

RISTOPIZZERIA



MARCINA

VIETRI SUL MARE

ANTIPASTI - STARTERS MARE

Insalata di Mare <i>Seafood salad</i>	€ 16,00
Alice Marinate <i>Marinated anchovies</i>	€ 8,00
Alici con provola <i>Anchovies with smoked mozzarella</i>	€ 9,00
Pane con Burro e Alici <i>Bread with butter and anchovies</i>	€ 7,00
Polipetti alla Luciana <i>baby octopus with tomatoes sauce, garlic, chili peppe</i>	€ 13,00
Tartare Gamberi Rossi <i>Shrimps tartare</i>	€ 18,00
Fantasia Mare 6 Assaggi (per 2 persone) <i>Seafood 8 mixed tasting (per 2 persone)</i>	€ 22,00
Il Nostro Crudo <i>Raw seafood</i>	€ 30,00



ANTIPASTI - STARTERS TERRA

Antipasto Marcina (affettati salumi, bocconcino di bufala, crochè, pacchero fritto) <i>Salami, buffalo mozzarella, fried mashed potatoes balls, fried pacchero</i>	€ 16,00 (per 2 persone)
Prosciutto e mozzarella DOP <i>Ham and mozzarella DOP</i>	€ 15,00
Prosciutto e Melone <i>Ham and melon</i>	€ 11,00
Caprese (Mozzarella di bufala, pomodori, origano e basilico) <i>Buffalo mozzarella, tomatoes, oregano and basilico</i>	€ 11,00
Bruschetta con pomodorini <i>Bruschetta toasted bread with cherry tomatoes</i>	€ 6,00



PRIMI PIATTI MAIN COURSES

Paccheri all'astice <i>Paccheri with Lobster</i>	€ 25,00
Spaghetti al sugo di pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 9,50
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 17,00
Scialatielli allo scoglio <i>Scialatielli pasta with seafood</i>	€ 18,00
Gnocchi alla Sorrentina <i>Gnocchi with tomato sauce, mozzarella, basil</i>	€ 11,00
Fagottino con branzino, patate e lime su crema zucchine e vongole <i>Fagottino with sea bass and potatoes on courgettes and clams cream</i>	€ 17,00
Tortello con stracciatella di bufala pomodorino corbarino e basilico <i>Tortello with buffalo stracciatella cheese, cherry tomatoes and basil</i>	€ 16,00
Risotto alla Pescatora (minimo 2 porzioni) <i>Seafood Risotto</i>	€ 19,00
Piatto del Giorno <i>Main Course of the day</i>	*



Coperto/ Service € 2,50

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Hamburger alla brace con patatine fritte (2pz) <i>Grilled hamburger with fries</i>	€ 9,00
Salsiccia alla brace <i>Grilled sausages</i>	€ 6,00
Impepata di cozze <i>Peppered mussels</i>	€ 10,00
Frittura di pesce Calamari, gamberi, alici e fravaglio di triglia <i>Fried fish (squid, shrimp, anchovies and red mullet)</i>	€ 18,00
Frittura di calamari <i>Fried squids</i>	€ 18,00
Seppia alla griglia <i>Grilled cuttlefish</i>	€ 11,00
Pesce spada alla griglia <i>Grilled swordfish</i>	€ 18,00
Grigliata misto pesce <i>Mixed grilled fish</i>	€ 19,00
Soutè di cozze, vongole, gamberi e polipetti <i>Seafood soup with mussels, clams, shrimps, octopus</i>	€ 16,00
Tonno alla brace <i>Grilled tuna</i>	€ 18,00
Pesce arrosto <i>Grilled fish</i>	€ 22,00



CONTORNI SIDE DISHES

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,50
Parmigiana di melanzane <i>Fried Aubergines with mozzarella and parmesan</i>	€ 8,00
Peperoni all'insalata <i>Peppers with olive oil, garlic</i>	€ 5,00
Broccoli <i>Broccoli</i>	€ 5,00
Patate al forno <i>Grilled potatoes</i>	€ 5,00
Scarole e Olive <i>Escarole with olive</i>	€ 5,00
Melanzane a funghetto <i>Fried aubergines with tomatoes</i>	€ 5,00
Parmigiana di Alici <i>Anchovies parmigiana</i>	€ 9,00



INSALATA SALAD

Insalata con carote e rucola <i>Carrots and arugola salad</i>	€ 7,00
Insalata con rucola, tonno e mozzarella <i>Arugola and tuna salad</i>	€ 8,00
Insalata con rucola, gamberi e scaglie di Grana Padano <i>Arugola, shrimps and Grana Padano flakes</i>	€ 10,00

PIZZE LE BIANCHE

Marcina Mozzarella, fior di zucca, alici <i>Mozzarella, zucchini flowers, anchovies</i>	€ 8,50
Bomber Provola, crochè, guanciale, granella pistacchio <i>Smoked mozzarella, potato croquettes, pork cheek meat, pistachio grains</i>	€ 11,00
Pompeo Fior di latte, speck e patate al forno <i>Mozzarella, speck and baked potatoes</i>	€ 10,00
Campagnola Mozzarella, purè, salsiccia, funghi porcini <i>Mozzarella, mashed potatoes, pork sausage, porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Primavera Prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di Grana <i>Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, Grana cheese flakes</i>	€ 11,00
Gamberetti e rucola Fior di latte, gamberetti e rucola <i>Mozzarella, shrimps, rocket salad</i>	€ 12,00
Broccoli e salsiccia Fior di latte, broccoli e salsiccia (se di stagione) <i>Mozzarella, broccoli and sausage</i>	€ 10,00
4 Formaggi Fior di latte, gorgonzola, grana e fontina <i>Mozzarella, Gorgonzola cheese, Grana cheese and Fontina cheese</i>	€ 9,00
Bianca al cotto Fior di latte e prosciutto cotto <i>Mozzarella and ham</i>	€ 8,00
Parigina Fior di latte, panna, prosciutto cotto e mais <i>Mozzarella, cream, ham and corn</i>	€ 9,00

PIZZE LE BIANCHE

Esaurita Fior di latte, salsiccia, rucola e scaglie di Grana <i>Mozzarella, pork sausage, rocket salad and Grana cheese flakes</i>	€ 9,50
Ais Fior di latte, wurstel e patatine Fritte <i>Mozzarella, wurstel and fries</i>	€ 8,00
Vietri Mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	€ 12,00
Nerano Mozzarella, Crema e Chips di zucchine e Provolone del monaco <i>Mozzarella, Cream and zucchini chips and Provolone</i>	€ 14,00
Tonno e cipolla Fior di latte, tonno e cipolle <i>Mozzarella, tuna and onions</i>	€ 8,50
Pistacchio e mortadella Fior di latte, pistacchio e mortadella <i>Mozzarella, pistachio and mortadella</i>	€ 10,00
Pizza Benny Pizza sorpresa, a scelta del pizzaiolo <i>Surprise Pizza</i>	€ 11,00



Coperto/ Service € 2,50

PIZZE LE ROSSE



Margherita Pomodoro e fior di latte <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	€ 6,50
Bufalina Pomodoro e mozzarella di bufala <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	€ 10,00
Diavola Pomodoro, fior di latte e salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella and hot salami</i>	€ 7,00
Napoli Pomodoro, aglio e origano <i>tomato sauce, garlic and oregano</i>	€ 5,00
Marinara Pomodoro, acciughe e capperi <i>Tomato sauce, anchovies and capers</i>	€ 6,00
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi e prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms and ham</i>	€ 9,00
Teresa Pomodoro, fior di latte, salsiccia e melanzane a funghetto <i>Tomato sauce, mozzarella, pork sausage and fried aubergines</i>	€ 9,00
Testus Pomodoro, fior di latte, pancetta, basilico e scaglie di Grana <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, basil and Grana cheese flakes</i>	€ 9,00
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood</i>	€ 12,00
Peppeniello Pomodoro, mozzarella, Nduja, Salsiccia e Burrata Tomato sauce, mozzarella, nduja, sausage and burrata	€ 16,00



Coperto/ Service € 2,50

I NOSTRI FRITTI FRIED APPETIZER

Patatine fritte

French fries

porzione piccola / media / grande

portion: small / medium / big

€ 3,00 / € 4,00/ € 5,00

Crocchè

Potatoes croquettes

€ 1,50

Arancini

Rice balls

€ 2,50

Frittelle alghe

Seaweed fried fritters

€ 4,00

Frittelle fiori di zucca

Battered fried zucchini flowers

€ 4,00

Fiori di zucca ripieni

Fried zucchini flowers stuffed

€ 4,50

Pacchero Fritto ripieno di ricotta e fiori di zucca

Fried Pacchero with ricotta and courgette flower

€ 1,50

Frittatina di Pasta con prosciutto cotto, piselli, besciamella

Pasta omelette with cooked ham, peas and béchamel

€ 3,00



BEVANDE DRINKS

Acqua Piccola

Small Bottle of water

€ 1,00

Acqua Grande

Big Bottle of water

€ 2,00

Coca Cola

€ 2,50

Coca Cola Zero

€ 2,50

Fanta aranciata

€ 2,50

Sprite

€ 2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Nastro Azzurro 33 cl / 66 cl	€ 3,00/ € 5,00
Heineken 33 cl	€ 3,50
Fisher 66 cl	€ 8,00
Ceres	€ 4,50
Corona	€ 4,50
Tennent's	€ 4,50
Ichnusa non filtrata	€ 4,00
Leffe Rossa	€ 4,00
Birra alla Spina 20 cl. / 40 cl.	€ 3,00 / € 5,00



Coperto/ Service € 2,50

**VINI
WINE**

Spritz (Aperol, Lemon o Hugo)	€ 8,00
Biancolella d'Ischia 75 cl.	€ 28,00
Prosecco DOC 75 cl.	€ 22,00
Falanghina - Torre Varano IGT 75 cl.	€ 16,00
Greco di Tufo - Torre Varano 75 cl.	€ 16,00
Fiano - Torre Varano 75 cl	€ 16,00
Aglianico Torre Varano 75 cl.	€ 16,00
Falanghina Taburno DOC - Torre Varano 75 cl.	€ 21,00
Tramonti Bianco DOC - Tenuta San Francesco 37 cl. / 75 cl.	€ 15,00/ € 25,00
Per Eva Doc - Tenuta San Francesco 75 cl.	€ 35,00
E'Iss Tenuta San Francesco Doc 75 cl.	€ 45,00
Costa d'Amalfi Rosso - Tenuta San Francesco 37 cl. / 75 cl.	€ 15,00/ € 25,00
Marisa Cuomo Bianco - Costa d'Amalfi DOC 75 cl	€ 35,00
Calice Bianco	€ 5,00
Calice Rosso	€ 5,00
Calice Prosecco	€ 6,00



Coperto/ Service € 2,50

DIGESTIVI DIGESTIVES

Caffè
Coffee

€ 1,50

Amari
Bitters

€ 3,00

Grappe
Grappas

€ 4,00

Grappe Barricate
Grappa Barricade

€ 5,00

Liquori della casa
(limoncello, meloncello, liquirizia, finocchietto)

€ 3,00

Spritz

€ 8,00

FRUTTA FRUITS

Frutta di stagione
Seasonal fruits

€ 5,00

DOLCI CAKES

Ricotta e pera di "Sal de Riso"
Ricotta cheese and pear cake

€ 6,00

Delizia al limone "Sal de Riso"
Lemon delight

€ 6,00

Profitteroles al cioccolato
Chocolate profitero

€ 5,00

Babà
Rum babà

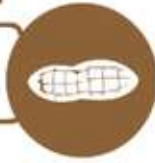
€ 6,00



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Si avvisa la Gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.

Si vuole precisare inoltre che alcuni alimenti sia di origine animale che vegetale potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, oppure aver subito un processo di abbattimento.