

Tramonto in Spiaggia

*I piedi sulla sabbia, il suono delle onde,
il colore del tramonto nel calice*

GIOVEDÌ 30 LUGLIO
Lido di Pomposa

Scegli il tuo angolo di spiaggia
Info e prenotazioni presso i Bagni aderenti

ORE 23:30
Spettacolo Pirotecnico

BAGNI

*Tre Moschettieri - Vigna sul Mar - Gallanti Beach -
Pomposa Beach&Bistrot - Rocca'S - Serena - Marisa Beach -
Playa del Medio - Ischia - Patrizia & Nettuno*

Patrocinio del



Comune di Comacchio

ASBalneari



B&S Company

STARMAN

— GIOVEDÌ —
30 LUGLIO
ORE 20:00

CENA GOURMET IN RIVA AL MARE

— ENTRÉE DI BENVENUTO —

Polpettina di pesce con maionese al lime

— ANTIPASTO —

Tartare di ombrina
con panzanella toscana moderna
ed estratto di cetriolo acidificato

— PRIMO —

Paccheri ai tre pomodori
con burrata, basilico
e tartare di gambero rosso

— SECONDO —

Trancetto di ricciola scottato
accompagnato da variazione di zucchine

— DOLCE —

Cremoso al cioccolato bianco
e gelato al passion fruit

I VINI DELLA SERATA

V8+ Berto Prosecco DOC Brut
Torre Rosazza Ribolla Gialla
Torre FG Pinot grigio DOC
Lugana Costa Arente



€55,00
A PERSONA

Comprende 1 bottiglia di vino
a scelta ogni 2 persone



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
PRESSO IL BAR DELLA SPIAGGIA



DOLCEVITA
BEACH CLUB & RESTAURANT



Cuba del Sole
Vigna sul Mar

FAMILY COLLECTION

Cena d'Estate tra Mare e Stelle

Giovedì 30 luglio / dalle ore 19.30

Entrée di benvenuto

(in abbinamento Pignoletto Frizzante Colli d'Imola - Romandiola)

Antipasto

(in abbinamento Norebelle Rosato Brut - Cantina Braschi)

Scampi alla pizzaiola

Primo

(in abbinamento Norebelle Rosato Brut - Cantina Braschi)

Riso Carnaroli all'olio, vongole veraci, timo e salsa al limone

Secondo

(in abbinamento Albana Secco 2025 - Tenuta Masselina)

Frittura di calamari e gamberi con verdure croccanti

Dolce

(in abbinamento Grechetto Buni - Romandiola)

Cannolo di ananas, cioccolato bianco e frutto della passione

Acqua naturale e frizzante

€ 50.00

a persona, coperto incluso



MENU BIMBI

Primo a scelta

Tortellini panna e prosciutto
Gnocchetti al pomodoro

Secondo a scelta

Baby hamburger con patatine fritte
Baby cotoletta con patatine fritte

Acqua naturale e frizzante
Bibita in lattina a scelta

€ 20.00

a persona, coperto incluso



TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1980

Per info e prenotazione
+39 340 1022539
oppure direttamente presso
il ristorante Dolcevita.



GALLANTI BEACH



Cena in Riva

30 luglio dalle 20:00

Menù degustazione

APERITIVO

ANTIPASTO - CALAMARI GRATINATI

PRIMO - RISOTTO DI MARE ALLA COMACCHIESE

SECONDO - SARDONCINI SCOTTADITO CON POMODORINI

DESSERT - SORBETTO LIMONE

**IN ABBINAMENTO VINI AUTOCTONI DI ROMAGNA DELLA
CANTINA RANDI**

€ 60 A PERSONA - SU RICHIESTA MENÙ ALLA CARTA

- In collaborazione con Randi Vini -

Lido di Pomposa, Via Monti Lessini 10
Prenotazioni 0533 380 415

Aperitivo al Tramonto & Cena con il Produttore

FRANZ HAAS

*Ospite
Max Crudo*

Vini

- PINOT NERO
ROSÉ
- MANNA
Cuvée di Riesling,
Chardonnay,
Gewürztraminer &
Sauvignon Blanc
- PAS DOSÉ 48 MESI
Metodo Classico
Pinot Nero



IN SPIAGGIA FINO AL TRAMONTO
GIN TONIC home made,
OSTRICHE e TARTARE di TONNO



Menù

- Amuse-Bouche:
Ostrica di Goro
- Tartare di Tonno
con salsa home made
banana e
peperoncino
- Panciotto
capesante e gamberi
con polvere di
liquirizia
su beurre blanc
- Tentacolo di polpo
su crema di burrata,
crumble olive nere e
ravanella marinata
- Cremoso al
cioccolato bianco con
sale nero di Cipro

Giovedì 30 Luglio ore 19:30
Bagno Pomposa Beach & Bistrot
Posti limitati - Solo su prenotazione - € 69



BAGNO ROCCA'S Wine SUNSET — EXPERIENCE — *Degustazione* CANTINA SALIM

 **30/07/26**
 **Start 18:30**

SALIM
CANTINA

Nel cuore dell'Alto Garda,
a Drena, tra vigneti e natura
incontaminata, nasce
Cantina Salim.

Una giovane realtà che unisce
passione, rispetto per la natura
e ricerca della qualità per dare
vita a vini eleganti e di carattere.



TRENTODOC
EXTRA BRUT
RISERVA
2016



TRENTODOC
EXTRA BRUT
RISERVA
2020



TRENTODOC
EXTRA BRUT
RISERVA
2021



CLIVO
CHARDONNAY
TRENTINO DOC
2024



PINOT NERO
TRENTINO DOC
2024
MAGNUM



COME FUNZIONA

CAUZIONE CALICE

5 €

restituita alla riconsegna
del calice a fine serata



TOKEN DEGUSTAZIONE

7 € a calice

acquista i token alla cassa
e consegnali per ricevere
il vino che desideri



PROMO DEGUSTATORE

3 TOKEN = 20 €

anziché 21 €

1 CALICI VERRANNO SERVITI
DIRETTAMENTE IN RIVA AL MARE.



PER ACCOMPAGNARE IL TUO VINO

TAGLIERE MISTO 15 €

- crudo
- mortadella
- zia ferrarese
- pecorino
- asiago
- provolone affumicato
- piada



focacce, pizza e taralli
sempre disponibili



Grandi teli per ospitarvi
a riva, il **TRAMONTO SUL MARE**
e una selezione di vini
della **CANTINA SALIM**
per vivere insieme
una serata all'insegna
del **BUON VINO**
e della **CONVIVIALITÀ**.



SARANNO PRESENTI
I DUE ENOLOGI
DELLA CANTINA



VIVI IL TRAMONTO, GUSTA IL MOMENTO.

Ti aspettiamo! ♥

BAGNO SERENA

• LIDO DI POMPOSA •

Menù • DEGUSTAZIONE •



Antipasto

POLPETTE DI PESCE
con salsa allo yogurt
e lime



Primo

PACCHERO AI GAMBERI
E DATTERINI GIALLI
con burrata



Secondo

FILETTO DI TONNO SCOTTATO
su crema di zucchine e menta,
pomodorini confit e
granella di pistacchio



55€ a testa

Bevande escluse

*Il sapore del mare,
il piacere delle cose semplici.*



BERE CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO

LUGANA DOC

Fresco, elegante
e armonioso.
Perfetto con
i piatti di pesce
e le note agrumate
dell'antipasto.



PECORINO DOCG

Intenso, strutturato
e leggermente
minerale.
Ideale con piatti
più ricchi e saporiti
come il tonno.



Il bere è consigliato.



BAGNO MARISA

in collaborazione con



CANTINA
MARIOTTI

VINI DELLE SABBIE

30/7/2026

ORE 20:00

Antipasto:

**Capesante gratinate
al brandy**

abbinato con

IGT Emilia Bianco Spumante
metodo classico brut nature
da uve Fortana
"Abbatia" 2023



Primo:

**Risotto ai pesci
bianchi mare nostrum**



Secondo:

**Spiedino imperiale:
Capesante-Gamberi-tonno**

abbinati con

IGT Emilia Bianco
"Passo Morgone"
da uve Sauvignon blanc 2025



Dolce:

Semifreddo al pistacchio

abbinato con

Vino Bianco passito "Ailanto"
da uve Malvasia di Candia aromatica



€ 60



PRENOTAZIONI AL
3420615418

POSTI
LIMITATI





PLAYA DEL MEDIO

CENA

IN RIVA AL MARE

GUSTO E MAGIA A FIOR D'ACQUA

30.07
GIOVEDÌ

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MENÙ ALLA CARTA

SOLO 6 TAVOLI DA 6 POSTI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: +39 334 7922584

BAGNO SCHIA
46

Wine Sunset Experience

GIOVEDÌ
30
LUGLIO

DALLE
18.30

DEGUSTAZIONE DI VINI SELEZIONATI



A. MÜLLER THURGAU DOC
"FESTIVAL" 2024



"PRIOR"
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT - MILLESIMATO



A.A. PINOT BIANCO DOC
"FESTIVAL" 2025

CALICE SINGOLO 7€
PROMO 3 CALICI 20€

**TAGLIERE CON SALUMI E
PIADINA PER ACCOMPAGNARE
LA DEGUSTAZIONE**



Degusta il momento!

VIALE MAR ADRIATICO, 43/L. 44020 LIDO DI POMPOSA FE



Cena

IN RIVA AL

MARE

Musica • Relax • Buon Cibo
sulla Spiaggia

GIOVEDÌ
30
LUGLIO

A PARTIRE
DALLE ORE
20.00

★ STELLE • 🌊 MARE • ❤️ EMOZIONI



MUSICA



DEGUSTAZIONE
VINI SELEZIONATI



FUOCHI D'ARTIFICIO
SOTTO LE STELLE

MENU DI CARNE

ANTIPASTO

Piadina scomposta con
prosciutto crudo e melone **10€**

PRIMO

Cappelletti fatti a mano con ripieno
di ricotta e spinaci con ragù alla
bolognese e ganache al parmigiano **14€**

SECONDI

Grigliata mista e polenta **22€**

Cotoletta e Patate **10€**

DOLCE

Tiramisù dello Chef
senza Uova **5€**

MENU DI PESCE

ANTIPASTO

Carpaccio di pesce Spada agli agrumi
su insalata di salicornia **15€**
Insalata di mare **14€**

PRIMO

Gnocco di patate rustico alla Portofino,
pomodoro, basilico e ragù di mare **16€**
Tagliolino Cozze, cacio e pepe **13€**

SECONDI

Gran Fritto di calamari e gamberi
con Mix di 4 Farine **16€**
Turbante di Orata con Friarelli,
Mozzarella su letto di mistanza **15€**

DOLCE

Tiramisù dello Chef
senza Uova **5€**

Vini da accompagnamento



Falanghina del Sannio DOC -
Azienda Mastrobattista

Falerio Pecorino DOC -
Cantina Colli Ripani

Prosecco Colli Euganei DOC -
Azienda Vinicola
Alla Campagnola

Merlot Veneto IGT Soteresio -
Azienda Vinicola
Alla Campagnola

Marche Sangiovese IGT -
Cantina Colli Ripani

PRESSO
**BAGNO
NETTUNO**
AL LIDO DI POMPOSA

Una serata speciale
tra buon cibo,
vini selezionati e
magia del mare!

PER PRENOTAZIONI:



335 8176664 Marco



Bagno Nettuno 0533 380448