

## CUCINA

**INSALATA DI SEPPIA** [9-14] € 16  
CON VERDURE CROCCANTI

**FRESELLA SPEZZATA** [1 - 4 - 7] € 15  
CON POMODORINI, ORIGANO, BURRATA E ACCIUGHE DI CETARA

**TARTARE DI TONNO** [4] € 17  
CARPACCIO DI ASPARAGI, PISELLI E LIMONE CANDITO

**TORTA SALATA** [1- 3 - 7] € 7  
RICOTTA, SPINACI E UOVO SODO

## PIZZERIA

**BOSCAIOLA** [1. 7.] € 14  
FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA

**MARINARA** [1] € 8  
POMODORO, AGLIO DOLCE, ORIGANO

**FIORI E ALICI** [1. 4. 7.] € 14  
FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI

**MARGHERITA** [1. 7.] € 10  
POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO

**NAPOLI** [1. 4. 7.] € 12  
POMODORO, FIORDILATTE, ALICI, OLIO EVO, ORIGANO

**FOCACCIA BIANCA**[1] € 6

### ALLERGENI

ATTENZIONE SI INFORMA LA CLIENTELA CHE ALL'INTERNO DELLE NOSTRE CUCINE È PRESENTE UNA CONTAMINAZIONE AEREA DA GLUTINE, IL CLIENTE PERTANTO SOLLEVA IL MARINE VILLAGE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI CONTAMINAZIONI NELLE PIETANZE ORDINATE.

SI AVVISA LA CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGHICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004.

### LEGENDA ALLERGENI

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVO - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA -  
7. LATTE E DERIVATI - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE -  
11. SEMI DI SESAMO - 12. DIOSSIDO DI ZOLFO - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI -  
15. PRODOTTO SURGELATO