

Contro Vento

 hotel resort
MARINELLA

Bar Ristorantino in spiaggia

la Cucina del Controvento aperta a pranzo

..gli antipasti e le entrate

Misticanza di Mare & Verdure

€ 14

Combinazione di molluschi e crostacei abbinati a verdure di stagione

Salmone marinato al sale di Cervia

€ 11

marinato in casa da noi, servito con tartare di rapa rossa e mayowasa

Giardinetto di radici

€ 9

arrostite al forno, salsa allo stracchino e anacardi tostati

Roast Beef di manzo al punto rosa

€ 13

servito con giardiniera fatta in casa



I primi piatti di stagione

Tagliolini artigianali del Poraciaro

€ 14

classica ricetta nostrana con vongole fresche

Ravioli ai 3 Pomodori

€ 14

farfite con ricotta ed erbe e conditi con scaparolo e basilico

Lasagnette "Nonna Rina"

€ 12

sfoglia all'uovo, fatta in casa da noi

Spaghetti A.O.P e Bottarga di muggine

€ 12

aglio, olio e peperoncino con in più una spolverata di bottarga

I secondi piatti di stagione

Fritto misto "Mare Nostrum"

€ 17

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

Sardoncini "Scottadito"

€ 13

con citronette alla senape ed accompagnati piadina romagnola

Cotoletta alla Italiana

€ 12

cotoletta di pollo panata servita con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Contorni & Accompagnamenti

Piatto dell'ortolano

€ 6

Verdure di stagione alla piastra

Patate al forno

€ 6

morbide e croccanti al profumo di rosmarino

Insalata mista in foglie

€ 5

Lattuga, radicchio, rucola, pomodori

Patate fritte* dippers

€ 6

le Piadine IGP € 9

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



i Cascioni IGP € 7,5

Rosa

Cotto, Mozzarella, Pomodoro

VerdeIntegrale

Bietole, Spinaci

Rosso

Pomodoro, Mozzarella



Le Sfizioità*

Trancio Pizza Margherita €5

Focaccia rustica farcita €9

stracchino, mortadella

Trapizzino Domè €9

cotto, pomodoro e mozzarella

Pinotto alla Romagnola €10

mozzarella, tonno e cipolla

Focaccia Barese €5

pomodoro, olive, origano

Le Insaltone

servite con piadina € 12

la Santa Marina

misticanza croccante, uovo sodo, cipolla Tropea, pachino, tonno, acciughe

la Focara

misticanza croccante, petto di pollo, carote, mais, pachino, crostini e salsa caesar

Le Dolcezze

€4 Crema delicata al Caffè

€4 Sorbetto al limone e menta

€7 Barchetta di Ananas e fragole

€5 Panna Cotta cioccolato/ frutti di bosco

€6 Tiramisù fatto in casa

* prodotto congelato o surgelato all'origine art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio Servizio + € 1

Le Birre

Birre in Bottiglia 33cl €4 66cl €6 WeihenStephaner Weiss 50cl €5

Amarcord alla spina 30cl €3,5 100cl €11

I Vini della Tenuta del Monsignore

Sangiovese La Levata, Cabernet Dioniso, Papalina "rosso da pesce"

Cupido Chardonnay, Donna Fiore Rosè 15cl €4 75cl €16

Brut Metodo Charmat Blanc/Rosè 15cl €5 75cl €18

Riesling frizzante alla spina Tenuta del Monsignore 50cl € 6



Brut Rosè Tenuta del Monsignore
Franciacorta Brut Bellavista

15cl €5

75cl €18

15cl €10

75cl €49

i Long Drinks € 6

Spritz Aperol

Prosecco/Aperol/Soda

Spritz Amarena

Prosecco/Amarena/Soda

Spritz Hugo

Prosecco/Sambuco/Soda

Negroni "Sbagliato"

Campari/Martini/Prosecco

Cuba Libre

Rum Bianco/Limone/Cola

Mojto €7

Rum Bianco, Lime, Menta



Mimosa

Prosecco/Arancia

Bellini

Prosecco/Pesca

Bitter Love

Campari, Tonica, Arancio

Gin Tonic/Lemon

Gordon-Tanqueray

Tequila Sunrise

Jose Cuervo, succo arancio, granatina

Dannv Alcool Free

Grappe & Acquaviti da 3 a 7 €

Whisky & Distillati da 3 a 7 €

Amari & Digestivi € 4

Vassoietto da
aperitivo € 2,00

