



Il nostro omaggio Benvenuti "In Marinetta",
Calice di Prosecco Millesimato DOC,
grissini e focaccia homemade con degustazione olio EVO,
piccola entrée dello Chef.

ITTITURISMO fa' rima con *territorio*, con *stagionalità*, con ricerca e amore per il Delta del Po Veneto.

In Marinetta non è semplicemente un “ristorante di pesce”, noi tutti abbiamo sposato una filosofia, che nasce da una Legge della nostra Regione e ci ha dato l'ispirazione giusta per fare di questo ittiturismo un luogo, dove divulgare e far apprezzare il nostro Delta.

Un “luogo dell'anima” dove stare bene.

Da noi, infatti, ogni varietà e tipicità proviene dallo scrigno prezioso delle acque delle nostre lagune e dell'Alto Adriatico, *nulla di estero, nulla di congelato a bordo, nulla di decongelato*.

Solo ed esclusivamente prodotto vivo e freschissimo, trattato secondo le regole per conservare tutte le caratteristiche e le migliori qualità organolettiche.

Da tutto ciò deriva bontà, sapidità e sapori spesso perduti.

Deriva naturalmente anche *una grande differenza di rapporto qualità-prezzo* che ci auguriamo possiate apprezzare in tutta la linea che proponiamo.

Avrete modo di conoscere la cucina del nostro Chef Cristian Mometti e della sua giovane e dinamica brigata.

Con grande impegno, ogni giorno, vi raccontiamo al tavolo questo territorio, che amiamo tanto e nelle cui potenzialità crediamo fortemente.

degustazione

Crudo che passione!

Trilogia Rosa

Abilità

Top

Pizzicami!

Tataki

di pescato fresco del giorno

Passione

€ 125

vini in abbinamento

cinque calici

€ 40

Marinetta Taste

Omega 3

Venezia nel 

Nero Assoluto

La fortuna della “busara”

Perfetto così

Ricordo d’infanzia

€ 110

vini in abbinamento

cinque calici

€ 40

I menù degustazione vengono realizzati per il tavolo completo.

🌿 à la carte 🌿

la gioia del crudo

Top Ten scampo, mazzancolla, cannocchie, capasanta, seppia, carpaccio di branzino, tartare di orata, fasolari, tartare di gamberi rosa, Ostrica Rosa di Scardovari. € 45



Ostrica Rosa di Scardovari al pezzo. € 8



Scampo fresco dell'Adriatico al pezzo. € 8/12 *secondo mercato*



Trilogia Rosa ostriche Rosa di Scardovari in tre versioni. € 26



- naturale.
- gel di agrumi, pepe di Sichuan, salicornia.
- scalogno e lamponi.

Abilità branzino nostrano, rapa marinata, panna acida, frozen Moscow Mule.  € 33



Omega 3 sarde in “saor” Marinetta style, bon bon di alici di Pila, airbag di baccalà con chutney di mango. € 23




Venezia nel  baccalà mantecato, puntarelle alla bottarga di tonno, ceci in due consistenze. € 24



Tradizione lagunare polipo nostrano in vasocottura, cicoria, salsa verde, pane casereccio ripassato. € 25



 **Cipolla** cipolla bianca dei nostri orti, crumble di Parmigiano Reggiano 40 mesi e mandorla, mosto cotto alle bacche di sambuco, croccante di mandorla amara. € 22



❧ i nostri formaggi ❧

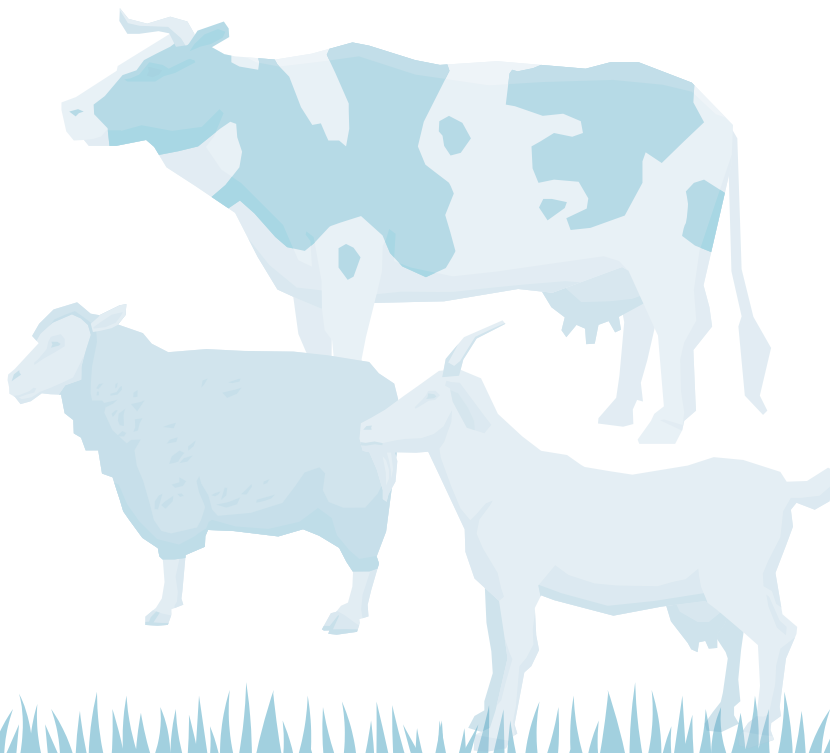
La nostra selezione di cinque formaggi,
serviti al carrello e accompagnati
da composte e mostarde di frutta, miele,
noci del Polesine e pan brioche.

€ 22



vino passito in abbinamento

€ 6 - € 8



🌀 *à la carte* 🌀

Nero Assoluto tagliolini al nero di seppia, seppie nostrane, inchiostro, aglio nero fermentato, caviale di aringa affumicato. € 23



La fortuna della "busara" risotto Carnaroli Delta del Po IGP, mazzancolle, pois di cime di rapa, zest di limone, gel di peperoncino. € 25



Pizzicami! ravioli con arrosto di faraona nostrana, crudo di cannocchie, topinambur, tartufo nero. € 25



Non possono mancare spaghetti "Benedetto Cavalieri" alle vongole veraci. € 22



🌱 ***Non toccatemi il formaggio!*** gnocchi di pane e rapa rossa, agretti, blu del Birraio, croccante di nocciole. € 22



🌀 *à la carte* 🌀

Perfetto così calamaro dell'Adriatico al BBQ, pancia di maialino glassata, carota, kren veneto, mela fuji. € 36



Tra il Delta e l'Oriente anguilla nostrana e porro arrostiti con riso soffiato e salsa Teriaky al GIN CALERI. € 34




È d'obbligo la scarpetta trancio di pescato nostrano all'amo, pizzaiola, capperi, olive di Taggia, patate arrostiti. € 40



Fritto tutta la vita paranza della piccola pesca costiera, canestrelli, alici, calamaretti, mazzancolle, baccalà, salsa tartara. Schie con polenta bianca. € 35



 **Geniale!** Rossini di sedano rapa, spinaci, uvetta, pinoli, terrina di borlotti, pan brioche, salsa al Madeira, tartufo nero. € 28



Glutine

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uovo

Ova e prodotti a base di uova.

Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.



Frutta a guscio

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di Sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride Solforosa

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupino

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gluten Free

Vegetarian Friendly



...

www.inmarinetta.it |  

* servizio 4,50 €