

MARINA RESTAURANT

MENU





LA NOSTRA SELVAGGINA

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo	CHF 36
Carpaccio di cervo fichi caramellati Sbrinz funghi perle di balsamico	
Hirschcarpaccio karamelisierte Feigen Sbrinz Pilze Balsamico-Perlen	
Venison carpaccio caramelized figs Sbrinz mushrooms balsamic pearls	

PASTE E RISOTTI

Pappardelle al ragu di cinghiale	CHF 32
Pappardelle ragu di cinghiale erbe	
Pappardelle Wildschweinragout Kräuter	
Pappardelle wild boar ragout herbs	
Risotto ai porcini GF	30
Risotto porcini nocciole	
Risotto Pilze Nüsse	
Risotto mushrooms nuts	
Carpaccio di cervo Hirschcarpaccio Venison carpaccio	38

SECONDI

Entrecôte di capriolo	CHF 56
Entrecôte di capriolo variazione di sedano cavolo bruxelles baby barbabietola jus al ribes	
Reh-Entrecôte Sellerie-Variation Rosenkohl	
Baby-Randen Johannisbeerjus	
Deer entrecôte celeriac variation Brussels sprouts baby beetroot red currant jus	

-
- Piatti Moving Mountains, Moving Mountains Gerichte, Moving Mountains dishes

VE Piatti vegetariani, Vegetarische Gerichte, Vegetarian dishes

GF Piatti senza glutine, Glutenfreie Gerichte, Gluten-free dishes



Insalata mista delle valli ticinesi

17

Foglie miste | pomodorini | cetrioli | cabis rosso | crostini
lamponi secchi | dressing al lampone e barbabietola
Gemischter Salat | Kirschtomaten | Gurken | Rotkohl
Croûtons | getrockneten Himbeeren | Himbeer-Rote-Bete-Dressing
Mixed greens | cherry tomatoes | cucumbers | red cabbage
croûtons | dry raspberries | raspberry | beetroot dressing

Buscion di capra | Ziegenkäse | Fresh goat cheese VE

20

Insalata Caesar VE

24

Lattuga | cubetti di pane tostato | scaglie di Grana Padano
Pomodorini | salsa Caesar
Kopfsalat | Croûtons | Grana-Padano-Späne
Kirschtomaten | Caesar-Dressing
Lettuce | croûtons | shavings of Grana Padano
cherry tomatoes | Caesar dressing

Pollo | Poulet | Chicken

30

Gamberoni | Riesenkrevetten | Prawns

34

Insalata di fregola 🍷

26

Insalata tiepida di fregola sarda | fagioli cannellini | zucchine | zucca,
olive taggiasche | filetti di mandorle
Lauwarmer Fregolasalat | Cannellinibohnen | Zucchini | Kürbis,
Taggiasca Oliven | Mandelsplitter
Lukewarm fregola salad | cannellini beans | courgettes | pumkin,
Taggiasca olives | almonds slivers

Poke Bowl Marina

36

Riso Venere | salmone marinato | cetrioli | ravanelli | avocado,
zucca | cavolo rosso | cipollotti | sesamo | salsa teriyaki
Venere Reis | mariniertes Lachs | Gurken | Radieschen | Avocado,
Kürbis | Rotkohl | Frühlingszwiebeln | Sesam | Teriyakisauce
Marina poke bowl | Venere rice | marinated salmon | cucumber | radish,
avocado | pumkin | red cabbage | spring onions | sesame | teriyaki sauce

ZUPPA

Crema di funghi di stagione

CHF 20

Crema di funghi di stagione | quinoa soffiata | crostini di pane
Saisonale Pilzcrèmesuppe | gepuffter Quinoa | Brotcroûtons
Seasonal mushroom crème soup | puffed quinoa | bread croûtons

ANTIPASTI

Tartare di manzo svizzero

CHF

Tartare di manzo svizzero | senape | ketchup | cetrioli | capperi | tabasco,
duo di tuorlo secco e gel | servita con pane della Valle Maggia
Klassisches Schweizer Rindertatar | Senf | Ketchup | Gurken | Kapern |
Tabasco | Duo aus getrocknetem Eigelb und Eigelb-Gel | serviert mit Valle Maggia Brot
Classic Swiss beef tartare | mustard | ketchup | cucumbers | capers |
tabasco | duo of dried egg yolk and gel | served with Valle Maggia bread

80 g

28

160 g

48

Polpo Marina

38

Polpo scottato | vellutata di patate | pomodoro
taggiasche secche | granella di taralli
Gebratener Oktopus | Katroffel-Velouté | Tomaten
getrocknete Taggiasca-Oliven | Taralli-Streusel
Seared octopus | potato velouté | tomato
dried Taggiasca olives | taralli crumble

Uramaki di Salmone

34

Uramaki di salmone | tartare di salmone | maionese piccante | avocado
sesamo | uova di salmone | alga nori
Lachs Uramaki | Lachstatar | scharfe Mayonnaise | Avocado | Sesam | Lachskaviar | Nori-Alge
Salmon Uramaki | salmon tartare | spicy mayonnaise | avocado | sesame | salmon roe | nori
seaweed



Paccheri all’astice

Paccheri | astice | bisque di astice | aneto | lime
Paccheri | Hummer | Hummerbisque | Dill | Limette
Paccheri | lobster | lobster bisque | dill | lime

64

Bottoni ripieni di zucca VE

Bottoni ripieni di zucca | fonduta di taleggio | pinoli | olio al rosmarino | jus di verdure
Bottoni gefüllt mit Kürbis | Taleggio-Fondue | Pinienkerne | Rosmarinöl | Gemüsejus
Bottoni filled with pumkin | Taleggio fondue | pine nuts | rosemary oil
vegetable jus

30

Risotto ai porcini VE GF

Risotto | porcini | nocciole
Risotto | Pilze | Nüsse
Risotto | mushrooms | nuts

30

VEGETARIANO & PLANT BASED

Bistecca di zucca Mantovana 🌱

Bistecca di zucca | crema di zucca | cime di rapa saltate
garnella di mandorle tostate | gel di rutti rossi | jus vegano
Kürbissteak | Kürbiscrème | sautierter Stängelkohl
gerösteter Mandelcrunch | veganer Jus
Pumkin steak | kale | pumkin creme | sautéed stem cabbage
toasted almond crumble | vegan jus

CHF
34

PESCI

Sogliola

Sogliola scottata | purè di patate | bieta | spinacini | salsa acidula
Gebratene Seezunge | Kartoffelpüree | Mangold | Babyspinat | acidula sauce
Seared sole | mashed potatoeas | chard | baby spinach | acidula sauce

CHF
56

Merluzzo

Merluzzo al vapore flambato | broccoletto Bimi | concassé di pomodoro
bacon croccante | beurre blanc
Gedämpfter Kabeljau | Bimi-Brokkoli | Tomatenconcassé | knuspriger Speck | Beurre blanc
Steamed cod | Bimi broccoli | tomato concassé | crispy bacon | beurre blanc

48



CARNI

Guancia di vitello 180-200 gr

CHF58

Guancia di vitello brasata | puré di patate | baby carote | porro scottato
Geschmorte Kalbsbacke | Kartoffelpüree | Babykarotten | gebratener Lauch
Braised veal cheek | mashed potatoes | baby carrots | seared leek

Tagliata di manzetta 180 gr

52

Tagliata di manzetta | rucola | scaglie di Grana Padano | aglio nero | patatine fritte
Tagliata vom Schweizer Rind | Rucola | Grana Padano Späne
schwarzer Knoblauch | Pommes Frites
Swiss beef tagliata | rocket salad | shavings of Grana Padano
black garlic | French fries

Lombata di agnello

50

Lombata di agnello | variazione di sedano
chips di sedano rapa | melanzana al miso | jus
Lammrücken | Sellerie-Variation | Selleriechips | Miso Aubergine | Jus
Lamb loin | celeriac variation | celeriac chips | miso eggplant | jus

DESSERT

Zabaione al Marsala

CHF18

Zabaione al Marsala | gelato vaniglia | crumbl | cacao
Marsala-Zabaione | Vanilleeis | crumbl | Kakao
Marsala zabaglione | vanilla ice cream | crumbl | cacao

Mont Blanc Marina

22

Meringa | mousse | gelato vaniglia | panna montata | pasta di castagne
Baiser | Mousse | Vanilleeis | Schlagsahne | Kastanienpaste
Meringue | mousse | vanilla ice cream | whipped cream | chestnut paste

Tortino al cioccolato caldo

20

Tortino al cioccolato caldo | sorbetto ai lamponi | namelaka
Warmes Schokoladenküchlein | Himbeersorbet | Namelaka
Warm chocolate cake | raspberrry sorbet | namelaka

Coupe Marina Beach

19

Gelato vaniglia | fragole fresche | topping fragole | panna montata
Vanilleeis | frische Erdbeeren | Erdbeersauce | Schlagsahne
Vanilla ice cream | fresh strawberries | strawberry topping | whipped cream

Gelati

pallina CHF 8

Gelati fatti in casa
Hausgemachtes Eis
Homemade ice cream

Vaniglia Vanille Vanilla
Caffè Kaffee Coffee
Stracciatella Stracciatella Stracciatella
Pistacchio Pistazie Pistachio
Ciocco fondente | pera | cannella Zartbitterschokolade | Birne | Zimt
Dark chocolate | pear | cinnamon
Caramello salato salziges Karamell salted caramel

Sorbetti

pallina CHF 8

Sorbetti fatti in casa
Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbets

Fragola Erdbeere Strawberry
Limone Zitrone Lemon
Mela verde grüner Apfel green apple
Lampone Himbeere Raspberry



DICHIARAZIONE

Ingredienti e allergie

Su richiesta, il nostro team di cucina vi fornirà informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

Inhaltsstoffe und Allergien

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Ingredients and Allergies

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

Origine

L'ambiente ci sta a cuore, per questo, quando acquistiamo i nostri prodotti, prestiamo attenzione al benessere degli animali e alla pesca sostenibile.

Herkunft

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

Origin

We value our nature, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Manzo: Svizzera, Rind: Schweiz, Beef: Switzerland

Maiale: Svizzera – Spagna, Schwein: Schweiz – Spanien, Porc: Switzerland – Spain

Vitello: Svizzera, Kalb: Schweiz, Veal: Switzerland

Pollo: Svizzera – Francia, Poulet: Schweiz – Frankreich, Chicken: Switzerland – France

Agnello: Irlanda, Lamm: Irland, Lamb: Ireland

Pesce: Italia – Spanien, EU, FAO 37, 27, 34, Fisch: Italien – EU, FAO 37, 27, 34, Fish: Italy – EU, FAO 37, 27, 34

Crostacei: Italia – EU, FAO 37, 27, 34 Krustentiere: Italien – EU, FAO 37, 27, 34, Crustaceans: Italy – EU, FAO 37, 27, 34

Pane: Svizzera, Brot: Schweiz, Bread: Switzerland

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices in CHF, including statutory VAT