

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]	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

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€
crema e chips di zucchine, menta, julienne di calamaro e pane alle erbe	
BIGOLI ^[1-4-7-9-14-15]	20€
ragù di polpo, pecorino romano	
FETTUCCIA PASTIFICIO MANCINI ^[1-2-7-9-12]	25€
crudo di gambero rosso, lime	
TORVICELLI DI FARINA INTEGRALE E FARRO ^[1] 	18€
funghi cardoncelli, timo, rosmarino	
SPAGHETTO PASTIFICIO FELICETTI ^[1-9] 	14€
pomodoro fresco e basilico	

PRIMI PIATTI

POLPO ROSTICCIATO ^[14-15] 24€
julienne di peperoni in agrodolce, capperi

TONNO SCOTTATO AL SESAMO ^[3-4-11] 24€
pak-choi, maionese alle acciughe

RANA PESCATRICE ALLA MUGNAIA ^[4-7-8] 24€
salsa alla cacciatora, olive, pinoli

PESCATO LOCALE AL FORNO CON PATATE ^[4] 9€ / HG
disponibilità giornaliera, chiedere al personale di sala

MELANZANA RIPIENA ALLA PARMIGIANA ^[7-9]  17€
scavata e riempita con melanzane al forno,
parmigiano, mozzarella, pomodoro

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 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

•

VERDURA DEL GIORNO 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