Mobile +39 347 590 8100

alberto@alohabeach.it

Si accettano tutte le principali carte di credito.

All major Credit Cards are Accepted

Le Serate a tema... The Theme Evenings...

... il Lunedì Afromelody

Aperitivo e dopo cena con le percussioni e i DJ

... il Mercoledì Barbecue live

Aperitivo, musica e barbecue sulla sabbia... sarai tu a cucinare carne o pesce...

... la Domenica sera è alohAlive

Aperitivo, Happy hour le band la musica live sulla sabbia...

... on Monday Afromelody

Aperitif and after dinner with percussion and Dj set.

on Wednesday Barbecue live Aperitif, music and barbecue on the sand... you will be cooking meat or fish...

... Sunday evening is alohAlive Aperitif, Happy Hours bands live music on the sand

ristorante
veranda sul mare

Il Ristorante Veranda sul Mare è aperto. Veranda on the Sea Restaurant is Open.

Tutti i giorni a Pranzo : Ore 12:00 - 14:30 Every Day for Lunch.

A Cena. For Dinner : Ore 20:00 - 22:30

Lunedì sera Chiuso. Monday Evening Closed.

Coperto e Servizio € 2,50 - Cover and Service.