



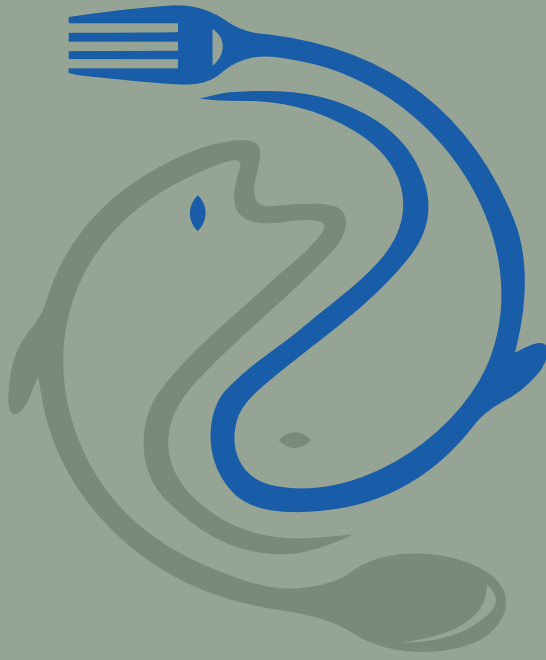
LA MARINELLA

*il ristorante*

## MENU L'AMO

UN TUFFO NEL VORTICE  
DEL GUSTO E DELLA POESIA

*Diving in a vortex of taste and poetry*



*A big passion called "taste".*

*Gastronomy is poetry, it is the feeling of sinking in a wave of emotions as soon as the palate is overwhelmed by the perfume of traditional local food.*

*A refreshing bite.*

*A deep taste protecting the palate from the heat. Like a fresh rain of flavours.*

*The milky "treccia sorrentina".*

*The seafood of the Bay of Naples.*

*The seasonal fruit.*

*This is a trip that calms the heat down and lights the passion up.*

WELCOME TO  
"LA MARINELLA"

*The perfect place where  
you can taste the passion for life.*



*Un mare di passione*

*Un tuffo nel vortice del gusto e della poesia.*

*Lasciarsi cadere.*

*In un'onda che travolge i sensi.*

*Inebria il palato e profuma l'anima.*

*Un boccone rinfrescante.*

*Un intenso assaggio che ripara il palato dal  
caldo. Come una pioggia fresca di sapori.*

*Con la treccia sorrentina.*

*I frutti di mare del nostro Golfo.*

*La frutta di stagione.*

*Un percorso che spegne il calore.*

*Ma accende la passione.*

**BENVENUTI A  
"LA MARINELLA"**

*Il luogo ideale in cui sfamare  
la voglia di vita.*



# ANTIPASTI | *STARTERS*

## FANTASIA DELL'ORTO

Cannellini, Borlotti, Piselli, Ceci, Carote, Sedano, Limone  
*Cannellini and Borlotti Beans, Peas, Chickpeas, Carrots, Celery, Lemon*

-----

## LA CAPONATA A MODO NOSTRO

Fresella di grano, Tonno sott'Olio, Pomodorini, Olive taggiasche,  
Cipolle di Tropea  
*Fragrant Biscuit, Tuna in Oil with Cherry Tomatoes, Olives,  
Tropea Onion*

10,00 €

## INSALATA MEDITERRANEA

con Tonno sott'Olio, Pomodorini, Lattuga e Olive taggiasche  
*with Tuna in Oil, Cherry Tomatoes, Lettuce and Olives*

9,00 €

## CRUDO E MELONE

*Parma Ham and Melon*

9,00 €

## LA NOSTRA CAPRESE

Pomodori, Fiordilatte e Basilico di Sorrento  
*Tomatoes, Fiordilatte Cheese and Sorrento Basil*

10,00 €

## IMPEPATA DI COZZE

*Peppered Mussels*

10,00 €

## CESAR SALAD

Pollo al vapore, Lattuga alla maionese, Crostini e Parmigiano  
*Steamed Chicken, Lettuce with Mayonnaise, Croutons and Parmesan*

13,00 €

## INSALATA DI POLPO

con Pomodorini e Ruchetta  
*Octopus Salad with Cherry Tomatoes and Arugula*

14,00 €

## INSALATA DI MARE

*Sea Salad*

16,00 €



# PRIMI PIATTI

## *PASTA COURSES*

### SPAGHETTI SCIUÈ SCIUÈ

*Spaghetti with Cherry Tomatoes*

10,00 €

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

*Potatoes Dumplings with Tomatoes and Basil*

10,00 €

### RAVIOLI CAPRESE

*Ravioli Capri-style*

*(Homemade Pasta filling Caciotta Cheese and Marjoram)*

11,00 €

### SPAGHETTI ALLA NERANO

*con Zucchine e Basilico*

*Spaghetti with Zucchini and Basil*

12,00 €

### SPAGHETTI A VONGOLE

*Spaghetti with Clams*

15,00 €

### PROPOSTA DEL GIORNO

*Dish of the day*

-----





# SECONDI PIATTI

## *FISH AND MEAT COURSES*

### COTOLETTA PANATA\*

CON PATATINE\*

*Breaded Cutlet with French Fries*

10,00 €

### FRITTURA DI PESCE

*Fish Fry*

16,00 €

### GAMBERONI ALLA BRACE\*

*Grilled Prawns*

16,00 €

### BISTECCA AI FERRI

*Grilled Steak*

16,00 €

### PESCE DEL GIORNO

(CHIEDETE AL NOSTRO MAITRE)

*The Catch of the day*

(ASK DIRECTLY TO OUR MAITRE)

-----



## CONTORNI | *SIDE DISHES*

PATATINE FRITTE \*

*French Fries*

4,00 €

INSALATA MISTA

*Mixed Salad*

4,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

*Grilled Vegetables*

5,00 €

POMODORO DI SORRENTO

*Sorrento Tomato*

5,00 €

MELANZANE A FUNGHETTO

*Eggplant cube with Cherry Tomato*

5,00 €

## FRUTTA E DOLCI | *FRUIT AND DESSERT*

DOLCE DEL GIORNO

*Dessert of the day*

5,00 €

MISTO FRUTTA DI STAGIONE

*Mixed Season Fruit*

6,00 €

## BIBITE | *DRINKS*

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| ACQUA   <i>Mineral Water</i>         | 50 Cl | 2,00 € |
| ACQUA   <i>Mineral Water</i>         | 1 L   | 3,00 € |
| COCA COLA, FANTA, SPRITE, LEMONSODA  |       | 3,00 € |
| VINO DELLA CASA   <i>Wine</i>        | 0,5 L | 8,00 € |
| NASTRO AZZURRO   <i>Italian Beer</i> | 66 Cl | 5,00 € |
| NASTRO AZZURRO   <i>Italian Beer</i> | 33 Cl | 4,00 € |
| BIRRA ESTERA   <i>Foreign Beer</i>   | 33 Cl | 5,00 € |

# AVVISO IMPORTANTE

## IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

**IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

**The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.**



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH AND  
PRODUCTS THEREOF



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

*Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded*

**COPERTO € 1,00 | COVER CHARGE € 1,00**

**\*Il prodotto potrebbe essere surgelato | The product may be frozen**