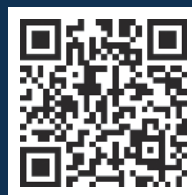


Ristorante Pizzeria la Baya



I

GB



PICCOLO MENÙ DI TUTTO PESCE (min. per 2 persone)

SMALL MENU ALL FISH (min. for 2 persons)

Aperitivo
Aperitif

Sorbetto al limone
Lemon sherbet

Pesce alla griglia
Grilled fish

Antipasto freddo
Cold fish appetizer

€ 40,00

Assaggio di fritto
A taste of fried fish

Primo
First course

per persona
per person

Dessert

Caffè
Coffee

BEVANDE ESCLUSE - DRINKS NOT INCLUDED

MENÙ DI TUTTO PESCE (min. per 2 persone)

MENU ALL FISH (min. for 2 persons)

Aperitivo
Aperitif

Sorbetto al limone
Lemon sherbet

Pesce alla griglia
Grilled fish

Antipasto freddo
Cold fish appetizer

€ 50,00

Assaggio di fritto
A taste of fried fish

Antipasto caldo
Warm appetizer

per persona
per person

Dessert

Bis di Primi
Two different first courses

Caffè
Coffee

BEVANDE ESCLUSE - DRINKS NOT INCLUDED

Allergeni

"Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

Allergen

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

ANTIPASTI FREDDI DI PESCE

COLD SEAFOOD APPETIZERS

Insalata di Gamberi, rucola e grana Salad with prawns, rucola and parmesan	€ 17,00
Cocktail di Gamberi Cocktail of prawns	€ 16,00
Carpaccio di Salmone con erba cipollina e pepe rosa Salmon Carpaccio with chive and pink pepper	€ 16,00
Antipasto assortito Assortment of appetizers	€ 18,00
Carpaccio di Tonno Tuna Carpaccio	€ 18,00
Tartara di Tonno Tuna Tartar	€ 19,00
Cruderie miste Mixed raw fish specialties	€ 42,00
Insalata di mare Seafood salad	€ 18,00
Ostriche in ghiaccio (n. 6) Oysters (n. 6)	€ 18,00

ANTIPASTI TIEPIDI DI PESCE

LUKEWARM SEAFOOD APPETIZERS

Catalana mista (gamberi - aragosta) Mixture of Prawns and Lobster the Catalan Style	€ 30,00
Antipasto del giorno (caldo e freddo) Daily sea food hors-d'oeuvre (warm and cold)	€ 18,00
Astice alla Catalana Lobster the Catalan style	€ 30,00

ANTIPASTI CALDI DI PESCE

WARM SEAFOOD APPETIZERS

Pepata di Cozze Mussels with pepper	€ 15,00
Cozze alla marinara o in zuppa Mussels Marinara style or in soup	€ 15,00
Cozze alla Tarantina Mussels Tarantina Style (slightly spicy)	€ 15,00
Cozze gratinate Mussels au gratin	€ 15,00
Calamari alla piastra Grilled squids	€ 18,00
Gamberi alla piastra Grilled prawns	€ 18,00
Vongole veraci alla marinara o in zuppa Clams Marinara style or in soup	€ 18,00
Calamaretti fritti con aceto balsamico Small fried squids in aromatic vinegar	€ 20,00
Mazzancolle al sale di Cervia Big prawns in Cervia salt	€ 20,00
Zuppa di Scampi e Frutti di mare Scampi and seafood soup	€ 19,00

Gratinato misto (Crostacei, Molluschi) Mixture of different seafood au gratin	€ 19,00
--	---------

Carellata di antipasti

caldi e freddi (per 2 persone)

€ 64,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

FIRST COURSE OF SEAFOOD

Risotto alla Marinara (rosso) Risotto Marinara style (red)	€ 17,00
Spaghettoni art. "Felicetti" alle Vongole Spaghetti with clams	€ 17,00
Spaghettoni art. "Felicetti" alle Vongole veraci Spaghetti with carpet shells	€ 18,00
Strozzapreti Veraci e Zucchine Noodles with carpet shells and zucchini	€ 18,00
Strozzapreti allo Scoglio Noodles with seafood	€ 20,00
Tagliolini alle Canocchie (rosso) Thin noodles with squills (red)	€ 17,00
Tagliolini Scampi e Mazzancolle Little noodles with scampi and king prawns	€ 22,00
Tagliolini al Salmone Thin noodles with salmon sauce	€ 16,00
Spaghettoni art. "Felicetti" all'Astice Spaghetti with small lobsters	€ 24,00
Spaghettoni art. "Felicetti" allo Scoglio Spaghetti with seafood	€ 19,00
Ravioli di pesce in salsa di Gamberi (panna) Fish stuffed ravioli with prawn sauce (cream)	€ 18,00
Chitarra ai Gamberi e Cappelante Thin noodles with prawns and pilgrim scallops	€ 18,00
Paccheri all'Astice Lobster "Paccherata"	€ 24,00

SECONDI DI PESCE

SECOND COURSES OF SEAFOOD

Cappelante gratinate Pilgrim scallops au gratin	€ 17,00
Fritto misto Mixed fried fish	€ 19,00
Filetto di Branzino al forno (Vesuviani, olive) Baked seabass with small tomatoes and olives	€ 20,00
Tagliata di Tonno con Rucola Tuna medallion with rucola	€ 19,00
Filetto di branzino al vapore con verdure Steamed seabass with vegetables	€ 20,00
Gran padella di Crostacei Assorted shellfish panful	€ 40,00
Scamponi al Sale King prawns in salt	€ 22,00
Gran fritto della Baya Big mixture of fried fish Baya style	€ 23,00
Branzino al sale Seabass under salt crust (price per hg.)	(l'etto) € 6,00
Rombo alla Mediterranea (Patate, olive nere, vesuviani) Brill with potatoes, black olives and small tomatoes (price per hg.)	(l'etto) € 6,00
Crostacei alla Catalana (x 2 pers.) con pinzimonio Mixture of crustaceans Catalan style and raw vegetables (for 2 pers.)	€ 98,00

PESCE ALLA GRIGLIA

GRILLED FISH

Spiedini di Calamari Squid skewers	€ 17,00	Misto Crostacei della Baya Mixed crustaceans the Baya style	€ 40,00
Spiedini misti Mixed skewers	€ 18,00	Mazzancolle alla griglia Grilled king prawns	€ 20,00
Spiedini di Gamberi Prawn skewers	€ 18,00	Scamponi alla griglia Grilled big scampi	€ 22,00
Coda di Rospo Monkfish	€ 22,00	Rombo Brill (per hg.)	(l'etto) € 6,00
Sogliole Sole	€ 18,00	Orata Giltheaded seabream (per hg.)	(l'etto) € 6,00
Pesce Spada alla griglia Grilled swordfish	€ 18,00	Branzino Seabass (per hg.)	(l'etto) € 6,00
Misto pesce alla griglia Mixed grilled fish	€ 22,00		

LA MEZZA PORZIONE VIENE MAGGIORATA DI € 1,50 DELLA METÀ DEL PREZZO INTERO
THE HALF PORTION WILL BE INCREASED BY € 1,50 ON THE HALF OF THE WHOLE PRICE

COPERTO • SERVICE CHARGE € 3,00

Prodotti freschi o congelati a seconda della reperibilità
Fresh or frozen, depending on availability

ANTIPASTI DI CARNE

MEAT APPETIZERS

Prosciutto Corona di Parma Corona ham of Parma	€ 13,00
Prosciutto e Melone Ham and melon	€ 16,00
Insalata Caprese Mozzarella and fresh tomatoes	€ 13,00
Bresaola Rucola e Grana Bresaola ham with rucola and grana cheese	€ 15,00
Bufala e Crudo di Parma Buffalo cheese and Parma ham	€ 16,00

PRIMI PIATTI DI CARNE E VERDURE

FIRST COURSES OF MEAT AND VEGETABLES

Spaghetti Pomodoro e Basilico Spaghetti with tomato sauce and basil	€ 11,00
Penne all'Arrabbiata Penne with spicy tomato sauce	€ 11,00
Penne alla Sorrentina (aglio, pom., mozz., basilico) Penne Sorrentina style (garlic, tomato, mozzarella, basil)	€ 11,00
Tagliatelle alla Bolognese Noodles with meat sauce	€ 11,00
Strozzapreti Panna e Speck Noodles with cream and smoked ham	€ 11,00
Gnocchi al Gorgonzola Dumplings with gorgonzola cheese sauce	€ 11,00
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti with bacon and egg	€ 12,00
Cappelletti al Ragù Stuffed macaroni whit meat sauce	€ 11,00
Lasagne al forno verdi Oven baked lasagne green	€ 13,00
Zuppa di Pomodoro Tomato soup	€ 9,00

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES OF MEAT

Cotoletta alla Milanese Veal chop the Milan style	€ 13,00
Filetto ai Porcini Fillet with mushrooms	€ 25,00
Filetto al pepe verde Fillet with green pepper sauce	€ 24,00
Tagliata di manzo alla Catalana Cut beef the Catalan style	€ 20,00
Tagliata Rucola e Grana Cut beef with rucola and grana cheese	€ 20,00
Tagliata al Sale di Cervia e rosmarino Cut beef with Cervia salt and rosemary	€ 19,00

CARNI ALLA GRIGLIA

GRILLED MEAT

Salsiccia Sausage	€ 10,00
Braciola di Maiale Pork cutlet	€ 13,00
Petto di Pollo Chicken breast	€ 11,00
Misto carne Mixed meat	€ 16,00
Costata di Manzo T-bone steak (per hg.)	(l'etto) € 4,00
Filetto Fillet	€ 24,00

CONTORNI

SIDE DISH

Insalata verde o mista Green or mixed salad	€ 7,00
Patatine fritte French fries	€ 7,00
Patate al rosmarino Oven baked potatoes with rosemary	€ 7,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 8,00
Pinzimonio Vinaigrette	€ 8,00

COPERTO • SERVICE CHARGE € 3,00

PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZAS

Marinara (Pomodoro, aglio, origano) Tomato, garlic, oregano	€ 6,00
Margherita (Pomodoro, mozzarella) Tomato, mozzarella	€ 7,00
Romana (Pom., mozz., origano, acciughe, capperi) Tomato, mozzarella, oregano, anchovies, capers	€ 7,50
Napoli (Pom., mozz., origano, acciughe) Tomato, mozzarella, oregano, anchovies	€ 7,50
Salsiccia (Pomodoro, mozzarella, salsiccia) Tomato, mozzarella, sausage	€ 8,00
Würstel (Pomodoro, mozzarella, würstel) Tomato, mozzarella, würstel	€ 8,00
Tonno e Cipolla (Pom., mozz., tonno, cipolla) Tomato, mozzarella, tuna, onions	€ 9,00
Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, ham	€ 8,50
Gorgonzola (Mozzarella, gorgonzola) Mozzarella, gorgonzola	€ 9,00
Funghi freschi (Pomodoro, mozzarella, funghi freschi) Tomato, mozzarella, fresh mushrooms	€ 8,50
Diavola (Pom., mozz., salame piccante) Tomato, mozzarella, spicy sausage	€ 8,50
4 Stagioni (Pom., mozz., prosc., funghi, salsiccia, carciofi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, sausage, artichokes	€ 9,50
Capricciosa (Pom., mozz., prosc., funghi, sals., carciofi, olive nere) Tom., mozz., ham, mushrooms, sausage, artichokes, black olives	€ 9,50
Funghi e Prosciutto (Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto) Tomato, mozzarella, mushrooms, ham	€ 9,50
4 Formaggi (bianca) (Mozzarella, formaggi misti) Mozzarella, mixed cheeses	€ 9,50
Prosciutto crudo (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) Tomato, mozzarella, Parma ham	€ 9,50
Radicchio e Pancetta (Pom., mozz., radicchio e pancetta) Tomato, mozzarella, radicchio, bacon	€ 9,50
Porcini (Pomodoro, mozzarella, porcini) Tomato, mozzarella, mushrooms	€ 9,50
Frutti di mare (Pomodoro, insalata di mare) Tomato, seafood	€ 10,00

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

Gustosa (Pomodoro, mozzarella, porcini, patate al forno, salsiccia) Tom., mozz., mushrooms, baked potatoes, sausage	€ 9,50
Estate (Pomodoro, pomodorini Vesuviani, bufala, speck, rucola) Tomato, Small tomatoes, buffalo mozzarella, smoked ham, rocket	€ 10,00
Caprese (Vesuviani, bufala, basilico, olio di oliva) Small tomatoes, buffalo mozzarella, basilic, olive oil	€ 9,50
Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, verdure miste alla griglia) Tomato, mozzarella, grilled mixed vegetables	€ 9,50
Contadina (Pomodoro, mozzarella, speck, brie, noci) Tomato, mozzarella, smoked ham, brie, nuts	€ 10,00
La Saporita (Pom., mozz., prosc. crudo, salame picc., gorgonzola, grana) Tom., mozz., Parma ham, spicy sausage, gorgonzola, grana	€ 10,00
Bersagliera (Pom., mozz., funghi, salame picc., pancetta) Tom., mozz., mushrooms, spicy sausage, bacon	€ 10,00
Salmone (Mozzarella, rucola, cipolla, vesuviani, salmone) Mozzarella, rucola, onion, small tomatoes, salmon	€ 9,50
Rustica (Pom., mozz., radicchio, speck, noci, grana) Tomato, mozzarella, radicchio, smoked ham, nuts, grana	€ 10,00
Bufala (Pomodoro, Mozzarella di Bufala) Tomato, buffalo mozzarella	€ 9,50
Calzone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, ham	€ 9,50
Schiacciata con Prosciutto crudo Italienisches Fladenbrot mit Parma ham	€ 7,00
Schiacciata Flat bread	€ 3,00
Simpatica (bianca) (Pomodoro giallo, stracciatella, basilico) Yellow cherry tomatoes, stracciatella, basil - (shredded buffalo mozzarella cheese)	€ 10,00
Cantabrico (bianca) (Mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico) Mozzarella cheese, Cantabric Sea anchovies (white)	€ 10,00
Regina (bianca) (Bresaola, rucola, grana) Bresaola (cured beef), rocket, grana cheese (white)	€ 10,00
Ortolana (Pomodoro, mozzarella - in uscita: radicchio, rucola, funghi freschi, pomodorini e grana) Tomato, mozzarella, radicchio, rocket, fresh mushrooms, cherry tomatoes and parmesan	€ 9,50
Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto - in uscita grana) Tomato, mozzarella, eggplant, ham and parmesan	€ 9,50

Aggiunta ingredienti € 1,00 • Aggiunta prosciutto crudo € 2,00 • Aggiunta bufala € 2,00
Doppio impasto € 2,00 • Pizza stesa aggiunta € 2,00

Extra ingredients € 1,00 • Extra Parma ham € 2,00 • Extra buffalo mozzarella € 2,00
Double kneading € 2,00 • Pizza Lying addition € 2,00

COPERTO • SERVICE CHARGE € 3,00

DESSERT

DESSERTS

Sorbetto al limone Lemon sherbet	€ 4,00
Sorbetto al caffè Coffee sherbet	€ 4,00
Crema Catalana Catalan cream pudding	€ 6,50
Tortino al cioccolato Chocolate tart	€ 6,50
Mascarpone Creamy cheese dessert	€ 6,50
Zuppa Inglese Trifle	€ 6,50
Semifreddo al Croccantino Parfait made with almond sweetmeat	€ 6,50
Fragole Strawberrie	€ 6,50
Ananas Pine apple	€ 6,50
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	€ 7,00
Frutti di bosco freschi Soft fruits	€ 7,00
Panna cotta con Frutti di bosco Cream pudding with soft fruits	€ 7,00
Tiramisù Tiramisù (coffee-flavoured mascarpone dessert)	€ 6,50
Profiteroles fresco Profiteroles (small chou buns with cream and chocolate sauce)	€ 7,00
Gelato artigianale Fresh ice cream	€ 6,00
Gelato artigianale ai frutti di bosco Wild berry ice cream	€ 7,00

VINO IN CARAFFA

WINE IN CARAFE

Fermo 1 lt. Still wine 1 lt.	€ 12,00
Fermo ½ lt. Still wine ½ lt.	€ 7,00
Frizzante 1 lt. Sparkling wine 1 lt.	€ 12,50
Frizzante ½ lt. Sparkling wine ½ lt.	€ 8,00

BIRRA E BIBITE

BEER AND BEVERAGES

Moretti Baffo d'Oro 0,20 Beer Moretti Baffo d'Oro (200 ml)	€ 4,00
Moretti Baffo d'Oro 0,40 Beer Moretti Baffo d'Oro (400 ml)	€ 5,00
Bibite in lattina Beverages in cans	€ 4,00
Acqua minerale 750 ml. Mineral water (750 ml.)	€ 3,50
Acqua Perrier 700 ml. Water "Perrier" (700 ml.)	€ 4,50
Acqua Ferrarelle Water "Ferrarelle"	€ 4,50

CAFFÈ E LIQUORI

COFFEE AND LIQUOR

Caffè Coffee	€ 2,00
Caffè corretto Coffee with a shot of liquor	€ 2,50
The, Cappuccino, Camomilla The, Cappuccino, Camomille	€ 3,00
Grappe Grappa brands	€ 4,50
Prime Uve Bianca Grappa Prime Uve Bianca	€ 6,00
Prime Uve Nera/Barricate Grappa Prime Uve Nera	€ 6,50
Liquori nazionali National liquors	€ 5,00
Liquori esteri International liquors	€ 6,50
Whisky Whisky	€ 6,50
Whisky Torbati e Cognac Single grain Whisky and Cognac	€ 7,00 / 9,00
Rum / Zacapa Rum Ron Zacapa	€ 7,00 / 12,00



Via Molo Nord, snc - MILANO MARITTIMA
Tel. 379.1909079
www.kalumetmolonord.it - info@kalumetmolonord.it

*Casa
Margot*

Viale Matteotti 7/9 Milano Marittima
Tel. 389.2166932



Viale Matteotti, 132 - Milano Marittima - Tel 366.6218946



Viale Nazario Sauro, 20 - Cervia - Tel. 342.8060694

Margó Beach

Viale Zara, 266 Milano Marittima
Tel. 0544.991072

Ristorante Pizzeria **la Baya**

Milano Marittima • Viale Matteotti • Piazzale Genova, 3 • Tel. 329.4742900
www.ristorantimilanomarittima.it • info@ristorantimilanomarittima.it