

M E N U

<i>Grand Tris del Mare</i>	€ 24,00 (1-2-3-4-6)
<i>Polpo degli zavorristi</i>	
<i>Pesce azzurro ripieno</i>	
<i>Gamberone</i>	
<i>Cappon Magro</i>	€ 30,00 (1-2-3-4)
<i>Paté di Polpo</i>	€ 18,00 (4-6)
<i>Pesce Azzurro ripieno</i>	€ 18,00 (1-3-4)
<i>Mandilli al Pesto</i>	€ 16,00 (1-8)
<i>Taglierini al Profumo di Mare</i>	€ 20,00 (1-2-3-4)
<i>Calamari e Ombrina</i>	
<i>Ravioloni di pesce e sugo di ombrina</i>	€ 20,00 (1-2-3-4)
<i>Polpo Nostrum</i>	€ 18,00 (4-6)
<i>con patate e olive taggiasche</i>	
<i>Calamari Fritti</i>	€ 24,00 (1)
<i>Pescato del giorno</i>	€ 30,00 (2-4)
<i>Dessert</i>	€ 9,00
<i>Zabaione fresco con crumble di cioccolato</i>	
<i>Dolce del giorno</i>	
<i>Coperto a persona €10,00 include</i>	
<i>Acqua naturale e gasata;</i>	
<i>Pane bianco e nero, focaccia alla salvia di nostra produzione;</i>	
<i>Gelèe di arancia su frutta fresca di stagione</i>	



La Marinella dal primo gennaio 2024 ha riaperto per celebrare i suoi 90 anni di vita.

L'imponente opera di ristrutturazione ci ha permesso di riportarla alla sua architettura originaria di nave arenata sugli scogli, rimettendo in evidenza le strutture interne originarie che sono state coperte dal 1974.

L'attuale edificio protetto dalla Soprintendenza con vincolo monumentale prevede:

- un salone interno e un privé riservati al ristorante, contornata da vetrate completamente apribili sulla veranda esterna
- una veranda coperta fronte mare con cristalli scorrevoli con riservati all'area lounge bar e/o al ristorante
- due terrazze scoperte riservate a levante per il lounge bar e ponente per il ristorante
- un lounge bar interno
- un hotel dimora storica 4 stelle superior con 2 suite, 2 junior suite e 5 stanze (prossima apertura)
- una spa al piano inferiore (prossima apertura)
- una marina con pontile attracco barche nella scogliera sottostante (apertura prevista giugno 2024)

Lo spirito di questo locale storico conosciuto in tutto il mondo e unico per la sua posizione edificata su uno scoglio a picco sul mare, trasmette una sensazione reale di essere in "navigazione" sul mare, accogliendo i "crocieristi" che possono godere di tutti i nostri servizi di eccellenza.

La Marinella offre una qualità artigianale per i gelati, per la pasticceria, per i prodotti da forno (a legna) quali pane, focaccia genovese e farinata, per la pasta (tagliolini, ravioli e mandilli),

La scelta della filiera degli ingredienti unici vanno dal caffè tostato a legna, alle farine di Altamura e di ceci, dal pesce solo pescato con pezzature sopra i 10 kg, ai gelati con latte della Valgardena, alla frutta e verdura di stagione dai principali centri di eccellenza, dai vini selezionati con una filiera di rapporti diretti con le aziende produttrici di nicchia.

Questo ci permette di affermare che entrano esclusivamente ingredienti selezionati che noi trasformiamo e nulla di confezionato (contribuendo all'abbattimento degli imballaggi)

Anche la scelta di essere free plastica e free soft drink (con l'unica eccezione della coca cola classic in bottiglietta) con un'offerta di succhi naturali 100%, spremute e acqua filtrata Culligan, ci permette di contribuire al miglioramento ambientale, offrendo una scelta anche più salutista

Il divieto di animali e fumo nelle aree coperte (ammessi solo nelle terrazze scoperte) permette di mantenere il relax dei nostri ospiti.

Data la sua struttura possiede una naturale vocazione all'attività destinata agli eventi, ma che (salvo rare eccezioni) sono svolti con la ripartizione in aree riservate, pur mantenendo aperti tutti i servizi alla clientela.

Anche per gli eventi, il nostro servizio rimane personalizzato con preparazioni fatte al momento, sia per i cocktail fatti al momento dai nostri barmen, sia per gli accompagnamenti cotti al momento dalla cucina o dal forno, mantenendo un'accoglienza Marinella fuori dagli standard.

La Marinella 1934 è ritornata al vostro servizio!

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Vini Rossi</i>		
<i>Vermentino Nero Igt – Agr. Pascale F.</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Granaccia Doc – Az. – Az. Agr. Turco</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Pinot Noir Doc Valle D’Aosta – Az. Agr. Le Clochor</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Rossese Dolceacqua Doc – Az. Agr. E Prie</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Rossese Superiore Dolceacqua Doc – Az. Agr. Anfosso</i>	€ 9.00	€ 40.00
§ § §		
<i>Vini Rosé – Chateau de Saint-Martin</i>		
- <i>Rose & Rolle</i>	€ 8.00	€ 35.00
- <i>Eternelle Favorite Cru classe</i>	€ 10.00	€ 45.00
§ § §		
<i>Vini Bianchi</i>		
<i>Az. agr. Villa Cambiaso Marchese Cattaneo Adorno dei Giustiniani:</i>		
- <i>E Galee Vermentino Doc</i>	€ 7.00	€ 30.00
- <i>Pigato Colline del Genovesato</i>	€ 8.00	€ 35.00
- <i>Bianchetta Genovese Doc</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Coronata Val Polcevera Doc – Az. Agr. Rochi</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Arneis Doc - Az. Agr. Rochi</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Kerner Do - Az. agr. Unterhofer</i>	€ 8.00	€ 35.00
<i>Blanc de Pinot noir - Chateau de Laborde 2022</i>	€ 9.00	€ 40.00
<i>Pouilly Fumè Valle della Loira – Les Riaux 2021</i>	€ 12.00	€ 50.00

LA MARINELLA 1934 90°

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Bollicine</i>		
<i>Prosecco Valdobbiadene Docg- Az. Agr. Dogarina</i>	€ 7.00	€ 30.00
<i>Franciacorta Primus Docg - Az. Agr. Franca Contea</i>	€ 9.00	€ 35.00
<i>Alta Langa Docg Pas Dose '- Az. Agr. Garesio</i>	€11.00	€ 45.00

CHAMPAGNE

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Bollinger</i>	€ 30.00	€ 120.00
<i>Emile Leclère</i>	€ 20.00	€ 80.00
<i>Emile Leclère Magnum 1,5 lt</i>		€ 150.00

§ § §

Vini Passiti

<i>Moscato di Turria Doc -Az. Agr. Podere Grecale</i>	€ 10.00	€ 60.00
--	----------------	----------------

§ § §

<i>Birra Alla Spina Artigianale Maltus Faber Blonde/Amber Ale</i>	€ 7.00
--	---------------