

Scrocchiarella

L'impronta di Bubalus

Bufala: Scrocchiarella con pomodoro datterino, basilico, bufalae olio EVO.

Crispy focaccia with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

€ 13.00

La voce del Golfo

Napoli: Bufala con pomodoro datterino, acciughe, frutto di capperi e basilico.

Crispy focaccia with cherry tomatoes, mozzarella, anchovies and capers

€ 14.00

"neoclassica"

Carbonara: Scrocchiarella con tuorlo d'uovo al pepe nero in cbt, pecorino e guanciale.

Crispy focaccia with egg yolk lct with black pepper, pecorino cheese and bacon

€ 14.00

Respiro di mare

Gambero: Scrocchiarella con tartare di gamberi, stracciatella di bufala e crema di bottarga al limone.

Crispy focaccia with shrimp tartare, buffalo mozzarella and cream of lemon fish eggs

€ 17.00

La taranta

Vegana: Scrocchiarella con melanzane sott'olio, pomodoro secco, scoglie di formaggio vegano e basilico.

Crispy focaccia with aubergines, dried tomatoes, vegan cheese flakes and basil

€ 15.00



POLP DOG

Polpo, insalatina, cipolle all'agro, pomodoro confit, maionese allo zafferano.

Octopus, salad, sour onions, confit tomato, saffron mayonnaise

€ 6.00

Tacos

I Sentieri di spezie

Carne: Tacos con pollo al curry, spinacino al limone, olive taggiasche e tabasco.

Tacos with fish chicken curry, lemon spinach, black olives and tabasco

€ 6.00

L'eleganza di Elara

Pesce: Tacos con tartare del giorno, avocado e crema di mango.

Tacos with tartare of the day, avocado and mango cream

€ 9.00

Orient Express

Vegano: Kebab vegano con insalata verde, pomodori, maionese e paprika dolce.

Vegan kebab with green salad, tomatoes, mayonnaise and sweet paprika

€ 6.00



Aurin e Selim aperitivo per due

Scrocchiarella 4 gusti,
4 Mini Tacos.

Crispy focaccia 4 different flavors
and 2 Mini Tacos

€ 30.00

Nyx e Elara apericena per due

Scrocchiarella 4 gusti,
4 Mini Tacos,
2 Polp Dog.

Crispy focaccia 4 different flavors,
4 Mini Tacos and 2 Polp Dog

€ 40.00





Pinse

Sapore dei venti del sud

Margherita: Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio EVO
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil and EVO oil
€ 10.00

Il Richiamo del fuoco

Diavola: Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca Sarda piccante, peperoncino confit
Tomato sauce, mozzarella, spicy Sardinian dry sausage and chili
€ 13.00

Taglieri

L'Altare di Gaia

Selezione di salumi e formaggi del territorio
Local mix cheeses and cold cut
€ 17.00 (per due persone) - € 12.00 (per una persona)

NELLA ZONA APERITIVI
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Tamatete
lifestyle mood

Aperitivo

Nel respiro del mare, nasce Gaïon
Non è un pianeta lontano
ma un pensiero che fiorisce
tra il sale sulla pelle e il tintinnio dei bicchieri.

È un dubbio che diventa sentiero,
una domanda che apre il cuore,
una libertà che non urla,
ma danza nel vento tra gli ombrelloni.

Gaïon è il nome del possibile:
Gaia, la madre che abbraccia,
lon, il soffio che unisce.



Non è mappa, ma direzione.
Non è meta, ma scelta.
È uno stato dell'essere che pulsa tra le cose vere:
una tavola condivisa,
un raggio di luce sul viso,
il silenzio che canta tra le onde.

E qui, al Lido Tamatete,
Gaïon prende forma.
Si intreccia alla vita,
e forse, proprio adesso,
lo stai già sentendo...