

GABRY
chalet
CUPRA MARITTIMA

MENÙ

PER INIZIARE
al meglio LA GIORNATA



COLAZIONE

CAFFÈ ESPRESSO 1,30€ / Servito 1,50€

CAFFÈ DECAFFEINATO 1,50€

CAFFÈ AMERICANO 1,50€

CAFFÈ ORZO 1,50€

CAFFÈ GINSENG 1,50€

CAFFÈ CORRETTO 2€

MORETTO 1,50€

CAPPUCCINO 1,50€

CAPPUCCIO DI SOIA 1,50€

LATTE BIANCO 1,50€

LATTE MACCHIATO 1,50€

BRIOCHE 1,50€

TÈ CALDO 1,50€

CAMOMILLA 1,50€

CAPPUCCINO DECA 1,70€

CAPPUCCINO ORZO 1,70€

LATTE E MENTA 2,50€

CAFFÈ SHAKERATO 2,50€

**CAFFÈ SHAKERATO
CON CREMA WHISKY** 3€

LE PROPOSTE
dal nostro BAR

BEVANDE

COCA-COLA LATTINA 0,33 3,50€

COCA-COLA ZERO LATTINA 0,33 3,50€

SPRITE LATTINA 0,33 3,50€

FANTA LATTINA 0,33 3,50€

TÈ LIMONE LATTINA 0,33 3,50€

TÈ PESCA LATTINA 0,33 3,50€

ESTATHÈ AL LIMONE 2€

ESTATHÈ ALLA PESCA 2€

TONICA 0,18 3€

TONICA LEMON 0,18 3€

CHINOTTO 0,20 3€

CEDRATA 0,20 3€

ACQUA LISCIA 0,50 1,50€

ACQUA FRIZZANTE 0,50 1,50€

SUCCO PERA BIO 3,50€

SUCCO PESCA BIO 3,50€

SUCCO ALBICOCCA BIO 3,50€

I nostri

ESTRATTI

ESTRATTO VITAMIN 5,50€

ESTRATTO FUEL 5,50€

ESTRATTO DETOX 5,50€

ESTRATTO HARMONY 5,50€

ESTRATTO ELISIR 5,50€

ESTRATTO EXOTIC 5,50€

ESTRATTO FRAGOLOSO 5,50€

ESTRATTO BLU ICE 5,50€

ESTRATTO PERA 5,50€

ESTRATTO MELA 5,50€

ESTRATTO ALBICOCCA 5,50€

ESTRATTO PESCA 5,50€

Le nostre

STUZZICHERIE

SACCHETTO DI PATATINE 2€

PIZZETTA BIANCA 2,50€

PIZZETTA ROSSA 2,50€

TRAMEZZINI 4€

Il nostro 

APERITIVO

GODITI UN APERITIVO FRONTE MARE

CRODINO 5€

CAMPARI 5€

CALICE DI BOLLICINA 5€

CALICE DI PASSERINA 5€

SPRITZ APEROL 7€
Aperol, prosecco e soda

SPRITZ CAMPARI BITTER 7€
Campari, prosecco e soda

CALICE DI PECORINO 5€

CALICE DI ROSATO 5€

**CALICE DI VINO
DELLA CASA** 6€

GIN TONIC 8€
Gin e tonica

MOJITO 8€
Rum cubano, menta, zucchero
bianco, succo lime e soda

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S 0,33 4€

CORONA 0,33 4€

MORETTI 0,33 4€

PILS ARTIGIANALE 0,50 7,50€

THERESIANER 0,33 5€

1. PREMIUM LAGER
2. SENZA GLUTINE NON FILTRATA
3. WIT NON FILTRATA
4. INDIA PALE ALE NON FILTRATA

I nostri

PIATTI DA ASPORTO

PENNE AL POMODORO 9€

PINSA COME UNA FOCACCIA 5€

Pinsa focaccia al rosmarino e sale di Cipro

PINSA MARGHERITA 9,50€

Pomodoro, mozzarella e basilico

PINSA PARMA 13€

Pinsa focaccia al rosmarino, sale di Cipro e prosciutto di Parma

PINSA BUFALICI 15€

Pomodoro, datterino giallo, bufala, alici, basilico e datterino rosso

PINSA VEGETARIANA 12€

Mozzarella, pomodorini, verdure di stagione

PINSA LA GABRY 13€

Straciatella, parma, pomodori secchi e olio al basilico

INSALATONA LA FRESCA 10€

Farro agrumato, pomodorino, carota, cipolla agrodolce, zucchine grigliate con mayo verde

INSALATONA SALMONE 15€

Salmone marinato, insalata mista, mostarda al melone, ravanello, mais e straciatella

INSALATONA POLLAISTRA 12€

Pollo, insalata mista, salsa Caesar, mais, pomodorino, scaglie di parmigiano e crostini di pane alle erbe

CAPRESE DI BUFALA 15€

**TRAMEZZINI MISTI DA
PRENDERE AL BAR** 5€

OLIVE ALL'ASCOLANA 8PZ 10€

PATATINE FRITTE 6€

COCOMERO 5€

MELONE 5€

Il nostro

RISTORANTE

BENVENUTI AL NOSTRO MENÙ

UN VIAGGIO CULINARIO CHE CELEBRA L'ESTATE, LA GIOIA E LA
MAGIA DEL MARE

Servizio e coperto 3€

ANTIPASTI

VERDE SEPIA 14€

Seppia al vapore con pesto di
zucchine e limone

TONNO ZEN 15€

Tataki di tonno con maionese di soia

TRIS DI FREDDI 20€

CAPRESE DI BUFALA 15€

BACCALÀ D'AUTORE 12€

Magnum di baccalà mantecato con chutney
di mango, peperoni e maionese al lime

COZZE IN PADELLA 15€

Con crostini alle erbe

PLATEAU DI OSTRICHE 6PZ 24€

S.D.

PRIMI PIATTI

GENOVESE DI TONNO 15€

Scialatielli con genovese di tonno e cipolla croccante e katsoubushi

VONGOLE NUDE 15€

Chitarrina quadrata alle vongole nude

NERO DI SEPPIA 15€

Gnocchetti al nero di seppia

PENNE AL POMODORO 9€

PRIMO DEL GIORNO S/D 18€

SECONDI PIATTI

FILETTO DI ORATA VESUVIANA 20€

Filetto di orata al forno con scarola napoletana e crumble di olive nere dry

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 20€

Con salsa al limone fermentato e verdure

FRITTURA MISTA 20€

Con calamari, gamberi e paranza. Servita con salsa al limone fermentato e verdure

POLPO D'OCCHIO 16€

Polpo grigliato su crema di patate viola e zucchine marinate

PESCE AL FORNO

PER PIÙ PERSONE
Con contorno di patate o verdure

SU PRENOTAZIONE

IL PREZZO VARIA IN BASE AL TIPO E AL PESO DEL PESCE

I nostri

SECONDI

DI CARNE

STRISCIOLINE DI POLLO FRITTO 13€

Con patatine

PER I PIÙ PICCOLI

CLASSIC BURGER 15€

Hamburger con pomodoro e insalata servito con patatine fritte

CONTORNI

PATATINE FRITTE 6€

OLIVE ALL'ASCOLANA 8PZ 10€

INSALATA VERDE 3€

INSALATA MISTA 5€

Le nostre

PINSE

SOLO A CENA E D'ASPORTO

MARGHERITA 9,50€

Pomodoro, mozzarella e basilico

BUFALICI 15€

Pomodoro, datterino giallo, bufala, alici, basilico e datterino rosso

VEGETARIANA 12€

Mozzarella, pomodorini, verdure di stagione

LA GABRY 13€

Stracciatella, parma, pomodori secchi e olio al basilico

COME UNA FOCACCIA 5€

Pinsa focaccia al rosmarino e sale di Cipro

PARMA 13€

Pinsa focaccia al rosmarino, sale di Cipro e prosciutto di Parma

CONCEDETEVI UNA PICCOLA TENTAZIONE... LASCIATE
UNO SPAZIO PER I NOSTRI DOLCI

I nostri

DOLCI

LA GOLOSA 15€

Pinsa con Nutella, frutti di bosco e menta

TARTUFO BIANCO 5€

TARTUFO NERO 5€

TIRAMISÙ 7€

SORBETTO AL LIMONE 3,50€

MOUSSE AL CAFFÈ 3,50€

**CHEESECAKE AI
FRUTTI DI BOSCO** 7€

PASTIERA 7€

PISTACCHIO 7€

FRUTTA

COCOMERO 5€

MELONE 5€

ANANAS 5€

COMPOSTA 15€

GABRY
chalet
CUPRA MARITTIMA

Carta

VINI

Le nostre

BOLLICINE

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY BIO

Perlage (Veneto) 22€

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG BIO

Perlage (Veneto) 26€

FRANCIACORTA NATURE BRUT

Bosio (Lombardia) 50€

FRANCIACORTA ROSÉ EXTRA BRUT

Bosio (Lombardia) 50€

CHAMPAGNE

Perrier-Jouet Grand Brut (Francia) 100€

MOSCATO D'ASTI

25€



Vini

AL CALICE

CALICE DI PASSERINA

5€

CALICE DI PEGORINO

5€

CALICE DI VINO DELLA CASA

6€

CALICE DI BOLLICINA

5€

CALICE DI ROSATO

5€

CALICE DI ROSSO

5€



VINI BIANCHI

VERDICCHIO MATELLICA DOC

Provima (Marche) 18€

PASSERINA IGT BIO

Terra Fageto (Marche) 20€

PASSERINA EDEN IGT

Tenuta Spinelli (Marche) 22€

PASSERINA CAPANNE DOCG BIO

Campo di Maggio (Marche) 21€

PASSERINA ALBA PLENA DOCG BIO

Rocca di Castiglioni (Marche) 19€

PASSERINA CAMPO DI MARTE IGT BIO

De Angelis (Marche) 20€

PASSERINA DOC

Illuminati (Abruzzo) 20€

PECORINO DOCG BIO

Terra Fageto (Marche) 22€

PECORINO CARDOFONTE DOCG BIO

Campo di Maggio (Marche) 22€

PECORINO VALEO DOCG BIO

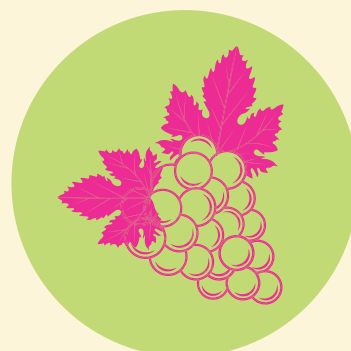
Rocca di Castiglioni (Marche) 20€

PECORINO CAMPO DI MARTE DOCG BIO

De Angelis (Marche) 22€

PECORINO DOC

Illuminati (Abruzzo) 21€



MONTEVÈ IGT

Terra Premiata (Marche) 22€

VERDICCHIO MATELICA CAMBRUGIANO DOCG

Belisario (Marche) 30€

BIANKO IGT

Macondo (Marche) 90€

FALANGHINA FRIZZANTE

3CM (Campania) 20€

RIBOLLA GIALLA DOC BIO

Gradis'ciutta (Friuli Venezia Giulia) 25€

MALVASIA DOC BIO

Gradis'ciutta (Friuli Venezia Giulia) 25€

FRIULANO DOC BIO

Gradis'ciutta (Friuli Venezia Giulia) 25€

ALBAROLA DOC

Lunae (Liguria) 25€

ZIBIBBO DOC

Donna Fugata (Sicilia) 28€

VIGNA DI GABRI DOC

Donna Fugata (Sicilia) 30€



I nostri

VINI ROSATI



GIARDINO IGT

Antinori (Toscana) 20€

LUMERA DOC

Donna Fugata (Sicilia) 28€

VINI ROSSI

ROSSO PICENO DOC BIO

Rocca di Castiglioni (Marche) 18€

