

Beilagen

GEMISCHTER SALAT	7 €
POMMES ⁽¹⁾ ODER OFENKARTOFFELN	7 €
TOMATEN UND ZWIEBELN	7 €
SAUTIERTES GEMÜSE JULIENNE	7 €
JASMINREIS	7 €

Desserts, süße Versuchungen

TIRAMISÙ ^(1,3,7)	7 €
WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FIORDILATTE-EIS ^(1,3,7)	7 €
WARMES PISTAZIENSOUFFLÉ ^(1,3,7,8)	8 €
PANNA COTTA MIT PHILIPPINISCHER UBE ⁽⁷⁾	7 €
DEKONSTRUIERTE MILLEFOGLIE MIT MASCARPONE UND ERDBEEREN ^(1,3,7)	7 €
KALTE WALDBEERENSUPPE	8 €

Allergentabelle

Die Zahlen neben den Gerichten verweisen auf die unten aufgeführten Allergene gemäß der EU-Verordnung 1169/2011.

1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Fisch und Fischerzeugnisse
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Soja und Sojaerzeugnisse
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Senf und Senferzeugnisse
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfite
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Marina
Food
& Drinks

Die Erfahrung des Geschmacks, die Schönheit des Sees:
Ihre Emotion.

Wir heißen Sie herzlich willkommen bei Marina Food & Drinks, einem Ort, an dem Sie den Gardasee in einer komfortablen und entspannten Atmosphäre erleben können, ganz wie zu Hause.

Unsere Speisekarte folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und verbindet die Aromen der italienischen Tradition mit internationalen Gerichten, die mit Sorgfalt und Leidenschaft von unserem Chefkoch zubereitet werden und ausschließlich aus ausgewählten, hochwertigen Zutaten bestehen.

Willkommen an Bord!

Für einen köstlichen Auftakt, unsere Vorspeisen

GEDÄMPFTES MEERESGETIER ^(2,4,7,9,14) SEPPIA, GARNELEN, OKTOPUS UND KAISERGRANAT AUF SAFRAN-KARTOFFELPÜREE MIT SALMORIGLIO-SAUCE	19 €
BLACK-ANGUS-TARTAR ⁽⁷⁾ ROBIOLA-FONDUE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL AUS DER VALTENESI	18 €
CULATELLO DI ZIBELLO ^(1,10) FRITTIERTES GNOCCO MIT SCHARFER FRUCHT-MOSTARDA	18 €
VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN „GOI CUON“ ^(1,2,3,5,6,8,9) GEMÜSE-GARNELEN-RÖLLCHEN, KALT SERVIERT MIT ERDNUSSSAUCE	17 €

Die Ersten Gänge, Tradition im Wandel

MEZZI PACCHERI MIT GARNELEN ^(1,2) KONFIERTE KIRSCHTOMATEN, BABYSPINAT UND AROMATISIERTES BROT	18 €
SPAGHETTI MIT GARDASEE-ZITRONEN ^(1,7) FORMAGGELLA DI TREMOSINE	16 €
LINGUINE MIT VENUSMUSCHELN UND BOTTARGA ^(1,4,14)	21 €
TAGLIATELLE MIT SAISONALEN STEINPILZEN ^(1,3,7)	18 €
PAD THAI MIT GARNELEN ^(2,3,5,6,9) RÜHREI, GARNELEN, GEMÜSE, TAMARINDENSAUCE UND ERDNÜSSE	19 €
THAI-SUPPE ^(2,5,8) HÜHNCHEN ODER GARNELEN, GEMÜSE, GERÖSTETE ERDNÜSSE UND PANANG-CURRY <i>empfohlene Beilage: Kokos-Jasminreis 7 €</i>	18 €

Für unsere Hauptgerichte, die besten Zutaten aus Meer und Land

IL FRITTO ^(1,2,7,14) KALAMARI, GARNELEN UND GEMÜSE IM TEIGMANTEL MIT SAUCEN DES CHEFKOCHS	24 €
GEGRILLTER LACHS MIT TERIYAKI-GLASUR ^(1,4,6) SAUTIERTES GEMÜSE JULIENNE	20 €
DORADE NACH MEDITERRANER ART ⁽⁴⁾ GEDÄMPFT MIT TOMATEN, OLIVEN, KAPERN UND KARTOFFELN	26 €
MARINA RINDFLEISCH-BURGER* 150g ^(1,3,7) BACON, CHEDDAR, KNUSPRIGE ZWIEBEL, SALAT, TOMATEN UND KEWPIE-MAYO SERVIERT MIT SIDEWINDER-POMMES <i>* AUCH IN VEGETARISCHER VARIANTE ERHÄLTlich</i>	22 €
GEGRILLTES BLACK-ANGUS-ROASTBEEF ⁽³⁾ OFENKARTOFFELN UND BÉARNAISE-SAUCE	25 €
RINDERBÄCKCHEN ^(1,7,9,12) BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART MIT SAFRANPÜREE	24 €

Kalte Gerichte und große Salate

CAESAR ^(1,3,7,9) FELDSALAT, HÜHNCHEN, GRANA-SPÄNE, BACON, KIRSCHTOMATEN, CROUTONS, CAESAR-DRESSING	17 €
GRIECHISCH ⁽⁷⁾ FELDSALAT, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN, GURKEN, OLIVEN UND FETA	16 €
MARINA ^(2,3,7,9) SALAT, GARNELEN, AVOCADO, GERÖSTETER MAIS, PLANTAIN-CHIPS, GRANA-SPÄNE, RANCH-DRESSING	20 €
VIETNAMESISCHER SALAT ^(1,2,4,5,6,8,9) REISNUDELN, GEBRATENES HÜHNCHEN, GEGRILLTE GARNELEN, FRISCHES GEMÜSE, VIETNAMESISCHES BASILIKUM UND SEINE SAUCE	20 €
POKE BOWL* ^(1,3,4,6,9,11) JASMINREIS, EDAMAME, KAROTTEN, ZUCCHINI, WEISSKOHL, WAKAME-ALGE, SCHWARZE SESAMSAMEN, TERIYAKI-SAUCE, JAPANISCHE MAYO, SRIRACHA-SAUCE, KATSUOBUSHI UND GERÄUCHERTER LACHS <i>*AUCH IN VEGANER VARIANTE ERHÄLTlich ^(1,5,6,8,9)</i>	19 €