

MARINELLA
SUMMER EXPERIENCE

ME NU

CENA

NON C'È **AMORE**
PIÙ **SINCERO**
DI QUELLO
PER IL **CIBO**

*(Tutti i piatti sono soggetti alla disponibilità del prodotto fresco e possono contenere allergeni. Chiedere al personale di sala per ulteriori dettagli.)

Patatine fritte* / 5€

Patate fritte, stick o con buccia



Croquetas di baccalà* / 8€

Crocchette di baccalà servite con salsa tartara



Polpette di gambero* / 8€

Polpette di gambero, lime e basilico, accompagnati da salsa agrodolce



Arancino seppia / 7€

Arancini al nero di seppia, seppia con riduzione di pomodoro e crema di piselli



Polpette di carne e bbq / 6€

Polpette di manzo servite con salsa bbq artigianale



Polpette di melanzane / 6€

Polpette di melanzane e basilico fresco, accompagnate da salsa tartara



Pop corn di calamaro* / 14€

Frittura di calamaretti spillo accompagnati da salsa agrodolce



Caprese di gambero* / 16€

Finto pomodoro di gambero su terra di datterino
bufala e olio al basilico



Kataifi* / 15€

Gambero in pasta kataifi con salsa tzatziki e valeriana



Insalata di mare* / 16€

Seppia, polpo, gamberi, cernia e molluschi misti, conditi
con olio evo, limone e prezzemolo



Cheesecake di tonno / 16€

Base di frisella sbriciolata, cremoso al formaggio fresco,
tartare di tonno, lime e lampone



Impepata di cozze / 14€

Cozze al vapore insaporite con vino bianco, prezzemolo
e peperoncino, accompagnati da crostoni di pane



Parmigiana 2.0 / 18€

Involtini di pesce spada ripieno di melanzane
e pomodoro, su salsa alla bufala e basilico



Marinella / 25€

Selezione di 5 portate caldo/freddo



ANTIPASTI

Tris di tartare / 25€



Tre tartare di pesce fresco selezionato abbinate a frutta fresca di stagione e salse a discrezione dello chef

Mare in purezza / 35€



Degustazione di pesce crudo selezionato, accompagnato con frutta fresca, salse e confetture a discrezione dello chef

Tartare di manzo / 18€



Battuta di manzo con senape e miele, stracciatella, cipolla in carpione, polvere di olive nere e capperi

Mini bun / 14€



Bun di nostra produzione, farcito con tartare di gambero o tartare di carne, salsa teriaky, valeriana e mandorla

CRUDO

DALLA RETE ALLA BRACE

Ogni giorno il mare decide ciò che porteremo in tavola.

Il pescato viene selezionato quotidianamente in base alla disponibilità e alla massima freschezza, per essere proposto alla griglia nel modo più semplice e autentico.

Il pesce del giorno è esposto nella nostra vetrina: vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per ricevere informazioni sul pescato disponibile e sulle proposte della griglia.

Il prezzo varia in base alla tipologia e alla pezzatura del pescato del giorno.

GRIGLIA

Linguine Cozze E Vongole / 18€

Linguine con cozze vongole e pomodorini gialli e rossi

**Nerano e gambero / 20€**

Spaghetto quadrato alla nerano, guarnito da tartare di gambero, chips di zucchine, stracciatella

**Stroncatura* / 15€**

Pasta integrale tipica calabrese con alici fresche del mediterraneo, pomodori secchi, finocchietto selvatico, tarallo e polvere di olive nere

**Bauletti Ricotta E Pistacchio***

~ **Pesce:** tonno scottato e zest di limone - **16€**

~ **Carne:** Salsa alla nduja polvere di olive nere e zest di limone - **16€**

~ **Vegetariano:** Polvere di olive nere e zest di limone - **14€**

**Risotto ai frutti di mare / 18€**

Riso carnaroli mantecato con un ricco fondo di crostacei e molluschi

**Paccheri all'astice / 25€**

Paccheri serviti con mezzo astice e datterino giallo e rosso

**Tagliolino pescatrice* / 18€**

Tagliolino fresco con pescatrice saltata, servito su un ristretto all'acqua pazza



Roll di spigola* / 16€

Roll di spigola, ripieno con un morbido di pesce e crostacei, cotto a bassa temperatura, servito su salsa allo zafferano e verdure fresche di stagione



Frittura mista di pesce* / 18€

Frittura di calamari e gamberi



Calamaro ripieno* / 18€

Calamaro ripieno con pane profumato e tentacoli di calamaro, servito su crema di patata e riduzione di piselli e pomodoro



Acqua pazza 2.0 / 18€

Filetto di pesce in base al pescato del giorno, servito su un ristretto di consommè di pesce, pomodorini confit e polvere di olive nere e capperi



Tagliata di vitello / 18€

Entrecote di vitello alla griglia, servita con vellutata di patata e verdure di stagione



Filetto di vitello / 20€

Filetto di vitello al pepe verde, accompagnato da spinacino saltato



INDONESIAN CUISINE

Insalata verde / 4€

Insalata calabrese / 5€

Patate al forno / 5€

Verdure grigliate / 5€

CONTORNI

Margherita / 7€

Fiordilatte, pomodoro, olio evo, basilico



Marinara / 6€

Pomodoro, origano, aglio, olio evo e basilico



Bufala / 10€

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo e basilico



Diavola / 10€

Pomodoro, provola affumicata, spianata calabrese, 'nduja, olive taggiasche, olio evo e basilico



Tonno e cipolla / 12€

Pomodoro, olive, pomodorini semi dry, cipolla osmosi, filetti di tonno, origano e basilico



Capricciosa / 12€

Pomodoro, fiordilatte, porcini trifolati, carciofi, olive nere, prosciutto cotto in uscita



Vegetariana / 10€

Crema di zucchine, julienne di peperoni arrostiti, melanzana a funghetto, fiori di zucca, stracciatella, pomodorini semi dry, olio evo e basilico



PIZZERIA

Montanara / 13€

Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia fresca, patate al forno, porcini, olio al tartufo e basilico



Quattro formaggi / 13€

Base fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, chips di grana, miele, olio evo e basilico



Delicata / 12€

Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo



SPECIAL

Napoli 2.0 / 12€

Ristretto di pomodoro, olive taggiasche, stracciatella, filetti di alici, olio evo e basilico



Terrazza / 12€

Base focaccia, capocollo, stracciatella, confettura di fichi, menta e noci



Rucolona / 14€

Base focaccia, rucola, crudo, pomodorini rossi, scaglie di grana, olio evo e basilico



Tonno / 16€

Base focaccia, stracciatella, tartare di tonno, misticanza, teriaky e granella di nocciole



PIZZERIA

Tiramisù della casa / 7€

Gelato / 7€

coppe vari gusti

Sorbetto limone / 5€

DESSERT

Acqua naturale / 2,5
San pellegrino / 3
Ferrarelle / 3
Perrier / 4
Coca-cola, Fanta, Sprite / 3



Nastro azzurro / 4
Beck's / 4
Corona / 4,5
Tennent's / 4,5



Bionda piccola / 4
Bionda grande / 6
Rossa piccola / 5
Rossa grande / 7



Sanbì - Belgan Pale Ale / 6
Red Velvet - Bock / 6
Mayahuel - American Pale Ale / 6

BIRRE/BIBITE



Il prodotto potrebbe essere congelato
all'origine, in base alla disponibilità e
alla stagionalità della materia prima

BUONA CENA