

Club del Sole

VIGNA SUL MAR

★★★★

FAMILY CAMPING VILLAGE



RIS TO RAN TE

Restaurant | English



ANTIPASTI / STARTERS

Dal mare / Fish starters

Tartare di tonno rosso*
Bluefin tuna tartare*  16.00

Come uno speck di salmone,
finocchio e arance di Sicilia 15.50
Deboned, salted and smoked salmon,
fennel and Sicilian oranges

Polpo con patate, olive taggiasche
e olio al basilico* 22.00
Octopus with potatoes, Taggiasca olives
and basil oil*

Ostriche gratinate 4.00
Gratin oysters al pezzo / each

Di terra / Meat starters


Prosciutto crudo di Parma Gran Crù 13.00
Casa Modena e carpaccio di melone
Parma ham and melon carpaccio 


Dall'orto / Vegetarian starters

Carpaccio di pomodoro al sale di Cervia,
mozzarella di bufala e olio al basilico 11.50
Tomato, Cervia sea salt, buffalo mozzarella cheese
and basil oil carpaccio 

PRIMI PIATTI / PASTA


Dal mare / Fish pasta

 Spaghetti classici alle vongole
veraci e bottarga di muggine 14.50
Classic spaghetti with clams and mullet roe

Spaghetti alla chitarra
alla carbonara di mare* 15.00
Seafood carbonara spaghetti
alla chitarra* 

Fusilloni con gamberi, limone e rosmarino* 17.00
Fusilloni with prawns, lemon and rosemary*

Dall'orto / Vegetarian pasta

Paccheri in salsa di pomodoro fresco
e basilico su spuma di burrata* 13.50
Paccheri with fresh tomato
and basil sauce and burrata mousse* 

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Dal mare / Fish main courses

Gran fritto di paranza Dolcevita
con verdure croccanti* 22.00
Dolcevita fried fish with crispy vegetables* 

Gran fritto di calamari e gamberi* 19.50
Fried squid and prawns*

Grigliata mista di mare* 22.00
Mixed grilled fish*


Spiedini di pesce* 17.50
Fish skewers*

Gamberi al Vermentino 20.00
Chiaranotte* 
Prawns in Vermentino
Chiaranotte wine sauce* 

Di terra / Meat main courses

Tagliata di controfiletto
al sale di Cervia (gr 300 c.a) 19.50
Sirloin tagliata with Cervia
sea salt (approx. 300 g)

Dall'orto / Vegetarian main courses




Parmigiana di melanzana ...fatta bene 15.00
Eggplant parmigiana 

Caesar salad (insalata verde, pollo alla griglia,
crostini di pane, Grana Padano e salsa Caesar) 13.00
Caesar Salad (green salad, grilled chicken breast,
crispy croutons, Grana cheese, Caesar dressing)

Insalata Mediterranea (misticanza, pomodoro, olive
nere, tonno, uova sode, mais) 12.00
Mediterranea salad (mixed salad, fresh tomato,
black olives, hard-boiled eggs, corn)

Insalata dell'orto 12.50
(misticanze miste con frutta e verdura)
Orto insalata
(mixed salad with fruits and vegetables) 

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno Roast potatoes	5.50	
Patatine fritte con la buccia* Skin on fries in a basket*	5.50	
Verdure grigliate Grilled mixed vegetables	6.50	

DESSERT / DESSERTS

Tiramisù* Tiramisu*	5.50	
Bianco mangiare ai frutti di bosco Biancomangiare (Sicilian almond milk pudding) with berries	5.50	
Mousse al cioccolato, peperoncino e frutti rossi Chocolate, chili pepper and red fruits mousse	5.50	
Carpaccio di ananas e melone con cremoso al fiordilatte Pineapple and melon carpaccio with fiordilatte ice cream	5.50	
Gran crema al limone* Lemon cream*	4.00	

DOLCI IN BARATTOLO* / DESSERT IN JAR*

Zuppa inglese Zuppa inglese (sponge cake and custard)	6.50
Tris di cioccolati Trio chocolate	6.50
Tiramisù classico Classic tiramisù	6.50
Frutti di bosco e cioccolato bianco Berries and white chocolate	6.50

MENU BIMBI / CHILDREN'S MENU

Primi baby / Children's pasta

Pasta al ragù, al pomodoro, al pesto* Pasta with Bolognese sauce, tomato sauce or pesto (basil sauce)	6.50
---	------

Secondi baby / Children's main courses

Milanesina di pollo con patatine fritte* Milanese-style cutlet with fries*	8.00
Hamburger con patatine fritte* Hamburger with fries*	8.00



Food Delivery



Entra nell'app e mettili comodo!

Ordina e ricevi direttamente il pranzo
o la cena nella tua Casa vacanza!

Enter the App and take relax!

Choose from the menu and your order will be
brought to you directly at your holiday home!

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Dear guests, we inform you that, in compliance with the regulation (EC) N° 852/2004, some products can be frozen. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, our staff will provide you with the corresponding documentation.



Piatto consigliato dallo Chef
Dish recommended by the Chef





Ricetta del territorio
Local recipe



Piatto vegetariano
Vegetarian dish

Acqua / Water

Acqua Panna (0,75 lt) Panna still water (0,75 lt)		3.50
Acqua San Pellegrino (0,75 lt) San Pellegrino sparkling water (0,75 lt)		3.50

Birre in bottiglia / Beer in bottle

Itala Pilsen 33 cl		3.50
Peroni no glutine 33cl		3.50
Peroni Gran Riserva Rossa 50 cl		5.50
Grolsch 50cl		6.00

Bibite in lattina Canned drinks		3.50
------------------------------------	--	------

Pepsi alla spina / Draught pepsi

Piccola (20 cl) Small (20 cl)		3.00
Media (40 cl) Medium (40 cl)		4.50

Birra alla spina / Draught beer

Birra bionda piccola (20 cl) Small blonde beer (20 cl)		3.50
Birra bionda media (40 cl) Medium blonde beer (40 cl)		5.00

Vino alla spina / Draught wine

Vino bianco (50cl) White wine (50cl)		6.00
Vino bianco (1lt) White wine (1lt)		10.00
Vino rosso (50cl) Red wine (50cl)		6.00
Vino rosso (1lt) Red wine (1lt)		10.00
Vino bianco frizzante (50cl) White sparkling wine (50cl)		6.00
Vino bianco frizzante (1lt) White sparkling wine (1lt)		10.00

Amari e digestivi / Bitters

Limoncello Limoncello		3.50
Amari e liquori Bitters and Spirits		3.50
Grappa Grappa		3.50
Grappa Barricata Aged grappa		4.50

Vini bianchi / White wines

	bottiglia bottle	calice glass
Pignoletto frizzante "Doppio Bianco" bio DOP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	4.00
Albana secca "Vigna Rocca" bio DOCG Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	4.00
"Vitalba" Albana secca in anfora georgiana DOCG Az. Tre Monti – Emilia Romagna	30.00	-
Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC Az. Ribusieri – Toscana	18.00	4.00
Traminer IGP Tre Venezie Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	21.00	5.00
Ribolla gialla IGP Az. Bosco del Merlo – Friuli Venezia Giulia/Veneto	21.00	-

Vini rosati / Rosè wines

Rosato "Poche Ore" bio IGP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	-
--	-------	---

Vini rossi / Red wines

Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" bio DOC Az. Tre Monti – Emilia Romagna	18.00	-
Barbera frizzante "Doppio Rosso" IGP Az. Tre Monti – Emilia Romagna	17.00	5.00
Sangiovese Maremma Toscana "Solaura" DOC Az. Ribusieri – Toscana	22.00	-

Bollicine / Sparkling wines

Franciacorta Brut "Cuvée 22" Az. Castello Bonomi – Lombardia	32.00	8.00
Prosecco DOC Extra-Dry millesimato Az. Paladin – Veneto	20.00	5.00
Spumante Brut Rosè "Sofialvento" Az. Ribusieri – Toscana	19.00	-
Franciacorta "Cuvée Prestige" Az. Cà del Bosco – Lombardia	42.00	-
Franciacorta Satèn Millesimato Az. Castello Bonomi – Lombardia	34.00	-



Vino consigliato dallo Chef
Wine recommended by the Chef



Vino locale
Local wine