

MARINELLA
SUMMER EXPERIENCE

ME
NG

PRANZO

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.)

SCEGLI UNA BASE:

Mediterranea

Insalata verde, valeriana, cetrioli, mirtilli, primo sale e frutta secca

Greca

Misticanza, olive nere, feta, miele, chips di parmigiano

Sunrise

Misticanza, spinacino, fiordilatte, pinoli, arancia e finocchio

Marinella

Insalata verde, pomodorini gialli e rossi, mais, avocado e salsa teriaky

SCEGLI UNA PROTEINA:

Salmone

Gambero

Pollo

Tonno

15€

INSALATA TONNE

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 extravergine di oliva, 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



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

CRUDITE

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



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



PRIMI

Frittura Mista di Pesce / 18€

Frittura di calamari e gamberi



Acqua pazza 2.0 / 18€

Filetto di pesce in base al pescato del giorno servito su un ristretto di consommé di pesce, pomodorini confit, 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



CONDICES

Insalata verde / 4€

Insalata calabrese / 5€

Patate al forno / 5€

Verdure grigliate / 5€

CONTORNI

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

BUON PRANZO