



Aloha beach

Viale Italia, 117 Spiaggia 52 Marina Romea 48123 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

ristorante
veranda sul mare

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

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

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

Tutti i giorni a Pranzo : Ore 12:00 - 15:00 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.

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>€ 59,00 x persona</i>
<i>Lobster Catalan Crustaceans</i>		
<i>Grigliata di Crostacei</i>	<i>(Min. x 2 pax.)</i>	<i>€ 49,00 x persona</i>
<i>Lobster 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 Cruditè's Tasting</i>		

Piatti tipici locali del Territorio

Typical local dishes of the Territory

<i>Anguilla ai Ferri</i>	<i>€ 6,00 l'etto</i>
<i>Grilled Eel</i>	
<i>Brodetto dell'Adriatico</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Adriatic Sea light broth</i>	
<i>Saraghina Scottadito servita con contorno</i>	<i>€ 13,00</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...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... antipasti freddi e caldi

... cold appetizers

<i>Selezione di Antipasto freddi Aloha</i>	€ 19,50
<i>Selection Aloha cold seafood appetizer</i>	
<i>Polpo alla Plance Patate schiacciate e Salsa yogurt</i>	€ 15,00
<i>Squash octopus Crushed potatoes and yogurt sauce</i>	
<i>Trucioli di Seppia allo Zenzero</i>	€ 13,00
<i>Cuttlefish Ginger</i>	
<i>Alici del Cantabrico con pane nero Burro d'alpeggio</i>	€ 14,00
<i>Cantabrian anchovies with black bread, Alpine butter</i>	
<i>Crostini di Alici marinate</i>	€ 13,00
<i>Marinated anchovy croutons</i>	
<i>Catalana di Gamberi e piccolo Pinzimonio di verdura</i>	€ 15,00
<i>Catalana di Gamberi and small vegetable Pinzimonio</i>	
<i>Cozze di Marina di Ravenna alla Tarantina</i>	€ 12,00
<i>Mussels from Marina di Ravenna to Tarantina</i>	
<i>Tagliere di affettati e formaggi del Territorio</i>	€ 13,00
<i>Cutting board of meats and cheeses from the territory</i>	
<i>Prosciutto Crudo e Melone</i>	€ 13,00
<i>Parma Ham and melon</i>	
<i>Bresaola Misticanza e Parmigiano</i>	€ 13,00
<i>Bresaola mix salad vegetable and Parmesan Cheese</i>	

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i primi

... Pastas

<i>Spaghetti "del Pastificio Mancini" alle Vongole fili zucchine Bottarga di Cadras</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti "of Pastificio Mancini" with Clams Bottarga Cabras chips zucchini</i>	
<i>Chitarra "del Pastificio Mancini" Pesce Spada e Pesto</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti "of Pastificio Mancini" Swordfish and Pesto</i>	
<i>Risotto "Corte dei Martellazzi" del Pescatore</i>	€ 15,00
<i>Risotto with Seafood of Adriatic Sea</i>	
<i>Mezzemaniche "del Pastificio Mancini" del Barcone</i>	€ 13,00
<i>Mezzemaniche "of Pastificio Mancini" Fisherman Boat</i>	
<i>*** Gnocchetti di Ricotta leggermente affumicati alla Norma di Pesce</i>	€ 14,50
<i>Gnocchi Potato and Ricotta dumplings lightly smoked with shrimp and eggplant</i>	
<i>*** Strozzapreti allo Scoglio</i>	€ 19,00
<i>Strozzapreti Typical Sea food sals</i>	
<i>*** Tagliolini al profumo di Mare</i>	€ 14,00
<i>Tagliolini the taste of sea</i>	
<i>*** Ravioli di Patate e menta ai Gamberi Vongole Veraci pomodoro fresco</i>	€ 14,50
<i>Potato ravioli and mint with shrimp clams fresh tomato sauce</i>	
<i>*** Cappelletti nonna Ida della Tradizione</i>	€ 10,00
<i>Cappelletti "Ravioli" grandmother Ida of Tradition sauce</i>	
<i>*** Ravioli di Patate e Menta al Burro e Salvia</i>	€ 9,00
<i>Potato Ravioli and Mint with Butter and Sage</i>	
<i>*** Penne al Pomodoro</i>	€ 6,50
<i>Penne al Tomato sauce</i>	

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i secondi piatti

... second courses

<i>Verticale di Pesce Spada con Melanzane</i>	€ 18,00
<i>Vertical Eggplant Swordfish</i>	
<i>Gran Fritto Misto di pesce con Paranza e zucchine croccanti</i>	€ 19,00
<i>Great fried fish mixed and crispy zucchini</i>	
<i>Spiedini di Seppioline fresche e Gamberi Argentini</i>	€ 18,00
<i>Fresh Cuttlefish and Argentine Shrimps</i>	
<i>Fritto di Calamari e Gamberi e zucchine croccanti</i>	€ 18,00
<i>Fried Calamari and Shrimps and crispy zucchini</i>	
<i>Tournedo di Tonno con marmellata di cipolla e arancia</i>	€ 19,00
<i>Tuna Tournedo with onion and orange marmalade</i>	
<i>Gran Grigliata di pesce ai ferri Aloha</i>	€ 24,00
<i>Aloha's mix fish grill</i>	
<i>... il Pescato della Giornata The Fish of the Day</i>	€ 6,00 l'etto
<i>Rombo. Ombrine. Orate. Soasi. Mazzole. Dentici. Ricciole. Sogliole.</i>	
<i>Rhombus. Croaker. Bream. Soas. Mazzole. Snappers. Kingfish. Soles</i>	
<i>Cotture al Sale di Cervia, al Forno, al Vapore, al Cartoccio. Grill</i>	
<i>Cooking with Cervia, Baked, Steamed and Cartoccio Salt. Grill</i>	
<i>Tagliata di Manzo Irlandese alla griglia con Salsa di Pomodorini e Cipolla Tropea</i>	€ 20,00
<i>Sliced grilled Irish beef with Onion and Tomato Cherry</i>	
<i>Petto di Pollo alla griglia con le sue verdure</i>	€ 10,00
<i>Grilled chicken breast with its vegetables</i>	

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i contorni ... Side Dishes

<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6,50
<i>Grilled Vegetables</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 5,50
<i>Baked Potatoes</i>	
<i>Tris di Insalata mista "Lattuga. Pomodoro. Carote"</i>	€ 6,00
<i>Mixed Salad "Lettuce. Tomato. Carrots"</i>	
<i>Pinzimonio e Sale di Cervia</i>	€ 6,50
<i>Fresh Vegetable slice with Cervia Salt</i>	

... menù bimbi ... Children's Menu

Aloha Menù

"Piatto unico, Strozzapreti al ragù o pomodoro. Mini Hamburger. Patate al forno." Bibita. € 15,00

"Sole dish, Strozzapreti with ragout or tomato. Mini hamburger. Baked potatoes. "Drink.

Baby Fritto

Calamari e Gamberi zucchine croccanti. Bibita. € 13,00

Squid e Shrimp crisp zucchini. Drink.

Dessert

Gelato allo Yogurt con Smarties € 3,50

Yogurt ice cream with Smarties

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... le insalatone ... Side Dishes

Insalata ALOHA Salad € 11,00

“Lattuga. Pomodori. Carote. Mais. Mozzarella. Tonno.Olive Taggiasche ”

Salad. Tomatoes. Carrots. Corn. Mozzarella cheese. Tuna. Taggiasche Olives.

Insalata GRECA Salad € 10,00

“Pomodoro. Cetriolo. Olive. Feta.”

Tomato. Cucumber. Olives. Feta cheese.

Insalata CESAR Salad € 11,00

“Lattuga. Salmone Marinato. Crostino. Cesar Sauce “

Lettuce. Marinated Salmon. Crouton. Caesar Sauce

Insalata CAPRINA Salad € 10,00

“Lattuga. Pere. Noci. Caprino. Pomini “

Lettuce. Pere. Nuts. Caprino Cheese. Tomato.

Insalata CAPRESE Salad € 9,00

“Pomodori. Latte di Bufala.”

Tomatoes. Buffalo milk Cheese

Insalata PLUS CAPRESE Salad € 15,00

“Alici del Cantabrico. Pomodori. Latte di Bufala.”

Cantabrian Anchovies. Tomatoes. Buffalo milk Cheese.

Dal Mare...alla Terra

From the Sea...to the Earth

... i dessert ... Side Dishes

<i>La Zuppa Inglese nel Vetro</i>	€ 6,00
<i>Dobble Pastry Cream Chocolate Vanilla</i>	
<i>Mousse di Yogurt al Lime con Frutti di Bosco nel Vetro</i>	€ 6,00
<i>Yogurt mousse Lime with berries</i>	
<i>Semifreddo al Pistacchio con Salsa ai Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
<i>Pistachio semifreddo with wild berry sauce</i>	
<i>Cheese Cake alle Fragole</i>	€ 6,00
<i>Strawberry Cheese Cake</i>	
<i>Coppa MARTINI mousse di Mascarpone con Amarene Fabbri</i>	€ 6,00
<i>MARTINI Glass Mascarpone cheese mousse with Fabbri Amarena</i>	
<i>Sorbetto</i>	€ 4,50
<i>Sorbet ice cream : Lemon, Coffè, Maracuja. Strawberry</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 slice</i>	
<i>Cocomero fresco</i>	€ 4,50
<i>Fresh watermelon</i>	
<i>Taglio di Ananas a scelta con aggiunta di Maraschino</i>	€ 5,00
<i>Pineapple Cut</i>	
<i>Gelato Yogurt e Frutto della Passione</i>	€ 7,00
<i>Yogurt Ice cream and Passion fruit</i>	