

Aluminella

menu

seguidici su



CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè dek/orzo	1,70
Caffè ginseng piccolo/grande	1,70/1,90
Caffè corretto	1,80
Caffè freddo shakerato liscio o con liquore	2,00/2,50
Marocchino con/senza nutella	1,70/2,00
Cappuccino	2,00
Cappuccino dek/orzo	2,20
Latte macchiato	2,50
The ed infusi	3,00
Cioccolata calda con/senza panna	3,00/3,50

BEVANDE VARIE

Acqua nat /gas 0.750 (acqua purificata)	€ 2,00
---	--------

(ci scusiamo ma non serviamo acqua in bottiglietta di plastica al tavolo)

Bibite in lattina:

Coca Cola - Coca zero - Fanta - Sprite	3,00
Estathe limone/pesca	3,00

Bibite in bottiglia

Chinotto Lurisia	3,50
Gazzosa Lurisia	3,50
Schweppes lemon	3,00
Schweppes tonica	3,00
Spremuta	3,50
Succhi di frutta	2,80
Frappé di frutta fresca	5,00

cucina no stop

INSALATONE e PIATTI FREDDI

Bomba (verde, pomodoro, carote, rucola, uovo, tonno, olive e cipolla) (14,5)	€ 8,50
Greca (verde, pomodoro, olive, feta, mais, cipolla) (?)	8,50
Esotica (verde, pomodoro, surimi, cuore di palma) (?)	10,00
Insalata Mariella (verde, mele, gamberetti, noci, olio agli agrumi) (?)	10,00
Carpaccio di Spada con insalata di mele e rucole (?)	12,00
Burrata con Crudo (3)	12,00

LE FOCACCIONE (farcite sopra)

1_ Stracchino pomodoro fresco lardo di colonnata (9,3)	€ 9,00
2_ Stracchino pomodoro fresco paté olive e rucola (9,3)	9,00
3_ Pesto pomodoro fresco scaglie grana e olive (9,3)	9,00
4_ Stracchino pomodoro fresco crudo e rucola (9,3)	9,00
5_ Stracchino pomodoro fresco bresaola grana a scaglie (9,3)	9,00
6_ Pomodoro fresco carpaccio di spada, rucola e burrata (?)	11,00
7_ Pomodoro fresco fesa di tacchino e rucola (?)	10,00
Focaccina Vegana (foc. senza strutto con pomodori secchi, patè di olive e rucola)	5,00
Farinata	7,00
Toast (9,3)	€ 4,50
Panini e Focaccine ripieni (9) (ingredienti a scelta tra quelli del Menu)	da 4,50 a 5,50
Hamburger (9,6)	4,50
Cheeseburger (9,6,3)	5,00
Patatine fritte (?)	5,00

BIRRE E VINI

Birra alla spina Piccola	€ 4,00
Birra alla spina Media	5,50
Birre in bottiglia 33 cl	4,00
Panaché	6,00
Vino Bianco bicchiere / bottiglia (Vermentino , Pigato, Gewurztraminer)	5,00 / 18,00
Vino Bianco Cartizze bicch/bottiglia	5,50 / 38,00
Vino Bianco Prosecco Brut bicch/bottiglia	5,00 / 25,00
Vino Rosso bottiglia 0.375	12,00

APERITIVI CON STUZZICHINI

Crodino, Campari soda, Sanbitter rosso	€ 3,50
Martini bianco e Rosso	4,50
Bicchiere di Vino Bianco bollicine o fermo	5,00
Spritz con Aperol	6,00
Spritz con Campari	6,00
Mojito	6,00
Negroni	6,00
Negroni sbagliato	6,00
Americano	6,00
Caipirinha	6,00
Caipiroska	6,00
Gin Tonic / Lemon	6,00
Vodka Tonic / Lemon	6,00

Mariella

menu

seguici su



Lista allergeni :

1-arachidi e derivati

2- frutta a guscio (mandorle nocciole e noci)

3-latte e derivati

4- molluschi

5- pesce

6- sesamo

7- soia (tofu e latte di soia)

8- crostacei

9-glutine (cereali, grano, segale, orzo e farro)

10-lupini

11- senape

12-sedano

13- anidride solforosa e solfiti (sott'olio, salamoia, aceto)

14-uova e derivati

**AMPIE PROPOSTE PER GLI INTOLLERANTI AL GLUTINE
DI DIVERSI TIPI DI PASTA (RISO, MAIS, CASTAGNE, ETC).**

**TUTTI I GIORNI SULLA NOSTRA LAVAGNETTA
GLI SPECIALS DEL GIORNO E LE PROPOSTE DOLCI !!!!!!!**

COPERTO € 1,00

Mariella

Windsurf & Sup School

lezioni private

corsi collettivi

noleggi con/senza assistenza

vendita materiale usato

noleggio canoe

summer camp per bimbi dai 6 anni in poi

gite e tanto divertimento

*Per info e prenotazioni rivolgersi al Desk dei Mariella
(Varigotti- spiaggia di fronte alla Chiesa)*



tel. 347/4875860 o 347/4510414

seguiteci su FB Windsurf & Sup School Varigotti

siamo aperti tutto l'anno

Mariella

aperti tutto l'anno

Via Aurelia 17024 Varigotti - Sv

+39 347 4875860 Daniela - +39 347 4510414 Fabrizio

www.bagnimariella.it - info@bagnimariella.it

VEGAN
Friendly

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