



## i Long Drinks € 5

### Spritz Aperol

Prosecco/Aperol/Soda

### Spritz Amarena

Prosecco/Amarena/Soda

### Spritz Hugo

Prosecco/Sambuco/Soda



### Mimosa

Prosecco/Arancia

### Bellini

Prosecco/Pesca

### Bitter Love

Campari, Tonica, Arancio



### Danny Alcool Free

Arancio/Pesca/AnanasTonica



### Negroni "Sbagliato"

Campari/Martini/Prosecco

### Mojto

Rum Bianco, Lime, Menta

### Cuba Libre

Rum Bianco/Limone/Cola



### Gin Lemon

Gordon-Tempesta-Bombay

### Gin Tonic

Gordon-Tempesta-Bombay

## le Grappe & le Acquaviti

Nonino, Sibona, Altavilla

da 3 a 7 €

## I Whisky & i Distillati

J&B, Glen Grant, Lagavoulin,

Martel da 3 a 7 €

## ..per accompagnare i tuoi aperitivi

Piadina alla Fornarina con olio evo e rosmarino € 4,00

Pane toscano a fette servito con salsine del Mediterraneo € 5,00

## La Caffetteria

Caffè Esse Espresso/Deca € 1,00

Caffè Esse Corretto € 1,50

Cappuccino € 2,00

Marocchino Cacao, Crema di latte, Espresso, Cioccolato € 2,00

Marinellao Espresso, Crema Caffè, Cioccolato € 2,50

Caffè Shakerato € 3,00

Crema delicata di Caffè € 3,50

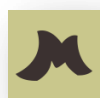


## Prenota subito la consegna sotto l'ombrellone

anche tramite QR code



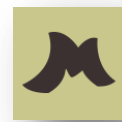
**3783026280**



hotel resort  
MARINELLA



# ControVento



hotel resort  
MARINELLA

Bar Ristorante in spiaggia

la Cucina del Controvento dalle 12 alle 15

## le Piadine € 7

### la Garbino

crudo di Carpegna, rucola e stracchino

### la Maestrale

cotto Alta Qualità, mozzarella fiordilatte

### la Levante

tonno all'extravergine, insalata e cipolla fresca

### la Zeffiro

mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette, origano, insalata, extravergine



scegli la tua piadina preferita..

..la CLASSICA, sottile e friabile con farina IGP e strutto romagnolo

..la OLIO BIO, con extravergine BIO IGP e farina tipo 1

..l'INTEGRALE, con extravergine e farina integrale di grano tenero

..la SFOGLIATA +€ 1 tanti strati in più per i più goderecci

..la ZERO glutine EVO + €1,50 con grano saraceno ed extravergine BIO



## i Cascioni di Piadina IGP € 6

il Rosa Cotto alta qualità e Mozzarella

il Verde Bietole, Spinaci e Mozzarella

il Rosso Pomodoro e Mozzarella

## le Insalate € 8

servite con piadina romagnola IGP

### la Santa Marina

soncino, uovo sodo, cipolla Tropea, pachino, tonno, olive nere e acciughe

### la Focara

soncino, petto di pollo alla griglia, carote, pachino e crostini di pane

### la Casteldimezzo

soncino, scaglie di grana, pachino, mozzarelline, mais e carote

### la Gabicce

spinacini, scaglie di grana, noci, mela verde, glassa di aceto balsamico

## i Gustosi € 9

### la Caprese ControVento

Pachino, fiordilatte, basilico, extravergine

### Carpegna & Melone

crudo di Carpegna, & fresco melone retato

### Burrata & Alici

Alici marinate, morbida burrata, rughetta

### Delizie dell'Orto alla piastra

zucchine, pomodori, melanzane & peperoni

serviti con pane toscano

### la Pinsa della Regina

pinsa stirata, pachino, fiordilatte e basilico

### la Ciclista in compagnia

fornarina al rosmarino IGP, crudo di Carpegna, rucola, extravergine



Guarda anche le  
proposte del giorno

## i Panini € 11

serviti con patatine fritte

### Hamburger ControVento

Pane artigianale, manzo, pomodoro a fette, lattuga, Grana Padano, salsa ControVento

### Tunaburger Cirò

Pane artigianale, trancio di tonno rosso al sesamo, lattuga, salsa allo yogurt

### Vegetarianburger

Pane artigianale, hamburger di ceci, Grana Padano, melanzane alla piastra, salsa ControVento

## gli Sfizi

€ 4 Patatine fritte

€ 5 Erbette in padella

saltate con aglio delicato

## le Dolcizie

€4 Biscottini rustici al vino

€5 Piadina Golosa

con Nutella e zucchero a velo

€ 5 Composizione di Frutta

pulita, tagliata, con una lacrima di limone

## I primi piatti di stagione

Spaghetti quadrato "Sciùè Sciùè" € 8

con peperino, extravergine e pomodoro fresto

Mezze Maniche del Marinaio € 11

con ragù delicato di pesci e crostacei dell'Adriatico

Spaghetti tradizionali del Poraciaro € 12

classica ricetta nostrana con vongole fresche

Pennette speciali della Nonna Rina € 10

con peperoni, prosciutto crudo, speck ed un pochino di crema di latte

Tagliolini alla crema di limone € 10

con delicata salsa al limone, grana e noce moscata



## I secondi piatti di stagione

Fritto misto "Mare Nostrum" € 12

pesci, crostacei, molluschi, verdure in morbida pastella, fritti in olio bollente

Grigliatina del San Bartolo € 16

filetto di Orata e di Solomillo, spiedino di scampi e calamari, linguattola, serviti con insalata verde di stagione

Sautè di Cozze e Vongole € 12

servito con piadina alla Fornarina EVO

"Straccetti" di vitello in padella Rucola & Grana € 10

con extravergine, rucola e scaglie di grana, serviti con piadina alla Fornarina EVO

Cotoletta alla Viennese e patatine € 10

Cotoletta di suino panata servita con patatine fritte

Prenota subito la consegna sotto l'ombrellone

anche tramite QR code

 3783026280

