



LA MARINELLA

il ristorante

MENU L'AMO

UN TUFFO NEL VORTICE
DEL GUSTO E DELLA POESIA

*Dive in a tasty vortex
between the waves of poetry*



BENVENUTI A
“LA MARINELLA”

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

WELCOME TO
“LA MARINELLA”

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

ANTIPASTI

STARTERS

INSALATA MEDITERRANEA

Tonno sott'Olio, Pomodorini, Lattuga e Olive taggiasche
Tuna in Oil, cherry Tomatoes, Lettuce and Olives

10,00 €

CRUDO E MELONE

Parma Ham and Melon

10,00 €

LA NOSTRA CAPRESE

Pomodoro, Bocconcini e Treccia, Basilico di Sorrento
Tomatoes, Fiordilatte Cheese and Sorrento Basil

10,00 €

IMPEPATA DI COZZE

Peppered Mussels

10,00 €

CAPONATINA VEGETARIANA

Biscotto agerolese, Cremosa Campana e Verdure di stagione
Toasted wheat Bread, Campania Cheese, seasonal Vegetables

13,00 €

L'ESTATE ALL'INSALATA

Riso Venere con verdure e gamberi

Venus rice with seasonal Vegetables and Prawns

14,00 €

CAPONATA DI MARE

Fresella di Grano, Seppie, Polpo, Gamberi, Calamari
e Frutti di Mare

*Toasted wheat bread, Cuttlefish, Octopus, Prawns,
Calamari and Seafood*

15,00 €

CESAR SALAD

con Pollo | *with Chicken*

12,00 €

CESAR SALAD

con Salmone marinato | *with marinated Salmon*

13,00 €

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

SPAGHETTI SCIUÈ SCIUÈ

con Pomodorini, Basilico e Formaggio

Spaghetti with cherry Tomatoes, Basil and Cheese

10,00 €

GNOCCHI

con Pomodoro, Mozzarella e basilico di Sorrento

Potatoes Dumplings with Tomato, Cheese and Basil

10,00 €

RAVIOLI CAPRESE

Pomodorini, Caciotta, Maggiorana e Basilico

Ravioli Capri-style

*Homemade Pasta filling Caciotta Cheese, Marjoram,
cherry Tomatoes and Basil*

11,00 €

SPAGHETTI ALLA NERANO

Zucchine e Basilico

Spaghetti "Nerano" with Zucchini and Basil

11,00 €

"LA CONCHIGLIA NERA" ALLO SPAGHETTO

con Cozze e Asparagi di mare

Spaghetti Mussels and sea Asparagus

14,00 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with Clams

15,00 €

PROPOSTA DEL GIORNO

(CHIEDETE AL NOSTRO MAÎTRE)

Dish of the day

(ASK DIRECTLY TO OUR MAÎTRE)

DA 10,00 € A 25,00 €

SECONDI PIATTI

FISH AND MEAT COURSES

FRITTURA DI PARANZA

Mixed Fish Fried

---- €

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO 250 gr

(CHIEDETE AL NOSTRO MAÎTRE)

Slice of Catch of the day 250 gr

(ASK DIRECTLY TO OUR MAÎTRE)

---- €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grilled Prawns

---- €

SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE

Seafood Soutè

---- €

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATINE*

*Pork Cutlet with French Fries**

---- €

FILETTO DI MANZO

Beef fillet

---- €

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

Mixed Salad

---- €

PATATINE FRITTE*

*French Fries**

---- €

VERDURE DI STAGIONE

Grilled Vegetables

---- €

POMODORO DI SORRENTO

Sorrento Tomato

---- €

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	6,00 €
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
SERVICE CHARGE € 1,00



