

I Contorni

INSALATA MISTA	7 €
PATATE FRITTE ⁽¹⁾ O AL FORNO	7 €
POMODORI E CIPOLLE	7 €
JULIENNE DI VERDURE SALTATE	7 €
RISO JASMINE	7 €

I Dessert, dolci tentazioni

TIRAMISÙ ^(1,3,7)	7 €
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE ^(1,3,7)	7 €
SOUFFLÈ CALDO AL PISTACCHIO ^(1,3,7,8)	8 €
PANNA COTTA ALL'UBE FILIPPINO ⁽⁷⁾	7 €
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA AL MASCARPONE E FRAGOLE ^(1,3,7)	7 €
MINISTRONE FREDDO AI FRUTTI DI BOSCO	8 €

Tabella allergeni

I numeri accanto a ciascun piatto fanno riferimento agli allergeni elencati di seguito, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



Marina
Food
& Drinks

L’esperienza del gusto, la bellezza del lago:
la Vostra emozione.

Siamo felici di darVi il benvenuto a Marina Food & Drinks,
uno spazio pensato per vivere il Lago di Garda in un ambiente confortevole e rilassante, per sentirsi come a casa.

Il nostro menù segue il ritmo delle stagioni, coniugando sapori della tradizione italiana a proposte internazionali, rigorosamente realizzati dalla cura e dalla passione dello Chef, utilizzando solo materie prime selezionate e di alta qualità.

Benvenuti a bordo!

Per un delizioso inizio, i nostri Antipasti

VAPORE DI MARE ^(2,4,7,9,14)	19 €
SEPIE, GAMBERI, POLPO E SCAMPO SU PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO CON SALSA AL SALMORIGLIO	
TARTARE DI BLACK ANGUS ⁽⁷⁾	18 €
FONDUTA DI ROBIOLA E TARTUFO NERO DELLA VALTENESI	
CULATELLO DI ZIBELLO ^(1,10)	18 €
GNOCCHO FRITTO E MOSTARDA DI FRUTTA PICCANTE	
SPRING ROLL VIETNAMITA “GOI CUON” ^(1,2,3,5,6,8,9)	17 €
INVOLTINI DI VERDURE E GAMBERI SERVITI FREDDI CON SALSA ALLE ARACHIDI	

I Primi Piatti, la tradizione che si evolve

MEZZI PACCHERI AI GAMBERI ^(1,2)	18 €
POMODORINI CONFIT, SPINACINO E PANE PROFUMATO	
SPAGHETTI AI LIMONI DEL GARDA ^(1,7)	16 €
FORMAGGELLA DI TREMOSINE	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA ^(1,4,14)	21 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI DI STAGIONE ^(1,3,7)	18 €
PAD THAI CON GAMBERI ^(2,3,5,6,9)	19 €
UOVA STRAPAZZATE, GAMBERI, VERDURE, SALSA TAMARINDO E ARACHIDI	
ZUPPA THAI ^(2,5,8)	18 €
POLLO O GAMBERI, VERDURE, ARACHIDI TOSTATE E CURRY PANANG	
<i>abbinamento suggerito: riso Jasmine al cocco 7 €</i>	

Per i nostri Secondi Piatti, i migliori ingredienti dal Mare e dalla Terra

IL FRITTO ^(1,2,7,14)	24 €
CALAMARI, GAMBERI E VERDURE PASTELLATE CON SALSE DELLO CHEF	
SALMONE ALLA PIASTRA GLASSATO ALLA SALSA TERIYAKI ^(1,4,6)	20 €
VERDURE JULIENNE SALTATE	
ORATA ALLA MEDITERRANEA ⁽⁴⁾	26 €
COTTA AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE, CAPPERI E PATATE	
MARINA BURGER* DI MANZO 150g ^(1,3,7)	22 €
BACON, CHEDDAR, CIPOLLA CROCCANTE, INSALATA, POMODORI E MAYO KEWPIE	
SERVITO CON PATATE FRITTE SIDEWINDERS	
<i>* È DISPONIBILE UNA VARIANTE VEGETARIANA</i>	
CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA ⁽³⁾	25 €
PATATE AL FORNO E SALSA BERNESE	
GUANCETTE DI MANZO ^(1,7,9,12)	24 €
COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PUREA ALLO ZAFFERANO	

Piatti freddi e insalatone

CAESAR ^(1,3,7,9)	17 €
VALERIANA, POLLO, SCAGLIE DI GRANA, BACON, POMODORINI, CROSTINI, SALSA CAESAR	
GRECA ⁽⁷⁾	16 €
VALERIANA, POMODORI, CIPOLLE ROSSE, CETRIOLI, OLIVE E FETA	
MARINA ^(2,3,7,9)	20 €
INSALATA, GAMBERI, AVOCADO, MAIS TOSTATO, CHIPS DI PLATANO, SCAGLIE DI GRANA, SALSA RANCH	
INSALATONA VIETNAMITA ^(1,2,4,5,6,8,9)	20 €
NOODLES DI RISO, POLLO SALTATO, GAMBERI ALLA PLANCHA, VERDURE FRESCHE, BASILICO VIETNAMITA E LA SUA SALSA	
POKE BOWL* ^(1,3,4,6,9,11)	19 €
RISO JASMINE, EDAMAME, CAROTE, ZUCCHINE, CAVOLO CAPPUCCIO, ALGA WAKAME, SEMI DI SESAMO NERO, SALSA TERIYAKI, MAYO GIAPPONESE, SALSA SRIRACHA, KATSUOBUSHI E SALMONE AFFUMICATO	
<i>*È DISPONIBILE UNA VARIANTE VEGANA ^(1,5,6,8,9)</i>	