

## Piatti freddi e insalatone

CAESAR	17 €
VALERIANA, POLLO, SCAGLIE DI GRANA, BACON, POMODORINI, CROSTINI, SALSA CAESAR	
NIZZARDA	16 €
VALERIANA, TONNO, UOVO SODO, POMODORINI, ACCIUGHE, OLIVE, PATATE AL VAPORE	
MARINA	20 €
INSALATA, GAMBERI, AVOCADO, MAIS TOSTATO, CHIPS DI PLATANO, SCAGLIE DI GRANA, SALSA RANCH	
INSALATONA VIETNAMITA	20 €
NOODLES DI RISO, POLLO SALTATO, GAMBERI ALLA PLANCHA, VERDURE FRESCHE, BASILICO VIETNAMITA E LA SUA SALSA	
CAPRESE	16 €
POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	
CRUDO 24 MESI E MELONE	17 €
POKE BOWL*	19 €
RISO JASMINE, EDAMAME, CAROTE, ZUCCHINE, CAVOLO CAPPUCCIO, ALGA WAKAME, SEMI DI SESAMO NERO, SALSA TERIYAKI, MAYO GIAPPONESE, SALSA SRIRACHA, KATSUOBUSHI E SALMONE AFFUMICATO	
*È DISPONIBILE UNA VARIANTE VEGANA (CON TOFU)	

## I Dessert, dolci tentazioni

TIRAMISÙ	7 €
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE	7 €
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON MASCARPONE E FRAGOLE	7 €
PANNA COTTA CON POLPA DI LAMPONI	7 €
SOUFFLÈ AL PISTACCHIO	8 €
CHEESCAKE AL PANDAN	8 €



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 SEPIE, GAMBERI, POLPO E SCAMPO SU SCHIACCIATA DI PATATE CON SALSA SALMORIGLIO	19 €
TARTARE DI TONNO AVOCADO	18 €
TARTARE DI BLACK ANGUS MAIONESE ALL'AGLIO NERO E CROSTONE DI PANE DI ALTAMURA	18 €
CULATELLO DI ZIBELLO GIARDINIERA E CROSTINI	18 €

### I Primi Piatti, la tradizione che si evolve

PACCHERI AI GAMBERI POMODORI ESSICATI E PANE PROFUMATO	18 €
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	19 €
LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA	21 €
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI BLACK ANGUS	17 €
MEZZI PACCHERI ALL'AMATRICIANA GUANCIALE DI NORCIA	18 €
PACCHERI ALLA TRILOGIA DI POMODORINI PACHINO BURRATA	17 €
PAD THAI CON GAMBERI UOVA STRAPAZZATE, VERDURE, SALSA TAMARINDO E ARACHIDI	19 €

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

IL FRITTO CALAMARI, GAMBERI E VERDURE PASTELLATE CON SALSE DELLO CHEF	24 €
SALMONE ALLA PIASTRA GLASSATO ALLA SALSA TERIYAKI VERDURE SALTATE	20 €
TATAKI DI TONNO GIARDINIERA DELLO CHEF E SALSA MATSUHISA	24 €
MARINA BURGER* DI MANZO 150g BACON, CHEDDAR, CIPOLLA CROCCANTE, INSALATA, POMODORI E MAYO KEWPIE SERVITO CON PATATE FRITTE SIDEWINDERS <i>* È DISPONIBILE UNA VARIANTE VEGETARIANA</i>	22 €
CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA PATATE AL FORNO E SALSA BERNESE	25 €
BRANZINO AL VAPORE IN CROSTA DI KATAIFI CREMA DI CAVOLFIORRE ED ESTRATTO DI RAPA ROSSA	26 €

### I Contorni

INSALATA MISTA	7 €
PATATE FRITTE O AL FORNO	7 €
POMODORI E CIPOLLE	7 €
CHOP SUEY DI VERDURE	7 €
RISO JASMINE	6 €