

TARTARE DI TONNO, POMODORO E ORIGANO ^[1-3-4]	17€
concassé e mayo di pomodoro, cipolla agrodolce e pane all'origano	
TARTARE DI PESCATO LOCALE ^[1-4]	20€
peperone dolce, pomodoro, porro croccante, lime e tabasco	
CRUDO DI PESCATO LOCALE SALE E OLIO ^[4]	25€
disponibilità giornaliera, chiedere al personale di sala	
OSTRICA DIVINE NORMANDIA ^[14]	6€ / CAD
SCAMPI E GAMBERI ROSSI ^[2]	7€ / CAD


ANTIPASTI CRUDI

SAUTÉ DI COZZE ^[1-12-14] 15€
con crostini di pane

ALICI MARINATE AL GIN TONIC ^[4] 15€
arancia e finocchietto


TOTANI IN GUAZZETTO, PATATE E OLIVE ^[4-12-14] 17€

INSALATA DI BACCALÀ ^[4] 17€
patata dolce, chips di topinambur e la sua mayo al tabasco

FRESELLA SPEZZATA ^[1-12]  15€
pomodori, origano, melanzane sott'olio e cipolla agrodolce

HUMMUS DI CECI ^[6-11]  16€
formaggio di soia e chips di topinambur

ANTIPASTI COTTI

SPAGHETTO PASTIFICIO FELICETTI ^[1-4-12-14]	18€
ai lupini locali	
con aggiunta di bottarga	+3€
TONNARELLO ^[1-3-4-9-12]	20€
SPIGOLA e BOTTARGA	
LINGUINA PASTIFICIO VICIDOMINI ^[1-4-7]	18€
burro, alici, limone e finocchietto selvatico	
PASTA MISTA ^[1-4-9-14]	18€
cozze, borlotti e battuto di prezzemolo	
PANZEROTTO RICOTTA E LIMONE ^[3-7]	20€
crema e chips di zucchine romanesche, gambero crudo e riduzione di bisque	
SPAGHETTO PASTIFICIO FELICETTI ^[1-9] 	14€
al pomodoro fresco e basilico	
RAVIOLO ^[1-8] 	18€
ripieno di patate e menta, con crema di zucchine, porro croccante e salsa di mandorle tostate	

PRIMI PIATTI

BACCALÀ CBT ^[1-2-4-14-15] 24€
crema di patate e porro croccante

CALAMARO ALLA PIASTRA ^[1-4-14-15] 24€
cicoria, colatura di alici e briciole ajo e ojo

TONNO SCOTTATO ^[4-8-15] 24€
zucchine alla scapece, mandorle tostate e limone candito

PESCATO LOCALE AL FORNO CON PATATE 9€ / HG
disponibilità giornaliera, chiedere al personale di sala

POLPETTE DI MANZO AL SUGO ^[1-7-9] 16€
come da tradizione, con pomodoro e basilico

•

FRITTURA DI ALICI CON MAIONESE AL LIME ^[1-2-3-4-14] 17€

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI DEL MAR TIRRENO ^[1-2-4-14-15] 22€

FRITTURA DI PARANZA ^[1-2-4-14] 23€

SECONDI PIATTI • FRITTURE

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA CORTA ^[1-9]  8€
in bianco o al pomodoro

PASTA CORTA CON SPIGOLA ^[1-4-9] 14€
e salsa di pomodoro

FILETTO DI PESCE BIANCO ^[4] 18€
alla piastra

COTOLETTA DI POLLO ^[1-2-3-4-7-14-15] 14€
con patate fritte

•

CICORIA RIPASSATA 7€

INSALATA MISTA 7€

PATATE AL FORNO 7€

ZUCCHINE GRIGLIATE 7€

SERVIZIO 3€

ACQUA 0.75CL 3€

SOFT DRINKS 4€

•

GLUTEN FREE

Abbiamo a disposizione pasta senza glutine, che è possibile richiedere al nostro personale di sala, al costo aggiuntivo di 3€.

Tuttavia, desideriamo informarti che i tempi di attesa per la pasta senza glutine potrebbero essere più lunghi, poiché viene cucinata in una pentola apposita con acqua bollita specificamente.

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.

•

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche 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