

M

Marina
Food
& Drinks

L'esperienza del gusto,
la bellezza del lago:
la vostra emozione.

COLAZIONE & BRUNCH

PRANZO E CENA

DRINKS & APERITIVO

CARTA DEI VINI



Marina
Food
& Drinks

COLAZIONE & BRUNCH

*"Per iniziare la giornata scelgo un caffè,
per continuarla, un sorriso."
(Stephen Littleword)*





Marina Food & Drinks

La Caffetteria

CAFFÈ

ESPRESSO 1,5€

GINSENG 2€

D'ORZO 2€

CAPPUCCINO

CLASSICO 2€

D'ORZO, GINSENG, SOIA 2,5€

LATTE MACCHIATO 2,5€

TÈ E TISANE 4,5€

CAFFÈ SHAKERATO 4€

CAFFÈ SHAKERATO 5€
CORRETTO

CIOCCOLATA CALDA 4€

Le proposte dolci

BRIOCHE (solo sabato e domenica)

CLASSICHE (VUOTE E FARCITE) 1,7€

TRECCINA ALLE NOCI 2€

YOGURT

MUESLI 4€

FRAGOLE 5€

PANCAKE

FRUTTI DI BOSCO 9€

SCIROPPO D'ACERO 6€

NUTELLA 6€

Le proposte salate

UOVA STRAPAZZATE CON BACON 7€

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE 7€
PANE TOSTATO

AVOCADO TOAST 12€
PANE TOSTATO, SALMONE AFFUMICATO,
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, AVOCADO

CROQUE MONSIEUR 8€
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO,
FORMAGGIO E BESCIAPELLA
GRATINATO AL FORNO E SERVITO CON
SALSA TARTATA

CROQUE MADAME 9€
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO,
FORMAGGIO, BESCIAPELLA E UOVO AL
TEGAMINO GRATINATO AL FORNO
E SERVITO CON SALSA TARTATA

TOAST CLASSICO 5€
PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

CRUDO DI PARMA E BURRO 11€

PANCAKE 10€
SALMONE AFFUMICATO
E YOGURT GRECO

Le Spremute e gli Estratti

SPREMUTA 4€
ARANCIA

ESTRATTO CLASSIC 6€
ARANCIA, CAROTA, LIMONE

ESTRATTO GREEN 6€
FINOCCHIO, LIME, MELA

ESTRATTO DETOX 6€
MELA, ZENZERO, ANANAS

IL TUO ESTRATTO 7€
A SCELTA

I Soft Drinks

ACQUA LURISIA
33 CL 2€

75 CL 3,5€

SUCCHI DI FRUTTA 4€

BIBITE 4€



Marina
Food
& Drinks

A hand holding a white plate with a gold rim, containing a dish of dark spaghetti topped with a mound of white rice and garnished with small purple and green herbs. The background is a blurred outdoor scene.

PRANZO E CENA

"Un buon pasto giova molto alla conversazione.
Non si può pensare bene, né amare bene,
se non si è mangiato bene."

(Virginia Woolf)



Marina Food & Drinks

Speciali dall'Oriente

PAD THAI 19€
GAMBERI, VERDURE,
SALSA TAMARINDO E ARACHIDI

INSALATONA VIETNAMITA 19€
NOODLES DI RISO, POLLO SALTATO,
GAMBERI ALLA PLANCH, VERDURE
FRESCHE, BASILICO VIETNAMITA E LA SUA
SALSA

SPIEDINI DI POLLO
GRIGLIATI "YAKITORI" 18€
RISO JAVA (GIALLO) E GIARDINIERA
DI PAPAYA

Insalatone

CAESAR 16€
VALERIANA, POLLO, SCAGLIE DI
GRANA, BACON, POMODORINI,
CROSTINI, SALSA CAESAR

GRECA 15€
VALERIANA, CETRIOLI,
POMODORI, FETA, OLIVE,
CIPOLLA DI TROPEA, ORIGANO,
SALSA ALLO YOGURT GRECO

NIZZARDA 17€
VALERIANA, TONNO, UOVA
SODE, POMODORINI, ACCIUGHE,
OLIVE, PATATE LESSE

CAPRESE 15€
MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORI

Antipasti

UOVO FRITTO 19€
FONDUTA DI ROBIOLA, ASPARAGI E SALMONE
AFFUMICATO CON LE SUE UOVA

TARTARE DI SALMONE 18€
AVOCADO E PEPE ROSA DEL SICHUAN

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 18€
TUORLO D'UOVO E CROSTINI

CULATELLO E BURRATA 18€
GIARDINIERA

VAPORE DI MARE 19€
SEPIE, GAMBERI, POLPO E SCAMPO
SU SCHIACCIATA DI PATATE
E SALSA AL SALMORIGLIO

Primi Piatti

SPAGHETTI FELICETTI AI GAMBERI 18€
POMODORI ESSICCATI E PANE PROFUMATO

LINGUINE AI SAPORI DI MARE 19€

SPAGHETTI AI LIMONI DEL GARDA 16€
ALLA FORMAGGELLA DI TREMOSINE

CALAMARATA ALLE COZZE 17€

GNOCCHI FATTI IN CASA 17€
CREMA DI SEDANO RAPA, CHIPS DI
PATATE E FONDUTA

Secondi Piatti

FRITTO MISTO 23€

BRANZINO ALL'ISOLANA 24€

SALMONE ALLA SALSA TERIYAKI 19€

MARINA BURGER DI BLACK ANGUS 24€
*VARIANTE VEGETARIANA DISPONIBILE

CUBEROLL DI MANZETTA PRUSSIANA 30€

POLPO ALLA PLANCIA 26€

Pinse Gourmet

MARGHERITA 10€
POMODORO,
MOZZARELLA
ORIGANO

BURRATA E ACCIUGHE 14€
ALLA GENOVESE

STRACCIATELLA AL PESTO
ACCIUGHE DEL CANTABRICO
POMODORINI CONFIT

BUFALINA 15€
BUFALA CAMPANA
CRUDO DI PARMA
POMODORI PACHINO

ZIBELLO DOP 18€
CULATELLO DI ZIBELLO
SCAMORZA AFFUMICATA

Dessert

CIOCCO-TIRAMISÙ 8€

PASTEIS DE NATA 8€
PASTICCINO ALLA CREMA

TORTINO AL CIOCCOLATO 8€
GELATO ALLA VANIGLIA

CHEESECAKE 8€
FRUTTI DI BOSCO

FUNGO BAVARESE 9€
MERINGA E CRUMBLE

A hand holding a metal skewer with a lemon wedge, positioned over a glass of red cocktail with ice. The background is a blurred kitchen setting.

M

Marina
Food
& Drinks

DRINKS E APERITIVO

"L'aperitivo è l'ora della felicità."



Marina Food & Drinks

I Vini al Calice

LE BOLLICINE

COSTARIPA BRUT ROSÉ 7€
LAGO DI GARDA

CONTADI CASTALDI BRUT 6€
FRANCIACORTA

ANDREOLA PROSECCO 5€
VALDOBBIADENE

I BIANCHI

MONTONALE MONTUNAL 6€
LUGANA, LAGO DI GARDA

CÀ DEI FRATI BROLETTINO 7€
LUGANA, LAGO DI GARDA

CORTE SERMANA CROMALGO 5€
LUGANA, LAGO DI GARDA

IL ROSATO

COSTARIPA ROSAMARA 5€
LAGO DI GARDA

I ROSSI

SERGIO DELAI MOGRÌ 5€
GROPPELLO, LAGO DI GARDA

ALESSANDRO BONI 7€
VALPOLICELLA RIPASSO

I VINI DOLCI

ALESSANDRO BONI RECIOTO 10€
VALPOLICELLA

FENILI 8€
TPASSITO

DONNAFUGATA MOSCATO 6€
PANTELLERIA

Aperitivi & Cocktail

L'AMERICANO DEL MARINA

BERTO 7€

NEGRONI 8€

BOLOGNESE 8€

FOLETTO 9€

SPRITZ 6€

HUGO 6€

ANALCOLICO DELLA CASA 6€

GIN TONIC da 8€ a 15€

MOSCOW MULE 10€

TASSONI ZEN 6€

PIMM'S CUP N. 1 8€

POMODORO CONDITO 5€

MOJITO 10€

CAIPIRINHA - CAIPIROSKA 10€

GIN FIZZ 10€

BLOODY MARY 10€

WHISKY/AMARETTO SOUR 10€

LONG ISLAND 10€

I Soft Drinks

ACQUA LURISIA

33 CL 2€

75 CL 3,5€

SUCCHI DI FRUTTA 4€

BIBITE 4€

I Distillati

RUM JAMAICA XO 7€
MEZAN

RUM SOLERA 21 8€
LA HECHICERA

RUM SOLERA 23 10€
ZACAPA

BARBADOS RUM 6€
DOORLY'S

ISLAND BLENDED MALT 8€
SCOTCH WHISKY
MOSSBURN WHISKY

WHISKY COFFEY GRAIN 10€
NIKKA

HATOZAKY JAPANESE 8€
WHISKY
KAIKYO DISTILLERY

MEZCAL 8€
NUESTRA SOLEDAD

BOURBON KENTUCKY 7€
STRAIGHT
KNOB KREEK

TEXAS SINGLE MALT 8€
WHISKY
BALCONES

COGNAC 8€
ASSEMBLAGE N.1
LEYRAT

GRAPPA OF 8€
AMARONE BARRIQUE
BONOLLO

GRAPPA INVECCHIATA 8€
DI NEBBIOLO
DISTILLERIE QUAGLIA

TINTURA STOMATICA 5€
FOLETTO HERITAGE

AMARO PROIBITO 5€
FOLETTO HERITAGE



M

Marina
Food
& Drinks

CARTA DEI VINI

Per sorseggiare tutta la bellezza
del territorio circostante.



Marina Food & Drinks

Champagne

- LAURANT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 82€
- LAURANT-PERRIER BRUT CUVÉE ROSÉ 120€
- LAURANT-PERRIER CUVÉE GRAND SIECLE N° 24 240€
- CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 84€
- CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS 120€
- LECLAPART BRUT GRAND CRU 60€
- PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE NON DOSÉE 80€
- LOUIS ROEDERER BRU PREMIER 90€
- HENRIET-BAZIN BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 72€
- HENRIET-BAZIN BLANC DE NOIR GRAND CRU 74€
- HENRIET-BAZIN BRUT ROSÉ GRAND CRU 80€
- HENRIET-BAZIN PREMIER CRU MILLESIME 94€
BLANC DE BLANCS MARIE-AMÉLIE
- HENRIET-BAZIN PREMIER CRU NATURE 82€
GASTON & LOUISE
- SAINT-CHAMANT BLANC DE BLANCS 98€
- ANDRÉ BROCHOT BRUT CUVÉE 75€
- HUBERT SOREAU BRUT LE CLOS L'ABBE 120€

Bollicine

- COSTARIPA BRUT CREANT 39€
LAGO DI GARDA
- COSTARIPA BRUT ROSÉ 41€
LAGO DI GARDA
- COSTARIPA GRANDE ANNATA BRUT 64€
LAGO DI GARDA
- ANDREOLA PROSECCO SUPERIORE 28€
VALDOBBIADENE
- BELLAVISTA ALMA BRUT 52€
FRANCIACORTA
- BELLAVISTA ALMA NON DOSATO 56€
FRANCIACORTA
- BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA 64€
FRANCIACORTA
- CONTADI CASTALDI BRUT 38€
FRANCIACORTA
- CONTADI CASTALDI SATÈN 44€
FRANCIACORTA
- SOLOUVA BRUT 39€
FRANCIACORTA
- FERRARI BRUT PERLÉ 56€
TRENTO
- FERRARI RISERVA LUNELLI 95€
TRENTO

Rosati

- COMINCIOLI DIAMANTE 39€
LAGO DI GARDA
- COSTARIPA ROSAMARA 29€
LAGO DI GARDA
- COSTARIPA MOLMENTI 49€
LAGO DI GARDA



Marina Food & Drinks

Bianchi

MONTONALE LUGANA MONTUNAL 28€
LAGO DI GARDA

OTTELLA UGANA LE CREETE 34€
LAGO DI GARDA

CÀ DEI FRATI LUGANA BROLETTINO 32€
LAGO DI GARDA

COSTARIPA LUGANA PIEVECROCE 27€
LAGO DI GARDA

CORTE SERMANA LUGANA CROMALGO 26€
LAGO DI GARDA

TENUTA GARLIDER PINOT GRIGIO 38€
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER GEWÜRZTRAMINER 42€
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER SYLVANER 36€
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER GRÜNER VELTLINER 38€
ALTO ADIGE

RONCO DEI TASSI RIBOLLA GIALLA 34€
FRIULI-VENEZIA GIULIA

RONCO DEI TASSI SAUVIGNON 32€
FRIULI-VENEZIA GIULIA

RONCO DEI TASSI FOSARIN 36€
FRIULI-VENEZIA GIULIA

BOFFA ROERO ARNEIS 28€
PIEMONTE

CHABLIS DOMAINE CHEVILLON 55€
FRANCIA

DOMAINE GÉRARD FIOU SANCERRE 48€
FRANCIA

GÉRARD BERTRAND ORANGE GOLD 39€
FRANCIA

SYBILLE KUNTZ RIESLING 45€
GERMANIA

RIESLING, WEINGUT SCHMITT 46€
GERMANIA

BIANCO CONCORI 35€
TOSCANA

Rossi

ALESSANDRO BONI RIPASSO 36€
VALPOLICELLA

ALESSANDRO BONI 1042 CORVINA IGT 30€
VALPOLICELLA

ALESSANDRO BONI AMARONE 60€
VALPOLICELLA

VIGNA DORATA CURTEFRANCA ROSSO 26€
CAZZAGO SAN MARTINO

AR.PE.PE GRUMELLO RISERVA 88€
LOMBARDIA

BOFFA LANGHE NEBBIOLO 36€
PIEMONTE

BOFFA BARBARESCO 45€
PIEMONTE

TENUTA GARLIDER PINOT NERO 46€
TRENTINO

CHIANTI CLASSICO BIO MONTEROTONDO 30€
TOSCANA

BIONDI SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 180€
TOSCANA

FATTORIA DEL PINO 69€
BRUNELLO DI MONTALCINO
TOSCANA

TENUTA DEL PRIORE COL DEL MONDO 36€
KERRIAS RISERVA
ABRUZZO

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX 45€
BOURGOGNE LES MALADIERS
FRANCIA

Dessert

ALESSANDRO BONI RECIOTO 40€
VALPOLICELLA

PASSITO FENILI 35€
VALEGGIO SUL MINCIO

MOSCATO DI PANTELLERIA 35€
PANTELLERIA

Gli Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI 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, PISTACCHI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**VI INVITIAMO A COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.
PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI ALLO STAFF.**