



ACQUA  
MARINA  
cucina sul mare



Menu Pizzeria

### Margherita 8€ (1,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Basilico, Olio Evo  
Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Olive Oil

### Bufala 12€ (1,6,7)

Pomodoro a pezzi, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio evo  
Sliced Tomato, buffalo mozzarella, Basil, Olive Oil

### Provola e Pepe 11€ (1,6,7)

Salsa di Datterino Giallo, Provola Affumicata "Latt. Sorrentina", Pepe Nero, Basilico  
Yellow Tomato Sauce, Smoked Provola, Black Pepper, Basil

### Oro Verde di Sicilia 16€ (1,6,7,8,12)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", Mortadella Artigianale, Pesto di Pistacchio,  
Datterino Rosso Semi Dry, Cacio al pistacchio "Az.Sgarlata", Granella di Pistacchio,  
Basilico, Olio Evo  
Mozzarella, Mortadella, Pistachio Pesto, Semi Dry Red Tomato, Pistachio Cheese, Basil, Olive Oil

### Bottarga 15€ (1,6,7,8)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", Verdure Ripassate, Bottarga di Tonno,  
Datterino Rosso Semi Dry, Stracciatella Vaccina, Scorza di Limone  
Mozzarella, Biled Vegetable, Tuna Bottarga, Semi Dry Red Tomato, Stracciatella Cheese, Lemon

### Parmigiana 14€ (1,3,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Melanzana Fritta,  
Prosciutto Cotto "Casa Branchi", Salsa all'uovo, Grana Padano, Basilico, Olio Evo  
Tomato sauce, Mozzarella, Fried Aubergine, Baked ham, Egg Sauce, Grana Cheese, Basil

### Carbonara €13 (1,3,6,7,12)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", Guanciale affumicato, Salsa all'uovo,  
Pepe Nero, Cialda di Ragusano  
Mozzarella, Smoked Guanciale, Egg Sauce, Black Pepper, Ragusano wafer

### Toscana 16€ (1,6,7,12)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Funghi Porcini Trifolati,  
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Olio Evo  
Tomato sauce, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Parma Ham 24 months, Rocket

### Bresaola 12€ (1,6,7,12)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Bresaola,  
Rucola, Grana Padano, Olio Evo  
Tomato sauce, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Cheese

### Ortolana 12€ (1,6,7)

Salsa di Zucchine, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Melanzana Fritta, Datterino Rosso Semi  
Dry, Scaglie di Ricotta Salata "Az.Sgarlata"  
Zucchini Sauce, Mozzarella, Fried Aubergine, Semi Dry Red Tomato, Ricotta Salata Cheese

### Capricciosa 14€ (1,3,6,7)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina, Carciofo Arrosto, Prosciutto  
Cotto "Casa Branchi", Uovo, Polvere di Olive Nere, Basilico e Olio Evo  
Tomato sauce, Mozzarella, Roasted Artichoke, Baked ham, Egg, Crumble Olive, Basil, Olive Oil

### Lucifero 12€ (1,2,7)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina, Spianata Piccante, 'Nduja, Olive  
Tomato sauce, Mozzarella, Spicy Salami, 'Nduja, Olives

### Polpo & Seppie 17€ (1,4,6,7,8,12,13)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte "Latt. Sorrentina, Polpo Scottato alle Erbe,  
Seppia Scottata, Pesto di Prezzemolo  
Tomato sauce, Mozzarella, Octopus, Cuttlefish, Parsley Pesto

### Ai Formaggi 12€ (1,6,7)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", blue di Bufala, Cialda di Ragusano  
Primo Sale al Pepe Nero "Az.Sgarlata", Composta di Mele Cotogne  
Mozzarella, Buffalo Blue Cheese, Ragusano Wafer, Black Pepper Cheese, Quince Compote

### Porchetta 12€ (1,6,7,12)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", Porchetta Arrosto , Patate al Forno, Fonduta di Ragusano  
Mozzarella, Porchetta, Baked Potatoes, Ragusano cheese fondue

### CarcioSpeck 12€ (1,6,7,12)

Crema di Carciofi, Fior di latte "Latt. Sorrentina", Speck, Pomodoro a pezzi, Scaglie di Grana  
Artichoke Cream, Mozzarella, Speck, Sliced Tomato, Grana Cheese

### Dal Contadino 13€ (1,6,7,8)

Fior di latte "Latt. Sorrentina", Radicchio, Blue di Bufala, Noci e Miele  
Mozzarella, Radicchio, Buffalo Blue Cheese, Walnuts and Honey

### Tonno & Cipolla 17€ (1,4,6,7)

Fior di latte "latt.sorrentina", Tonno Confit "Home Made", Cipolla arrosto,  
Datterino Giallo e Rosso semidry e Crumble di Cappero  
Fior di latte "Latt. Sorrentina", Confit Tuna "Home Made", burnt Onion,  
semidry Red Tomato and Caper Powder

### Come una Nerano 15€ (1,6,7)

Salsa di Zucchine, Fior di Latte "Latt.Sorrentina", Salame punta di Coltello, Chips di  
Zucchina, Fonduta di Ragusano  
Zucchini Cream, Fior di Latte Mozzarella, Hand-cut Salami, Zucchini Chips,  
Ragusano Cheese Fondue

### Lardo & Zucca 16€ (1,6,7,8)

Crema di zucca, Fiordilatte "Latt. Sorrentina", Lardo di Patanegra,  
Caprino e Nocciole dell'Etna  
Pumpkin cream, Mozzarella, Lardo, Goat Cheese and Hazelnuts

### Peperoni & Salsiccia 15€ (1,6,7)

Fiordilatte "Latt. Sorrentina", Peperoni alla Cenere , Salsiccia di Maialino Nero,  
Formaggio allo Zafferano  
Mozzarella, Peppers, Black Pig Sausage, Saffron Cheese

### La Marinara 15€ (1,4,6,7)

Pomodoro arrosto, Datterino Rosso semidry, Acciughe Siciliane, Olio all'Aglio,  
Polvere di Olive nere e Salsa al Basilico  
Roasted Tomato, Semi-dried Red Datterino, Sicilian Anchovies,  
Black Olive powder and Basil sauce

### Broccoli & Spada 15€ (1,4,6,7)

Crema di boccoli, Fiordilatte "Latt. Sorrentina", Spada CBT, Broccoli ammudicati,  
Crumble di Capperi e polvere di Pomodoro  
Broccoli cream, Mozzarella, low-temperature cooked Swordfish, sautéed Broccoli,  
Caper crumble, Tomato powder

## Supplementi

1,50€

Uovo, Rucola, Melanzana, Crema di Zucchine, Würstel, Pomodoro a pezzi, Crema di Carciofi, Chips di Zucchina, Patatine fritte, Salsa di Pomodoro, Carciofi grill, Patate al forno, Salsa all'uovo, Salsa al prezzemolo, Olive Nere, Radicchio, Cipolla, Crema di Broccoli, Broccoli Ammudicati, Crema di Zucca, polvere Pomodoro. Egg, Arugula, Eggplant, Zucchini Cream, Würstel, Chopped Tomato, Artichoke Cream, Zucchini Chips, French Fries, Tomato Sauce, Grilled Artichokes, Roasted Potatoes, Egg Sauce, Parsley Sauce, Black Olives, Radicchio, Onion, Broccoli Cream, "Ammudicati" Broccoli (with breadcrumbs), Pumpkin Cream, Tomato Powder

2,00€

Fior dilatte, Provola Affumicata, Ricotta Salata, Polvere di Olive nere, Grana Padano, Cacio al pistacchio, 'Nduja, Salsa Datterino Giallo, Cacio al pepe nero, Confettura di Mela Cotogna, Fonduta di Ragusano, Verdure ripassate, Datterino semi dry, Polvere di Cappero, Pomodoro arrosto. Fior di Latte Mozzarella, Smoked Provola, Salted Ricotta, Black Olive Powder, Grana Padano, Pistachio Cheese, 'Nduja (spicy spreadable salami), Yellow Datterino Tomato Sauce, Black Pepper Cheese, Quince Jam, Ragusano Cheese Fondue, Sautéed Vegetables, Semi-dried Datterino Tomatoes, Caper Powder, Roasted Tomato

2,50€

Mortadella, Bresaola, Spianata piccante, Mozzarella di Bufala, Salsa al Pistacchio, Polpo, Seppia, Granello Pistacchio, Guanciale, Cialda di Ragusano, Acciughe, Tonno Confit, Caprino, Formaggio allo Zafferano, Nocciole dell'Etna, Lardo di patanegra, crumble di Cappero, Salsiccia di maiale nero, Guanciale Affumicato, Stracciatella, Blue di Bufala, Salame punta di coltello. Mortadella, Bresaola, Spicy Spianata Salami, Buffalo Mozzarella, Pistachio Sauce, Octopus, Cuttlefish, Chopped Pistachio, Guanciale (pork cheek), Ragusano Cheese Wafer, Anchovies, Tuna Confit, Goat Cheese, Saffron Cheese, Etna Hazelnuts, Patanegra Lard, Caper Crumble, Black Pork Sausage, Smoked Guanciale, Stracciatella, Blue Buffalo Cheese, Knife-cut Salami.

3,00€

Spada cbt, Speck, Funghi Porcini, Burrata. Swordfish (slow-cooked), Speck, Porcini Mushrooms, Burrata.

3,50€

Prosciutto crudo 24 Mesi, Prosciutto Cotto "Casa Branchi". 24 Months Raw Ham, "Casa Branchi" Cooked Ham.

Il ristorante Acquamarina garantisce la massima attenzione nei processi di lavorazione, per le allergie gravi (shock anafilattico), però non può garantire la non contaminazione aerea causata da eventi che non dipendono dalla sua diretta responsabilità, in quanto nell'ambiente di lavoro tali allergeni sono presenti e utilizzati costantemente. Inoltre non possiamo garantire la non contaminazione della materia prima durante tutta la filiera. Con la presente la 3p srls si solleva da ogni responsabilità.  
La Direzione. 3p srls.

### ATTENZIONE

Qualsiasi alimento consumato all'interno del locale potrebbe contenere tracce di allergeni, utilizzati nella normale preparazione.

\*Si avvisa la gentile clientela che i piatti preparati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, inoltre in mancanza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti congelati. I prodotti serviti crudi sono sottoposti al trattamento di abbattimento preventivo sanitario ai sensi del REG. CE 853/2004

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CHIEDI PURE INFORMAZIONI  
SUL NOSTRO CIBO E BAVANDE, SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI



1  
glutine



2  
crostacei



3  
uova



4  
pesce



5  
arachidi



6  
soia



7  
latticini



8  
frutta  
in guscio



9  
sedano



10  
senape



11  
semi di  
sesamo



12  
andride  
solforosa  
e solfiti



13  
molluschi



14  
lupini

Coperto 3,50€