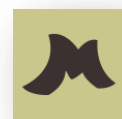


ControVento



hotel resort
MARINELLA

Bar Ristorante in spiaggia

la Cucina del Controvento

aperta a pranzo dalle 12 alle 17

Le Pinse Romane € 9

la Ponente

zucchine, fiordilatte, cotto Alta Qualità

la Grecale

crudo di Carpegna, fiordilatte, Grana in scaglie e rucola

la Bora

pomodoro, origano, acciughe sotto sale e capperi

la Solano € 8

pomodoro, mozzarella e basilico



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

serviti con pane toscano



i Cascioni di Piadina IGP € 7

il Rosa Cotto alta qualità e Mozzarella

il Verde Bietole, Spinaci e Mozzarella

il Rosso Pomodoro e Mozzarella

Gli Sfizi € 5

Patatine fritte

Olive all'Ascolana & Mozzarelline

Trancio Pizza Margherita



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

Le Dolcesse

€4 Biscottini rustici al vino

€4 Crema delicata al Caffè servita con espresso, cacao e cialdina

€4,5 Torte Artigianali Montefeltro

€ 5 Composizione di frutta di Stagione

€4 "Tartufo" Gelato Bianco e Nero



I primi piatti di stagione

Spaghetto quadrato "Sciùè Sciùè"

con peperino, extravergine e pomodoro fredo

€ 9

Mezze Maniche del Marinaio

con delicato ragù rosso di pesci dell'Adriatico

€ 11

Spaghetti tradizionali del Poraciaro

classica ricetta nostrana con vongole fresche

€ 12

Pennette speciali della Nonna Rina

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

€ 10

Tagliolini alla crema di limone

con delicata salsa al limone, grana e noce moscata

€ 10



I secondi piatti di stagione

Fritto misto "Mare Nostrum"

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

€ 13

Sautè di cozze e vongole alla marinara

in delicato soffritto di aglio e prezzemolo, servito con piadina

€ 12

Filetto di Scorfano al forno

in croccante panatura, servito con rughetta e pomodorini

€ 12

Insalatina di Mare Vallugola

seppiolini, gamberetti, totani e verdure di stagione, servita con piadina

€ 12

Cotoletta alla Viennese e patatine

Cotoletta di pollo servita con patatine fritte

€ 11

Roast Beef di vitello Rucola & Grana

con olio extravergine e serviti con pane toscano

€ 12

le Piadine € 7

la Garbino

crudo di Carpegna, rucola e stracchino

la Maestrale

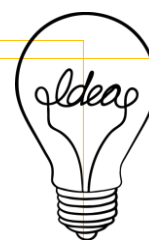
cotto Alta Qualità, mozzarella fiordilatte

la Levante

tonno all'extravergine, insalata e cipolla fresca

la Zeffiro

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



Guarda anche le proposte del giorno



Pizza Margherita

salsa pomodoro, mozzarella, basilico

€ 7

Focaccia Valbruna

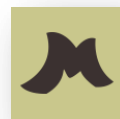
pomodoro pachino, mozzarella, olive, origano

€ 11

Focaccia Roncosambaccio €10

pomodoro pachino, mozzarella, cipolla

ControVento



hotel resort
MARINELLA

Bar Ristorante in spiaggia

Bibite & Succhi di frutta *Soft Drinks & Fruits Juices* €3,5
Acqua minerale Marinella *Mineral Water* ½ litro €1,5
Crodino, Campari Soda, SanBitter €3,5



le Birre in Bottiglia *Beer Bottle*



Birra Moretti, Ichnusa,

Forst, Menabrea

Amarcord

WeihenStephaner WeissBier

33cl €3,5 66cl €6

33cl €4

50cl €5

le Bollicine *Sparklings*

Prosecco di Treviso D.o.C Bernardi

Brut Blanc Tenuta del Monsignore

Brut Rosè Tenuta del Monsignore

Franciacorta Brut Bellavista



15cl €4

75cl €15

15cl €8

75cl €39

i Bianchi *White Wines*

Pagadebit D.o.C Tenuta del Monsignore

Verdicchio dei Castelli di Jesi Podere Santa Lucia

Donna Fiore Rosè Tenuta del Monsignore

Verdicchio di Matelica Torre del Parco

Sinfonia Ennio Ottaviani

15cl €3,5

75cl €14

i Rossi *Red Wines*

La Levata Sangiovese Tenuta del Monsignore

Lacrima di Morro d'Alba Poder Santa Lucia

Papalina Rosso da Pesce Monsignore 15cl €3,5 75cl €14

Dioniso Cabernet Sauvignon

Naumachos Rosso Piceno

15cl €4 75cl €15



i Long Drinks € 6

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/Maracuja/Fragola/Tonica

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,

La Caffetteria

Caffè Esse Espresso/Deca € 1,20

Caffè Esse Corretto € 1,50

Cappuccino € 2,00

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

Marinellao Espresso, Crema Caffè, Cioccolato € 2,50

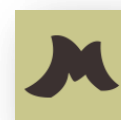
Caffè Shakerato € 4,00

Crema delicata di Caffè € 4,00



Prenota subito la consegna sotto l'ombrellone

 **3783026280**



hotel resort
MARINELLA

..e dopo le 17?

Pizza Margherita € 7

salsa pomodoro, mozzarella, basilico

Focaccia Valbruna € 11

pomodoro pachino, mozzarella, olive, origano

Focaccia Roncosambaccio € 10

pomodoro pachino, mozzarella, cipolla

Trancio Pizza Margherita € 5

i Cascioni di Piadina IGP € 7

il Rosa Cotto alta qualità e Mozzarella

il Verde Bietole, Spinaci e Mozzarella

il Rosso Pomodoro e Mozzarella



Insalatina di Mare Vallugola

€ 12

seppiolini, gamberetti, totani e verdure di stagione, servita con piadina

Le Dolcezze

€4 Biscottini rustici al vino

€4 Crema delicata al Caffè servita con espresso, cacao e cialdina

€4,5 Torta Artigianale Montefeltro

€4 “Tartufo” Gelato Bianco e Nero

Pizza Margherita € 7

salsa pomodoro, mozzarella, basilico

Focaccia Valbruna € 11

pomodoro pachino, mozzarella, olive, origano

Focaccia Roncosambaccio € 10

pomodoro pachino, mozzarella, cipolla

Trancio Pizza Margherita € 5

Insalatina di Mare Vallugola

€ 12

seppiolini, gamberetti, totani e verdure di stagione, servita con piadina

Le Dolcezze

€4 Biscottini rustici al vino

€4 Crema delicata al Caffè servita con espresso, cacao e cialdina

€4,5 Torta Artigianale Montefeltro

€4 “Tartufo” Gelato Bianco e Nero