



Adriano

PUNTA MARINA



MENÙ

RISTORANTE - PIZZERIA

ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS

- Sautè di cozze alla marinara con bruschette € 10,50
Marinara mussel sauté with bruschetta
- ★ Insalatina di mare con verdure croccanti, olive taggiasche e pomodorini* € 12,00
Seafood salad with crispy vegetables, Taggiasche olives and cherry tomatoes
- Trittico di carpacci con pesce spada, tonno e salmone marinati* € 13,50
Swordfish, tuna and salmon carpaccio marinated
- ♥ Gran misto mare caldo e freddo* € 18,50
(carpaccio di pesce spada, tonno e salmone marinato, insalata di mare, saraghine in carpione, cozze alla marinara)
Mix of hot and cold seafood starters (swordfish, marinated tuna and salmon carpaccio, seafood salad, sardine boiled in wine and vinegar, mussels)

ANTIPASTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE STARTERS

- Fantasia di crostini misti romagnoli* € 9,50
Mixed local crostini
- ★ Prosciutto crudo di Parma con melone € 10,00
Parma ham with melon

ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTERS

- ♥ Caprese con mozzarella di bufala campana € 9,50
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese

PRIMI / PASTA

PRIMI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD PASTA

- Passatelli asciutti con gamberi, bacon, rucola e pomodorini* € 13,50
Passatelli with shrimps, bacon, rocket and cherry tomatoes
- ★ Spaghetti alla chitarra allo scoglio* € 14,50
Seafood spaghetti "alla chitarra"
- ♥ Risotto ai frutti di mare sgucciati* € 13,00
Shelled seafood risotto
- Spaghetti alle vongole veraci € 13,00
Spaghetti with clams

PRIMI PIATTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE PASTA

- ★ Tagliatelle al ragù* € 9,50
Tagliatelle bolognese
- Lasagne alla bolognese* € 9,50
Lasagne bolognese

PRIMI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN PASTA

- ★ Gnocchetti viola con crema di parmigiano e scalogno caramellato* € 9,50
Potatoes gnocchi with parmesan cream and caramelized shallot

SECONDI / SECOND COURSES

SECONDI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD SECOND COURSES

- Gran frittura mista di pesce con verdure croccanti* € 16,50
Mixed fried fish with crispy vegetables
- ★ Grigliata mista di pesce* € 19,50
(gamberone, salmone, spiedino di gamberi, spiedino di calamari, branzino)
Mixed fish grill
(prawn, salmon, shrimps skewer, squids skewer, sea bass)
- ♥ Spiedini misti di pesce panati alla graticola* € 15,00
(gamberi, calamari, seppie)
Grilled breaded fish skewers (prawns, squids, cuttlefish)
- Branzino al cartoccio con frutti di mare e patate* € 15,00
Baked sea bass with seafood and potatoes

SECONDI PIATTI DI TERRA MEAT AND VEGETABLE SECOND COURSES

- ♥ Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia e rosmarino € 16,50
Sliced beef steak with Cervia sweet salt and rosemary
- Cotoletta "orecchio di elefante" alla milanese con pomodorini, rucola e scaglie di grana € 14,00
"Orecchio di elefante" cutlet with cherry tomatoes, rocket and Grana flakes
- ★ Grigliata mista di carne € 14,50
(salsiccia, costine, manzo, coppa, pancetta, petto di pollo)
Grilled meats (sausage, ribs, beef, coppa, bacon, chicken breast)
- Hamburger Gourmet* € 11,50
(hamburger di manzo g 180, maionese, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro, scamorza)
Gourmet Hamburger (180 g beef burger, mayonnaise, caramelized onion, lettuce, tomato, scamorza cheese)

SECONDI PIATTI VEGETARIANI VEGETARIAN SECOND COURSES

- Verdure ai ferri con insalata di cous cous € 9,50
Grilled vegetables with cous cous salad

CONTORNI / SIDE DISHES

- Patate al forno profumate al rosmarino € 4,50
Roast potatoes with rosemary
- ♥ Cestino di patate fritte classiche* € 4,00
Basket of classic fries
- ★ Cestino di patate fritte con buccia* € 5,00
Basket of Fries with peel
- Verdure miste grigliate € 6,00
Mixed grilled vegetables

DOLCI / DESSERTS

PREPARATI DAL NOSTRO PASTICCERE / MADE BY OUR PASTRY CHEF

- ★ Tiramisù € 5,00
Tiramisù
- ♥ Tenerina al cioccolato fondente € 5,00
Chocolate cake with cold dark chocolate sauce
- Torta di robiola € 5,00
Cheesecake
- Panna cotta € 5,00
Panna cotta
- INOLTRE / MORE DESSERTS
- Gran crema al limone o caffè* € 3,50
Creamy lemon or coffee dessert
- Profiteroles al cioccolato* € 4,00
Chocolate profiteroles
- Tartufo al cioccolato o al caffè* € 3,50
Chocolate or coffee truffle ice cream

TI ASPETTIAMO PER LA COLAZIONE TUTTE
LE MATTINE DALLE 7.30 ALLE 10.00
WE ARE WAITING FOR YOU EVERY MORNING
FOR THE BREAKFAST FROM 7.30 AM TO 10 AM

6,00
€

MENÙ BIMBI / CHILDREN'S MENU

PRIMI BABY BABY PASTA

- Pennette al ragù, al pomodoro, al pesto o in bianco € 5,50
Baby pennette with Bolognese or tomato sauce or pesto or butter or olive oil
- Tortellini panna e prosciutto* € 6,00
Tortellini with sour cream and ham
- ♥ Lasagne alla Bolognese* € 6,00
Lasagne bolognese

SECONDI BABY BABY SECOND COURSES

- ♥ Cotoletta di pollo con patatine fritte* € 7,50
Little breaded chicken cutlet with fries
- Hamburger con patatine fritte* € 6,50
Beef burger with fries
- Wurstel con patatine fritte* € 6,50
Wieners with fries
- ♥ Salsiccia ai ferri con patatine fritte* € 6,50
Grilled sausage with fries

Pizze baby a scelta - € 1,00
Baby pizzas da listino
FROM PRICE LIST

BEVANDE - DRINKS

- Water buddies 33 cl € 1,50
Acqua Vera Kids 25 cl € 1,00



PIZZE

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

SCHIACCIATINA (olio evo, rosmarino) <i>Olive oil, rosemary</i>	€ 4,00
BIANCANEVE (mozzarella) <i>Mozzarella</i>	€ 5,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 5,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	€ 6,50
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi) <i>Tomato, mozzarella, button mushrooms</i>	€ 7,50
SALAME DOLCE (pomodoro, mozzarella, salame dolce) <i>Tomato, mozzarella, sweet salami</i>	€ 8,00
★ SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia) <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	€ 7,50
PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 7,50
♥ FUNGHI E PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>Tomato, mozzarella, Parma ham</i>	€ 8,50
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini) <i>Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes</i>	€ 8,50
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomato, mozzarella, pepperoni</i>	€ 8,00
★ CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives</i>	€ 9,50
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives</i>	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, formaggi misti) <i>Mozzarella, other cheeses</i>	€ 9,00
★ BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 9,50
♥ WURSTEL E PATATE* (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) <i>Tomato, mozzarella, wieners, fries</i>	€ 9,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 10,00
FRUTTI DI MARE* (pomodoro, frutti di mare, prezzemolo) <i>Tomato, seafood, parsley</i>	€ 11,00
♥ HAWAII (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	€ 8,50

TUTTE LE NOSTRE PIZZE
SONO DISPONIBILI
ANCHE DA ASPORTO
ALL OUR PIZZAS
ARE AVAILABLE
FOR TAKEAWAY



PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

ASSAGGIAMI TU (pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola, rucola, pomodorini, grana) <i>Tomato, buffalo mozzarella cheese, gorgonzola cheese, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	€ 11,00
ESTIVA (pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, rucola, grana) <i>Tomato, buffalo mozzarella cheese, Parma ham, rocket, Grana Padano</i>	€ 11,50
SQUISITA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, salsiccia, pancetta) <i>Tomato, mozzarella cheese, pepperoni, wieners, sausage, bacon</i>	€ 11,00

LE AGGIUNTE - EXTRA PIZZA TOPPING

Salumi, formaggi <i>Cold cuts, cheeses</i>	€ 2,00 CAD.
Gamberi, frutti di mare, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, funghi porcini <i>Prawns, seafood, Parma ham, buffalo mozzarella cheese, sweet salami, porcini mushrooms</i>	€ 3,00 CAD.
Doppio impasto, salame dolce, salame piccante, speck <i>Double dough, salami and spicy salami, speck</i>	€ 2,50 CAD.
Tutte le altre variazioni <i>Other variations</i>	€ 1,50 CAD.



NOVITÀ 2020! FOOD DELIVERY!
SCARICA L'APP E METTITI COMODO!
ORDINA E RICEVI DIRETTAMENTE
IL PRANZO O LA CENA NELLA TUA CASA VACANZA!

2020 NEWS! FOOD DELIVERY!
DOWNLOAD THE APP AND TAKE RELAX!
CHOOSE FROM THE MENU AND YOUR ORDER WILL BE
BROUGHT TO YOU DIRECTLY AT YOUR HOLIDAY HOME!

PROVA IL NOSTRO
TAKE AWAY
TRY OUR TAKE AWAY



★ I TOP ADRIANO CAMPING VILLAGE

♥ I VOSTRI PREFERITI
YOUR FAVORITES

BEVANDE / DRINKS

ACQUA - WATER	
Acqua in bottiglia 0,75	€ 3,00
Acqua in bottiglia 0,50	€ 1,50

DALLA NOSTRA SPINA - DRAUGHT WINE

Bianco fermo ½ lt	€ 6,00
Bianco fermo 1 lt	€ 9,50
Bianco frizzante ½ lt	€ 6,00
Bianco frizzante 1 lt	€ 9,50
Rosso ½ lt	€ 6,00
Rosso 1 lt	€ 9,50

PEPSI E SLAM ALLA SPINA - DRAUGHT PEPSI AND SLAM

Pepsi o Slam Piccola (20 cl.)	€ 3,50
Pepsi o Slam Media (40 cl.)	€ 4,50
Pepsi o Slam ½ lt	€ 5,00
Pepsi o Slam Litro	€ 8,00

BIRRA ALLA SPINA - DRAUGHT BEER

Birra spina Piccola (20 cl.)	€ 3,00
Birra spina Media (40 cl.)	€ 4,50
Birra spina ½ lt	€ 5,50
Birra spina Litro	€ 9,50

BIBITE IN LATTINA - CANNED DRINKS

€ 3,00

AMARI E LIQUORI - BITTERS AND SPIRITS

€ 3,50

GRAPPA BIANCA - WHITE GRAPPA

€ 3,50

GRAPPA BARRICATA - AGED GRAPPA

€ 4,50

BIRRE / BEERS

Itala Pilsen 33 cl	€ 4,00
Nastro Azzurro Prime Brew 33 cl	€ 4,00
Peroni Gran Riserva bianca 50 cl	€ 6,00
Peroni Gran Riserva rossa 50 cl	€ 6,00
Peroni Gran Riserva doppio malto 50 cl	€ 6,00

Servizio e coperto con pane e acqua microfiltrata
Service charge, bread and microfiltered water € 2,00

VINI / WINES

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Pignoletto frizzante "Doppio Bianco" Bio DOC Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
Albana secco "Vigna Rocca" Bio DOCG Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC Az. Ribusieri - Toscana	€ 15,00
Gewürztraminer Alto Adige "Selida" DOC Az. Tramin - Alto Adige	€ 19,00
Chardonnay Alto Adige DOC Az. Tramin - Alto Adige	€ 17,00
Pinot grigio I.G.T. "Alisia" Az. Astoria - Veneto	€ 15,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Rosato "Poche Ore" Bio DOC Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
--	---------

VINI ROSSI - RED WINES

Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" Bio DOC Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
Nero di Lambrusco "Otello" 1813 I.G.T. Az. Ceci - Emilia Romagna	€ 17,00
Sangiovese Maremma Toscana DOC "Solaura" Az. Ribusieri - Toscana	€ 17,00
Montecucco Supertuscan "Le Maciole" Az. Ribusieri - Toscana	€ 16,00

LE BOLLICINE - SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Az. Rebuli - Veneto	€ 17,00
Prosecco Treviso DOC millesimato Extra Dry Az. Astoria - Veneto	€ 15,00
Spumante Rosè Brut "Sofialvento" Az. Ribusieri - Toscana	€ 15,00

CHIEDI AI NOSTRI
RAGAZZI LA PROPOSTA
DEL GIORNO
DI VINO AL CALICE
ASK OUR STAFF THE
PROPOSAL OF THE DAY
OF WINE BY THE GLASS



ALIMENTI SENZA GLUTINE DISPONIBILI SU RICHIESTA

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.