

TARTARE DI TONNO, POMODORO E ORIGANO ^[1-3-4]	17€
concassé e mayo di pomodoro, cipolla agrodolce e pane all'origano	
BATTUTO DI GAMBERO ROSA ^[2]	20€
gel di agrumi e salsa di basilico	
TARTARE DI PESCATO LOCALE ^[1-4]	20€
peperone dolce, pomodoro, porro croccante, lime e tabasco	
CRUDO DI PESCATO LOCALE SALE E OLIO ^[4]	20€
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

INSALATA DI POLPO ^[7-9-14] 17€
spuma di patate arrosto e sedano marinato

CAPONATA DI BACCALÀ E PEPERONE CRUSCO ^[4-8] 17€
melanzana, cipolla stufata, uvetta e pinoli

HUMMUS DI CANNELLINI E BARBABIETOLA ^[1-6-11]  16€
taralli, maionese al sesamo e chips di platano

FRESELLA SPEZZATA ^[1]  16€
pomodori, origano, melanzane sott'olio
e cipolla agrodolce

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

PENNONI PASTIFICIO FELICETTI ^[1-4-14] 20€
alla scapece di calamaro, crema e chips di zucchine,
menta, julienne di calamaro e pane alle erbe

TAGLIOLINI ^[1-3-4-9] 20€
con il sugo di triglie

RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA E GAMBERI ^[1-2-3-7-9] 20€
crudo di gamberi rosa, salicornia, bisque e limone bruciato

BIGOLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO DI MARE ^[1]  17€
aglio nero di San Benedetto, alga nori,
salicornia e briciole croccanti

SPAGHETTO PASTIFICIO FELICETTI ^[1-9]  14€
pomodoro fresco e basilico

PRIMI PIATTI

POLPO ROSTICCIATO ^[7-9-12-14] 24€
purè di sedano rapa e fondo bruno

SPIEDINO DI CALAMARO ALLA PIASTRA ^[14-15] 24€
ventricina piccante e peperone, condito con intingolo alle erbe

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

PESCATO LOCALE AL FORNO CON PATATE ^[4] 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

MELANZANA RIPIENA ALLA PARMIGIANA ^[1-7]  17€
scavata e riempita con melanzane al forno, parmigiano,
pangrattato, mozzarella, pomodoro e salsa di basilico

•

FRITTURA DI ALICI CON MAIONESE AL LIME ^[1-2-3-4-14] 16€

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI DEL TIRRENO ^[1-2-4-14-15] 20€

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