

Le pizze dei Seven Seas of Rhye

Dalle 18:30 alle 21:00

Mediterraneo

Pomodoro, mozzarella e basilico

10€

Adriatico

Prosciutto crudo, rucola e stracchino

14€

Cantabrico

Pomodorini, straciatella, olive leccino e alici

12€

Tirreno

Pomodoro, aglio, origano e basilico

9€

Baltico

Cotto, mozzarella, funghi e pomodoro

11€

Caspio

Tonno, cipolla e mozzarella

12€

Ionio

Olio, rosmarino super crispy

8€

Le Sfiziosità*

Trancio Pizza Margherita

€5

Trapizzino Domè

€5

Focaccia rustica farcita

€6

Cotto, pomodoro e mozzarella

Focaccia Barese

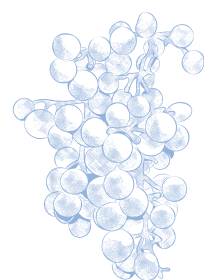
€5

Stracchino, mortadella

Pomodoro, olive, origano

1 Vini bianchi

Pagadebit D.o.C	Tenuta del Monsignore	15cl €4 75cl €15
Cupido Chardonnay	Tenuta del Monsignore	15cl €4 75cl €15
Rebola secca	Tenuta del Monsignore	15cl €5 75cl €16
Verdicchio di Matelica	Beccotorto	15cl €5 75cl €16
Relucens Biologico	Terre di fiume	15cl €5 75cl €16
..dalla spina: Riesling Frizzante	Monsignore	15cl €3 50cl €6



1 Vini Rossi



Sangiovese "La Levata" D.o.C	Tenuta del Monsignore	15cl €5 75cl €16
Cabernet Sauvignon "Dioniso"	Tenuta del Monsignore	15cl €5 75cl €16
Papalina "Rosso da Pesce"	Tenuta del Monsignore	15cl €4 75cl €15
Sangiovese Colli Pesaresi	Az agr Guerrieri	15cl €5 75cl €16
Puniceum Biologico	Terre di fiume	15cl €5 75cl €16
..dalla spina: Cabernet	Tenuta del Monsignore	15cl €3 50cl €6

Birre

WeiheStephaner WeissBier	50cl €5
Birre Lager in bottiglia	33cl €4 66cl €6
Amarcord Birra artigianale alla spina	30cl €3,5 100cl €11

...Amari, distillati e grappe da 3 a 7 €

ControVento

Bar Ristorantino in Spiaggia



Controvento è una scelta di libertà ,
è il gusto di fare le cose in modo diverso,
un pò come dire perdere la BUSSOLA ,di esplorare
abbinamenti inediti
e di mettere la passione per il buon cibo davanti a tutto .

.....
Accomodatevi, rilassatevi e lasciatevi guidare dal gusto
.....



DA LEVANTE A PONENTE

Il ristorante ControVento propone...

Misticanza di mare *

Combinazione di molluschi e crostacei, patate cotte a bassa temperatura, sedano e olive leccino **14€**

Seppia d'oriente *

Un nido di seppia grigliata tagliata in carpaccio e condita al pesto di alga nori, wacame e quinoa croccante **12€**

La Caprese che sa d'estate

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, burratina pugliese, pesca e basilico **13€**

Finissima di pesce spada al dolce fumo

Petali di pesce spada leggermente affumicato e inebriati da una panzanella estiva **12€**

Le mani della zhora

Tagliolini artigianali alle vongole nostrane

Classica ricetta nostrana con vongole fresche dell'Adriatico **15€**

Linguine in freddura di barbabietole

Linguine la Molisana condite con una salsa di rapa rossa e aceto balsamico, pesto di agrumi di Sicilia e stracciatella barese **11€**

Triangoli alla cernia ai 3 pomodori

Pasta ripiena di Cernia in salsa ai 3 pomodori Sorrentini e scaglie di Scoparolo **15€**

Spaghetti A.O.P e Bottarga di muggine

Aglio, olio e peperoncino con in più una spolverata di bottarga **13€**

Fritto misto "Mare Nostrum" *

Calamari, seppioline, gamberi e verdure croccanti **17€**

Carta di sardoncini

Con citronette alla senape ed accompagnati da piadina romagnola **15€**

Cotoletta alla Italiana

Cotoletta di pollo panata servita con rucola, pomodorini e scaglie di grana **13€**

Roast beef all'inglese

Servito con giardiniera fatta in casa **15€**

Contorni & accompagnamenti

Piatto dell'ortolano

Verdure di stagione alla piastra **6€**

Insalata mista in foglie

Lattuga, radicchio, rucola, pomodori **5€**

Patate al forno

Morbide e croccanti al profumo di rosmarino **6€**

Patate fritte dippers * 6€

La bussola delle insalate 13€

Nord

Misticanza croccante, uova sode, cipolla rossa, pachino, tonno e acciughe

Sud

Misticanza croccante, petto di pollo C.B.T, carote, mais, pomodorini, crostini e salsa cesare

Est

Misticanza croccante, fiammiferi di bresaola, feta greca, pomodorini, mais e riduzione balsamico

Ovest

Misticanza croccante, ceci, pachino, cipolla rossa, finocchi, semi di girasole e salsa al mango

Le Piadine 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

1 Cascioni 1GP 7,5€

Rosa

Cotto, Mozzarella, Pomodoro

Verde

Bietole, Spinaci

Rosso

Pomodoro, Mozzarella

Le Dolcizie

Crema delicata al Caffè **4€**

Sorbetto al limone e menta **4€**

Barchetta di Ananas e coulis ai frutti rossi **7€**

Panna Cotta alla riduzione di Sangiovese **6€**

Bis di dolcetti del giorno **7€**



hotel resort
MARINELLA

www.hotel-marinella.it
tel. 0541 954571
Via Vittorio Veneto 127

* 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