

# M

## Marina Food & Drinks

Das Geschmackserlebnis,  
die Schönheit des Sees:  
Ihre Emotion.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

MITTAGS- UND ABENDESSEN

DRINKS UND APERITIF

WINE LIST



# M

Marina  
Food  
& Drinks

## FRÜHSTÜCK & BRUNCH

„Um den Tag zu beginnen,  
wähle ich einen Kaffee,  
um ihn fortzusetzen, ein Lächeln“  
(Stephen Littleword)



# Marina Food & Drinks

## Coffee Bar

### KAFFEE

ESPRESSO 1,5€

GINSENG 2€

GERSTE 2€

### CAPPUCCINO

KLASSIK 2€

GERS GINSENG, SOJA 2,5€

LATTE MACCHIATO 2,5€

TEES UND KRÄUTERTEES 4,5€

LA VIA DEL TÈ FIRENZE

CAFFÈ SHAKERATO 4€

HEISSE SCHOKOLADE 3€

## Unsere süßen und herzhaften Vorschläge

BRIOCHE 1,5€

YOGHURT

MÜSLI 5€

ERDBEEREN 7€

RÜHREI 7€

BACON

SPIEGELEI 7€

GERÖSTETES BROT

AVOCADO TOAST 12€

GERÖSTETES BROT, GERÄUCHTER LACHS  
SPIEGELEI, AVOCADO

PARMA SCHINKEN 11€

BUTTER

PANCAKES

BERRIEN 8€

AHORNSIRUP 6€

NUTELLA 6€

GERÄUCHTER LACHS 10€  
GRIECHISCHER JOGURT

KLASSISCHER TOAST 5€

SCHINKEN  
FONTINA KÄSE

KUCHEN DES TAGES 6€

## Kaltgepresste Säfte

FRESH JUICE 4€

ORANGE

CLASSIC 6€

ORANGE, CARROT, LEMON

GREEN 6€

FENNEL, LIME, APPLE

DETOX 6€

APPLE, GINGER, PINEAPPLE

YOUR JUICE 7€

UPON YOUR CHOICE

## Soft Drinks

LURISIA MINERALWASSER

33 CL 2€

75 CL 3,5€

FRUCHTSÄFTE 4€

SODAS & SOFT DRINKS

4€

A hand holding a white plate with a dish of spaghetti topped with a rice ball and garnishes. The background is a blurred outdoor setting with greenery and a building.

# M

Marina  
Food  
& Drinks

## MITTAG- UND ABENDESSEN

„Ein gutes Essen ist sehr gut für Gespräche.  
Man kann nicht gut denken und nicht gut lieben,  
wenn man nicht gut gegessen hat“  
(Virginia Woolf)



# Marina Food & Drinks

## Oriental specials

**PAD THAI 19€**  
GARNELEN, GEMÜSE, ERDNÜSSEN  
UND TAMARINDENSAUCE

**LACHS POKE BOWL 17€**  
REIS, RÄUCHERLACHS, KAROTTEN,  
ZUCCHINI, PURPURKOHL, SPINAT,  
EDAMAME, AVOCADO, TOMATEN,  
WAKAME-ALGEN, KATSUOBUSHI,  
SESAM, TERYIAKI-SAUCE,  
JAPANISCHE MAYO/SRIRACHA

## Salate

**CAESAR 16€**  
BALDRANSALAT, HÄHNCHEN,  
PARMESANSPÄNE, BACON,  
KIRSCHTOMATEN, CROUTONS,  
CAESAR-SAUCE

**GREEK 15€**  
BALDRANSALAT, GURKEN,  
TOMATEN, FETA, OLIVEN,  
TROPEA-ZWIEBELN, OREGANO,  
GRIECHISCHE JOGHURTSAUCE

**NIÇOISE 17€**  
BALDRANSALAT, THUNFISCH,  
WACHTELEIER, TOMATEN,  
ANCHOVIS, OLIVEN, KARTOFFELN

**CAPRESE 15€**  
BÜFFELMOZZARELLA,  
TOMATEN

## Vorspeise

**GEDÄMPFTER MEERFISCH 19€**  
GEDÄMPFTE OKTOPUS, TINTENFISCH, GARNELEN  
UND LANGUSTINEN MIT KARTOFFELPÜREE

**TUNFISCH UND AVOCADO TARTAR 18€**

**CHIANINA TARTAR 19€**  
KNOCHENMARK, KNOBLAUCHMAYONNAISE  
UND KARAMELLISIERTE ZWIEBEL

**CULATELLO & BURRATA 16€**  
UNSERE GIARDINIERA

**SPIEGELEI MIT DEM WEICHEN HERZ 16€**  
PARMESANFONDUE, RÄUCHERLACHS  
UND SPARGEL

**VEGAN RUSSISCHER SALAT 15€**  
HUMMUS UND POLENTA CROUTONS

## Erste Gerichte

**SPAGHETTI MIT GARNELEN 18€**  
GETROCKNETE TOMATEN UND GEWÜRZTES BROT

**LINGUINE MIT VENUSMUSCHELN 18€**

**KARTOFFELGNOCCHI CACIO E PEPE 16€**

**TAGLIATELLE MIT FASSONA RAGOUT 17€**

**SPAGHETTI MIT ZITRONE VOM GARDASEE 15€**  
KÄSE AUS TREMOSINE

## Hauptgerichte

**FRITTO MISTO 23€**

**TUNFISCH TATAKI 23€**

**WOLFSBARSCH MIT MEDITERRANER SAUCE 21€**

**GEGRILLTER LACHS 18€**  
MIT TERYIAKI-SAUCE

**BURGER VON BLACK ANGUS 24€**

**PREUSSISCHE RINDERLENDE 26€**

**RINDERBÄCKCHEN 21€**

## Unsere Gourmet-Pinse

**MARGHERITA 10€**  
TOMATO  
MOZZARELLA  
OREGANO

**BURRATA & ACCIUGHE 14€**  
KANTABRISCHE ANCHOVIS  
STRACCIATELLA VON BURRATA  
KONFIERTE KIRSCHTOMATEN

**BUFALINA 15€**  
BÜFFELMOZZARELLA  
PARMA-SCHINKEN  
KIRSCHTOMATEN

**ZIBELLO DOP 18€**  
CULATELLO DI ZIBELLO  
SCAMORZA-KÄSE

## Desserts

**TÖRTCHEN 6€**  
PUDDING  
FRISCHE ERDBEEREN

**SCHOKOLADENKUCHEN 7€**  
SAHNEEIS

**PANNA COTTA 6€**  
MANGO SAUCE

**TIRAMISÙ 7€**

**CRÈME BRULÉE 6€**

A hand holding a metal skewer with a lemon slice, positioned over a glass of red aperitif with ice. The background is a blurred bar setting with green bokeh lights.

M

Marina  
Food  
& Drinks

## DRINKS & APERITIF

Der Aperitif ist die Stunde des Glücks.

# M

## Marina Food & Drinks

### Wine by the glass

#### SPARKLING

COSTARIPA BRUT ROSÉ 7€  
LAGO DI GARDA

CONTADI CASTALDI BRUT 6€  
FRANCIACORTA

ANDREOLA PROSECCO 5€  
VALDOBBIADENE

#### WHITE

MONTONALE MONTUNAL 6€  
LUGANA, LAGO DI GARDA

CÀ DEI FRATI BROLETTINO 7€  
LUGANA, LAGO DI GARDA

CORTE SERMANA CROMALGO 5€  
LUGANA, LAGO DI GARDA

#### ROSÉ

COSTARIPA ROSAMARA 5€  
LAGO DI GARDA

#### RED

SERGIO DELAI MOGRÌ 5€  
GROPPELLO, LAGO DI GARDA

ALESSANDRO BONI 7€  
VALPOLICELLA RIPASSO

#### SWEET

ALESSANDRO BONI RECIOTO 10€  
VALPOLICELLA

FENILI 8€  
TPASSITO

DONNAFUGATA MOSCATO 6€  
PANTELLERIA

#### OUR AMERICANO

BERTO 7€

NEGRONI 8€

BOLOGNESE 8€

FOLETTO 9€

SPRITZ 6€

HUGO 6€

#### NON-ALCOHOLIC APERITIF 6€

GIN TONIC da 8€ a 15€

MOSCOW MULE 10€

TASSONI ZEN 6€

PIMM'S CUP N. 1 8€

POMODORO CONDITO 5€

MOJITO 10€

CAIPIRINHA - CAIPIROSKA 10€

GIN FIZZ 10€

BLOODY MARY 10€

WHISKY/AMARETTO SOUR 10€

LONG ISLAND 10€

#### Soft Drinks

##### LURISIA WATER

33 CL 2€

75 CL 3,5€

FRUIT JUICES 4€

SODA 4€

### Spirits

RUM JAMAICA XO 7€  
MEZAN

RUM SOLERA 21 8€  
LA HECHICERA

RUM SOLERA 23 10€  
ZACAPA

BARBADOS RUM 6€  
DOORLY'S

ISLAND BLENDED MALT 8€  
SCOTCH WHISKY  
MOSSBURN WHISKY

WHISKY COFFEY GRAIN 10€  
NIKKA

HATOSAKY JAPANESE 8€  
WHISKY  
KAIKYO DISTILLERY

MEZCAL 8€  
NUESTRA SOLEDAD

BOURBON KENTUCKY 7€  
STRAIGHT  
KNOB KREEK

TEXAS SINGLE MALT 8€  
WHISKY  
BALCONES

COGNAC 8€  
ASSEMBLAGE N.1  
LEYRAT

GRAPPA OF 8€  
AMARONE BARRIQUE  
BONOLLO

GRAPPA INVECCHIATA 8€  
DI NEBBIOLO  
DISTILLERIE QUAGLIA

TINTURA STOMATICA 5€  
FOLETTO HERITAGE

AMARO PROIBITO 5€  
FOLETTO HERITAGE

A blurred background of a restaurant interior. In the foreground, a bottle of Ferrari wine is visible, with a label that reads "FERRARI PERLE ENTODOC". The background shows green plants and a glass chandelier.

# M

Marina  
Food  
& Drinks

## WINE LIST

Um die ganze Schönheit der Umgebung  
zu genießen.



## Sparkling wines

COSTARIPA BRUT CREANT 39€  
LAGO DI GARDA

COSTARIPA BRUT ROSÉ 41€  
LAGO DI GARDA

COSTARIPA GRANDE ANNATA BRUT 64€  
LAGO DI GARDA

ANDREOLA PROSECCO SUPERIORE 28€  
VALDOBBIADENE

BELLAVISTA ALMA BRUT 52€  
FRANCIACORTA

BELLAVISTA ALMA NON DOSATO 56€  
FRANCIACORTA

BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA 64€  
FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI BRUT 38€  
FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI SATÈN 44€  
FRANCIACORTA

FERRARI BRUT PERLÉ 56€  
TRENTO

FERRARI PERLÉ ZERO 90€  
TRENTO

## White wines

MONTONALE LUGANA MONTUNAL 28€  
LAGO DI GARDA

MONTONALE LUGANA ORESTILLA 46€  
LAGO DI GARDA

OTTELLA UGANA LE CREETE 34€  
LAGO DI GARDA

CÀ DEI FRATI LUGANA BROLETTINO 32€  
LAGO DI GARDA

COSTARIPA LUGANA PIEVECROCE 27€  
LAGO DI GARDA

CORTE SERMANA LUGANA CROMALGO 26€  
LAGO DI GARDA

VIGNA DORATA CURTEFRANCA BIANCO 26€  
FRANCIACORTA

COLTERENZIO PINOT GRIGIO 36€  
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER GEWÜRZTRAMINER 42€  
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER PINOT GRIGIO 34€  
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER SYLVANER 36€  
ALTO ADIGE

TENUTA GARLIDER GRÜNER VELTLINER 38€  
ALTO ADIGE

RONCO DEI TASSI RIBOLLA GIALLA 34€  
FRIULI-VENEZIA GIULIA

RONCO DEI TASSI SAUVIGNON 32€  
FRIULI-VENEZIA GIULIA

RONCO DEI TASSI FOSARIN 36€  
FRIULI-VENEZIA GIULIA

BOFFA ROERO ARNEIS 28€  
PIEMONTE

SYBILLE KUNTZ RIESLING 45€  
GERMANIA

COLETTE GROS CHABLIS 50€  
FRANCIA

DOMAINE GÉRARD FIOU SANCERRE 48€  
FRANCIA

# M

# Marina Food & Drinks

## Champagne

LAURANT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 82€

LAURANT-PERRIER BRUT CUVÉE ROSÉ 120€

LAURANT-PERRIER CUVÉE GRAND SIECLE N° 24 240€

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 84€

CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS 120€

LECLAPART BRUT GRAND CRU 60€

PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE NON DOSÉE 80€

LOUIS ROEDERER BRU PREMIER 90€

HENRIET-BAZIN BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 72€

HENRIET-BAZIN BLANC DE NOIR GRAND CRU 74€

HENRIET-BAZIN BRUT ROSÉ GRAND CRU 80€

HENRIET-BAZIN PREMIER CRU MILLESIME 94€  
BLANC DE BLANCS MARIE-AMÉLIE

HENRIET-BAZIN PREMIER CRU NATURE 82€  
GASTON & LOUISE

SAINT-CHAMANT BLANC DE BLANCS 98€

ANDRÉ BROCHOT BRUT CUVÉE 75€

HUBERT SOREAU BRUT LE CLOS L'ABBE 120€

RUINART MILLÉSIME 2010 380€  
MAGNUM

## Red wines

SERGIO DELAI GROPPELLO MOGRÌ 28€  
LAGO DI GARDA

ALESSANDRO BONI RIPASSO 36€  
VALPOLICELLA

ALESSANDRO BONI 1042 CORVINA IGT 30€  
VALPOLICELLA

ALESSANDRO BONI AMARONE 60€  
VALPOLICELLA

VIGNA DORATA CURTEFRANCA ROSSO 26€  
CAZZAGO SAN MARTINO

AR.PE.PE GRUMELLO RISERVA 88€  
LOMBARDIA

BOFFA LANGHE NEBBIOLO 36€  
PIEMONTE

BOFFA BARBERA D'ALBA 35€  
PIEMONTE

BOFFA DOLCETTO D'ALBA 28€  
PIEMONTE

BOFFA BARBARESCO 40€  
PIEMONTE

TENUTA GARLIDER PINOT NERO 42€  
TRENTO

CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO 40€  
TOSCANA

BIONDI SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 180€  
TOSCANA

FATTORIA DEL PINO 69€  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
TOSCANA

TENUTA DEL PRIORE COL DEL MONDO 36€  
KERRIAS RISERVA  
ABRUZZO

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAX 45€  
BOURGOGNE LES MALADIERS  
FRANCIA

## Rosé wines

COMINCIOLI DIAMANTE 39€  
LAGO DI GARDA

MONTONALE ROSA DI NOTTE 28€  
LAGO DI GARDA

COSTARIPA ROSAMARA 29€  
LAGO DI GARDA

COSTARIPA MOLMENTI 49€  
LAGO DI GARDA

CECILIA BERETTA BARDOLINO CHIARETTO 25€  
LAGO DI GARDA

## Orange Wine

GÉRARD BERTRAND ORANGE GOLD 39€  
LAGO DI GARDA



# Marina Food & Drinks

## Allergene

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- GLUTENHALTIGES GETREIDE (D. H. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL U. A.) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE;
- KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE;
- EIER UND EIERZEUGNISSE;
- FISCH UND FISCHERZEUGNISSE;
- ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE;
- SOJA UND SOJAERZEUGNISSE;
- MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- SCHALENFRÜCHTE, D. H. MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS, KASCHUNUSS, PECANNUSS , PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS UND QUEENSLANDNUSS SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE;
- SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE;
- SENF UND SENFERZEUGNISSE;
- SESAMSAMEN UND SESAMSAMENERZEUGNISSE;
- SCHWEFELDIOXID UND SULFITE;
- LUPINE SOWIE ERZEUGNISSE DARAUS;
- WEICHTIERE (MOLLUSKEN) SOWIE ERZEUGNISSE DARAUS.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.