

Menu

COME
PARTIRE

STARTERS

dal mare

SPADELLATA *

A kind of sea soup with roasted bread)

20,00 €

DEGUSTAZIONE DI

MARE *

Sea tasting

16,00 €

TRIS DI CARPACCIO

Tonno, pesce spada e salmone affumicato
su letto di insalatina

Smoked tuna fish, swordfish and
salmon with mixed salad

18,00 €

INSALATA DI MARE

CALDA *

Warm sea salad with mussels, clams,
squids, shrimps and salad

18,00 €

entroterra

PROSCIUTTO E MELONE

Cuore di prosciutto

Parma ham with melon

18,00 €

TAGLIERINO AFFETTATI

MISTI E FORMAGGI

Mixed cold cuts and cheese

20,00 €



BAGNO IRENE

STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA

VIAREGGIO

Menù

DALLA GRIGLIA
E NON SOLO

dal mare

entroterra

FRITTURA TOTANI, GAMBERI E VERDURE *

Fried squids and shrimps with vegetables

16,00 €

FRITTURA DI ACCIUGHE O PARANZA

Secondo disponibilità

Fried anchovies if available

16,00 €

GRIGLIATA DI BRANZINO O ORATA

Con contorno

Grilled sea bass or sea bream with side

25,00 €

CALAMARI ALLA GRIGLIA *

Con contorno di insalata

Grilled squids with salad

18,00 €

POLPO ALLA GRIGLIA *

Con contorno

Grilled octopus with side

20,00 €

GRIGLIATA MISTA *

Mixed grill

25,00 €

PROPOSTA DEL GIORNO

Proposal of the day

20,00 €

TAGLIATA DI MANZO

Con contorno di insalata

Grilled t-bone steak with salad

20,00 €

CARPACCIO MANZO DI POZZA

Beef of Pozza carpaccio

18,00 €

ROAST BEEF

Con contorno di insalata mista

Roast beef with mixed salad

15,00 €

MILANESE DI POLLO

Con patatine fritte *

Schnitzel with french fries

12,00 €



BAGNO IRENE

STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA

VIAREGGIO

Menù

GLI ACCOMPAGNAMENTI

PATATE FRITTE 7,00 €
French fries

INSALATA MISTA 7,00 €
Mixed salad

INSALATA DI POMODORI 7,00 €
Tomato salad

dal mare

entroterra

CAPRESE

Con pomodori, mozzarella, olive e basilico

Tomatoes, mozzarella cheese, olives and basil

16,00 €

BUFALINA

Con pomodori, mozzarella di bufala, olive e basilico

Tomatoes, bufala mozzarella cheese, olives and basil

16,00 €

BURRATINA

Con pomodori, burrata, olive e basilico

Tomatoes, burrata cheese, olives and basil

16,00 €

CAMPAGNOLA

Bresaola, rucola e scaglie di grana

Bresaola, rocket and parmesan cheese

16,00 €

INSALATA TONNO

Con tonno, cipolla, olive, carote e pomodori

Mixed salad with tuna fish, onions, olives, carrots and tomatoes

16,00 €



BAGNO IRENE
STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA
VIAREGGIO

Menù

DAI FUOCHI

dal mare

LINGUINE ALLO SCOGLIO*

Clams, mussels, squids and shrimps

14,00 €

RISOTTO DI MARE *

Rice with clams, mussels, squids and shrimps

15,00 €

PENNE AL SALMONE *

Pasta with smoked salmon and cream

14,00 €

PRIMO DEL GIORNO *

Dish of the day

18,00 €

entroterra

RAVIOLI DI BURRATA

PUGLIESE *

Con datterino e basilico

Ravioli stuffed of burrata

15,00 €

LASAGNE ALLA BOLOGNESE *

10,00 €

PASTA AL RAGÙ

Pasta with "bolognese" sauce

10,00 €

PASTA AL POMODORO

Pasta with tomato sauce

10,00 €



BAGNO IRENE

STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA

VIAREGGIO

Menu

QUALCOSA DI DOLCE

TRIS DI ASSAGGI DELLA CASA	10,00 €
DOLCE DELLA CASA	6,00 €

LA FRUTTA

MELONE secondo disponibilità if available	8,00 €	FRAGOLE strawberries	9,00 €
MACEDONIA fruit salad	8,00 €	ANANAS pineapple	8,00€

I GELATI

COPPA DI GELATO Cup of ice-cream	6,00 €	COPPA GRAND MARNIER	10,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ	8,00 €	Cup of vanilla ice-cream with Grand Marnier liquor	
		SORBETTO O SGROPPINO	6,00€
		Sorbet with or without Vodka	



BAGNO IRENE
STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA
VIAREGGIO

Allergeni

Nei nostri prodotti alimentari possono essere presenti ingredienti allergenici come:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci di Cajou, noci pecan del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce moscata e prodotti derivati
- Senape e suoi derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO₂
- Aglio
- Cipolla

**SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA SE ALLERGICI A QUALSIASI ALIMENTO
DI FARLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE**

**Per la preparazione dei nostri piatti, lavoriamo esclusivamente pesce fresco, con provenienza certificata secondo le normative vigenti sulla tracciabilità dei prodotti.*

Tutte le materie prime sono conservate secondo le normative Europee (REG.CE N. 852/2004 - REG.CE N.853/2004)

Il prodotto viene lavorato da fresco e abbattuto nel rispetto delle leggi sopraindicate

**In mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati o sottoposti a congelazione tramite abbattitore*



BAGNO IRENE
STABILIMENTO | RISTORANTE | APERITIVERIA
VIAREGGIO