

Per incominciare...

Calamaro nostrano ripieno, crema di ceci, porro croccante e chips di patata viola.....	18
Roast fish di tonno con insalatina di finocchi e arancia su spuma di guacamole.....	19
Caesar salad di mazzancolle, carciofi grigliati, scaglie di grana e mandorle tostate.....	17
Sandwich con salmone marinato, stracciatella di bufala, cipolla candita e confettura di pomodori verdi.....	18
Insalata di mare tiepida 'all'antica', con vellutata di patata & topinambur e asparago nostrano.....	18

A fuochi spenti...

Tutto il crudo del giorno.....	48
Selezione di ostriche di giornata.....	4/5/6/8 al pz
Tris di tartare con salsa alla senape, lime, thè verde e maracuja.....	23
Dadolata di tonno rosso con gazpacho, polvere di capperi e craker al nero di seppia.....	23
Sashimi di orata con melone, mojito piccante e aria di mare.....	23

Primi piatti dal mare...

Spaghettoni 'Regina dei Sibillini', crudaiola di verdure, tartare di tonno rosso e la sua bottarga.....	22
Chitarrino di pasta fresca con bisque di crostacei, aragostelle sgusciate e cappasanta cruda al lime.....	23
Pacchero 'Regina dei Sibillini' alla carbonara di mare e pistacchi.....	20
Risotto 'Acquerello' con crostacei sgusciati, crema di spinacino e Franciacorta Rosé.....	19
Cappelletto verde alle mazzancolle sgusciate, cicale di mare e crema di carciofi.....	22

Secondi di pesce...

Catalana di scampi e mazzancolle con pinzimonio di stagione.....	26
Fritto misto del Mare Adriatico con verdure croccanti e malinese al lime.....	18
La brace del 'Marenita' secondo il pescato di giorno.....	27
Tagliata di salmone cotto a bassa temperatura, vellutata di mandorle e patata americana.....	23
Tatary di tonno pinna gialla con mousse di pistacchio e confettura pera & zenzero.....	23

Antipasti di carne...

Selezione di salumi e formaggi con piada.....	16
Tartare di Fassona piemontese con senape & miele e sale 'Maldon'.....	24
Parmigiana di melanzane con pomodoro San Marzano e bufala dei 'F.lli Lucio'.....	15

Primi piatti di carne...

Tagliatella al ragù romagnolo.....	14
Cappelletto al ragù di Mora Romagnola.....	15
Pacchero 'Regina dei Sibillini', mousse al pistacchio e bruciatini di pancetta.....	15

Secondi piatti di carne...

Tagliata di Black Angus al Sale Dolce di Cervia e rosmarino.....	24
Filetto di manzo 'Top Class' alla griglia.....	26
Cotoletta di pollo con patata frita.....	14

Dolci e piccola pasticceria....

Pesca bianca, cioccolato bianco e thè matcha... in una sfera.....	8
Tortino ai tre cioccolati con crema Chantilly e noccioline pralinate.....	8
Cheesecake al cioccolato bianco con crumble di anacardi e crema al miele caramellato.....	8
Sfogliata di crema Chantilly, gel ai frutti rossi e frutta di stagione.....	8
Degustazione completa di dolci.....	28

Contorni

Pinzimonio di stagione.....	8
Patate al forno sabbiate.....	7
Patate fritte 'Mc Cain'.....	7
Verdure di stagione alla piastra.....	8

Bevande

Acqua.....	3
Perrier.....	4
Amari.....	5/8
Caffè.....	2,5
Birra Messina Cristalli di Sale.....	6



MARENITA
CUCINA e CANTINA



Tantissime proposte "FUORI MENU" in base al pesce pescato di giornata
POSSIBILITÀ DI ASPORTO FINO ALLE 20.30 TUTTI I GIORNI

Info e Prenotazioni: 329 8788 162

ALLERGENI

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per dare consigli nel migliore dei modi.

Coperto 3