



RESTAURANTE ITALIANO

LA MARINA  
SAMAY RESORTS

# Antipasti

Entrantes / Sides



## Focaccia DaForno

Aceite de oliva virgen extra, ajo, romero y escamas de sal  
*Extra virgin olive oil, garlic, rosemary and salt flakes*

8,90€

## Focaccia Burrata

Burrata cremosa, tomate semiseco, rúcula fresca y pesto suave  
*Creamy burrata, semi-dried tomato, fresh arugula and mild pesto*

12,90€

## Porvolone DaForno

Fundido al horno con salsa pomodoro casera, pesto, guanciale y focaccia

13,00€

*Grilled with homemade tomato sauce, pesto, bacon and focaccia*

## Parmigiana di Melanzane

Berenjena, mozzarella, tomate y ricotta salada.  
*Eggplant, mozzarella, tomato and salted ricotta.*

13,50€

## Croquetas de jamón

Bechamel cremosa de jamón y rebozado crujiente.  
*Creamy béchamel sauce with ham and crispy breading.*

2,75€/ud.

## Tagliere Italiano

Selección de embutidos italianos, parmesano, aceitunas y focaccia tostada.

15,90€

*Selection of Italian cured meats, parmesan cheese, olives and toasted focaccia.*

## Carpaccio de ternera

Finas lonchas de filete de buey con aliño DaForno y queso parmesano.

16,95€

*Thin slices of beef fillet with DaForno dressing and Parmesan cheese.*

## Montanara

12,90€

Dos unidades de masa casera de pizza frita: una napolitana con burrata y albahaca fresca, y otra con mortadela, pesto, burrata, rúcula y cherry confitado.

*Two units of homemade fried pizza dough: one Neapolitan with burrata and fresh basil, and another with mortadella, pesto, burrata, arugula and candied cherry tomatoes.*



# Insalate

Ensaladas / Salads

## Burrata e Pomodoro

Rúcula, queso Burrata D.O, tomates cherry confitados, albahaca y aceto balsámico D.O.

14,00€

*Arugula, Burrata cheese D.O., confit cherry tomatoes, basil and balsamic vinegar D.O.*

## César DaForno

Cogollo de lechuga, pollo crujiente, parmesano, picatostes y salsa césar.

13,00€

*Heart of lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing.*

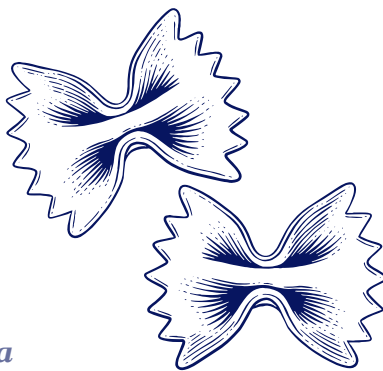


I.V.A. incluido

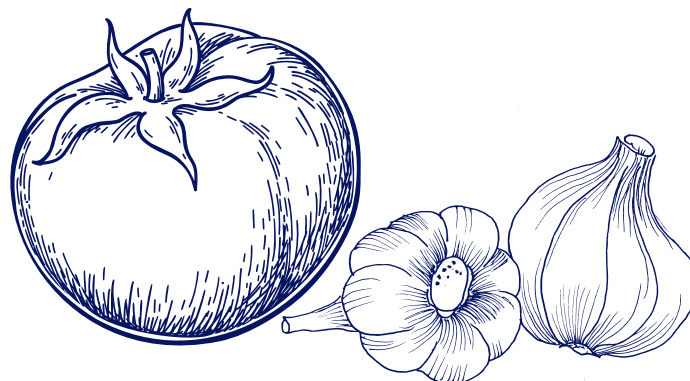
¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.

# Pasta Italiana

Pasta italiana / Italian pasta



<b>Spaghetti Nero de Sepia</b> Con gambones flambeados en salsa americana. <i>Black Cuttlefish Spaghetti With flambéed shrimp in American sauce.</i>	I5,00€
<b>Cuadra Ricotta e Spinaci</b> Rellenos de ricotta y espinacas, con salsa al pesto y ricotta salada. <i>Stuffed with ricotta and spinach, with pesto sauce and salted ricotta.</i>	I5,00€
<b>Spaghetti Carbonara</b> Guanciale, yema, pecorino y pimienta negra. <i>Guanciale, egg yolk, pecorino and black pepper.</i>	I3,90€
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> Ragù tradicional de carne cocinado a fuego lento. <i>Traditional meat ragù cooked over a slow fire.</i>	I3,90€
<b>Penne Arrabbiata</b> Salsa de tomate, ajo, guindilla y parmesano. <i>Tomato sauce, garlic, chili and parmesan.</i>	I3,90€
<b>Rigatoni al Tartufo</b> Salsa cremosa de trufa, setas salteadas y parmesano. <i>Creamy truffle sauce, sautéed mushrooms and parmesan.</i>	I5,00€
<b>Tortellone Funghi Porcini</b> Pasta rellena de funghi y suave crema de setas. <i>Pasta filled with fungi and a smooth mushroom cream.</i>	I5,00€
<b>Tagliatelle Verdes Frutti di Mare</b> Marisco y salsa ligera de tomate al estilo italiano. <i>Seafood and light Italian-style tomato sauce.</i>	I5,00€
<b>Gnocchi al Pesto</b> Salteados con cherry confitados, cherry al natural y ricotta salada. <i>Sautéed with candied cherry tomatoes, fresh cherry tomatoes and salted ricotta.</i>	I3,90€



I.V.A. incluido

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.

# Dal Forno

*Gratinados al horno / Oven gratins*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Lasaña de la Casa</b><br>Boloñesa, bechamel y queso gratinado.<br><i>Bolognese sauce, béchamel sauce and gratinated cheese.</i>  | 15,90€ |
| <b>Cannelloni di Carne</b><br>Canelones rellenos de carne con bechamel y parmesano al horno.<br><i>Cannelloni filled with meat, béchamel sauce, and Parmesan cheese, baked in the oven.</i> | 15,50€ |
| <b>Lasaña Vegetale</b><br>Verduras asadas, tomate casero y queso gratinado.<br><i>Roasted vegetables, homemade tomato sauce and gratinated cheese.</i>                                      | 15,90€ |



## Secondi

*Principales / Main Courses*

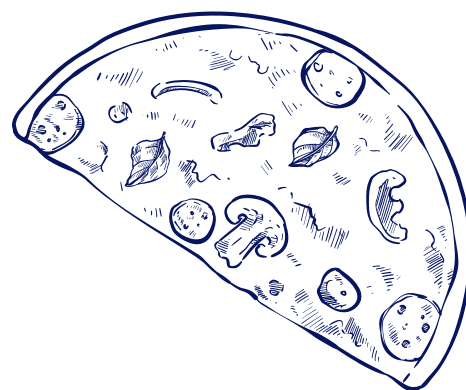
- |  |        |
|--|--------|
| <b>Milanesa DaForno</b><br>Ternera empanada crujiente, con salsa pomodoro, jamón york, gratinado al horno con base de parmentier<br><i>Crispy breaded veal, with pomodoro sauce, York ham, oven-baked au gratin on a parmentier base</i> | 20,00€ |
| <b>Pollo al Forno</b><br>Contramuslo de pollo asado con hierbas italianas y patatas baby.<br><i>Roasted chicken thigh with Italian herbs and baby potatoes.</i>  | 15,00€ |
| <b>Salmone alla Crema</b><br>Salmón al horno con parmentier, chalota confitada y salsa al pesto.<br><i>Baked salmon with parmentier, confit shallot and pesto sauce.</i>   | 17,00€ |
| <b>Secreto a la Brasa</b><br>Secreto a la brasa con patatas baby y cherry<br><i>Grilled pork secreto with baby potatoes and cherry tomatoes</i>  | 20,00€ |



I.V.A. incluido

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.

# Pizzas



**Margherita D.O** (Base de tomate, mozzarella de búfala, tomates cherry frescos y albahaca.) 15,90€

*Tomato base, buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes and basil.*

**Trulli di Puglia • Puglia** (Mozzarella, beicon, yema de huevo, pecorino y cebolla roja.) 14,95€

*Mozzarella, bacon, egg yolk, pecorino and red onion.*

**Giuseppe Verdi • Verduras** (Alcachofas, champiñones, calabacín, pimiento rojo, maíz, olivas negras, cebolla, tomate en rodajas, salsa de tomate y mozzarella.) 14,95€

*Artichokes, mushrooms, zucchini, red pepper, corn, black olives, onion, sliced tomato, tomato sauce and mozzarella.*

**Pizza De Sica • Prosciutto** (Base de tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, rúcula fresca y aceite de oliva virgen extra) 14,95€

*(Tomato base, mozzarella, York ham, mushrooms, fresh arugula and extra virgin olive oil)*

**Pizza De Donatello • 5 formaggi** (Base de tomate, mozzarella, parmesano, emmental, roquefort y provolone.) 14,95€

*Tomato base, mozzarella, parmesan, emmental, roquefort and provolone.*

**Pizza Raffaella Carrá** (Base de tomate, jamón ibérico, tomate cherry fresco, perlas de mozzarella, rúcula, lascas de parmesano y aceite de oliva virgen extra.) 14,95€

*Tomato base, Iberian ham, fresh cherry tomato, mozzarella pearls, arugula, Parmesan shavings and extra virgin olive oil.*

**Pizza Sophia Loren** (Base de tomate, mozzarella ahumada, salami picante, queso azul, parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.) 14,95€

*Tomato base, smoked mozzarella, spicy salami, blue cheese, parmesan, basil and extra virgin olive oil*

**Pizza Federico Fellini** (Base de mozzarella ahumada, berenjenas a la italiana salteadas con tomate cherry fresco, jamón York, parmesano en lascas, albahaca y aceite de oliva virgen extra.) 14,95€

*Smoked mozzarella base, Italian-style eggplant sautéed with fresh cherry tomato, York ham, shavings of Parmesan cheese, basil and extra virgin olive oil.*

**Pizza Michelangelo** (Base de tomate, mozzarella, jamón York, aceitunas negras, alcachofas, champiñones, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.) 14,90€

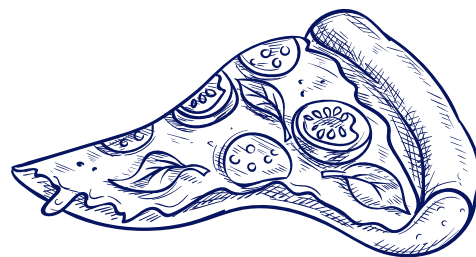
*Tomato base, mozzarella, York ham, black olives, artichokes, mushrooms, oregano, basil and extra virgin olive oil.*



I.V.A. incluido

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.

# Pizzas



**Pizza Botticelli • Anchoa** (Base de salsa de tomate D.O, ajo, cherry confitados, alcaparras, aceitunas negras, anchoas, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.) *Tomato sauce base (D.O.), garlic, confit cherry tomatoes, capers, black olives, anchovies, oregano, basil and extra virgin olive oil.* 15,90€

**Pizza Caravaggio • Tartufo** (Base de crema de trufa, mozzarella, jamón York, champiñones, parmesano, albahaca, perla de búfala y aceite de oliva virgen extra) *Truffle cream base, mozzarella, York ham, mushrooms, parmesan, basil, buffalo pearl and extra virgin olive oil* 15,90€

**Pizza Carlo Verdone • Carbonara** (Base de crema de queso pecorino, mozzarella, guanciale y pimienta negra. Acabada con crema de yema de huevo pasteurizada, pecorino rallado, parmesano, guanciale crujiente, perejil y perla de búfala) *Base of pecorino cheese cream, mozzarella, guanciale, and black pepper. Finished with pasteurized egg yolk cream, grated pecorino, Parmesan, crispy guanciale, parsley, and buffalo mozzarella pearls.* 14,95€

**Pizza Bud Spencer • Diavola** (Base de crema de pimiento del piquillo picante, mozzarella, chistorra picante, pepperoni picante, chorizo criollo, carne picada, parmesano, albahaca y perla de búfala.) *Spicy piquillo pepper cream base, mozzarella, spicy chistorra sausage, spicy pepperoni, Creole chorizo, minced meat, parmesan, basil and buffalo pearl.* 14,95€

**Pizza Massimo Troisi** (Base de mozzarella, tomate seco, atún, cebolla roja, pimiento italiano, polvo de aceitunas negras, orégano, albahaca, perla de búfala ahumada y aceite de oliva virgen extra.) *Mozzarella base, sun-dried tomato, tuna, red onion, Italian pepper, black olive powder, oregano, basil, smoked buffalo pearl and extra virgin olive oil.* 14,95€

**Tintoretto** (Base de pesto de albahaca, mozzarella ahumada, mortadela de pistacho, nueces, parmesano, albahaca, perla de búfala ahumada y aceite de oliva virgen extra.) *Basil pesto base, smoked mozzarella, pistachio mortadella, walnuts, parmesan, basil, smoked buffalo pearl and extra virgin olive oil* 15,90€

**Pizza Corleone** (Base de nata, mozzarella ahumada, queso de cabra, rúcula, parmesano, miel de caña, nueces, albahaca, perla de búfala ahumada y aceite de oliva virgen extra.) *Cream base, smoked mozzarella, goat cheese, arugula, parmesan, cane honey, walnuts, basil, smoked buffalo pearl and extra virgin olive oil.* 15,90€



I.V.A. incluido

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.

# Dolci

*Postres / Desserts*

<b>Tiramisú Classico</b> Mascarpone, café y cacao <i>Mascarpone, coffee and cocoa</i>	6,00€
<b>Panna Cotta</b> Con frutos rojos <i>With red berries</i>	6,00€
<b>Cannolo Siciliano</b> Crujiente canutillo relleno de crema dulce. <i>Crispy tube filled with sweet cream.</i>	6,00€
<b>Tarta de chocolate</b> Tarta muerte por chocolate. <i>Death by Chocolate Cake.</i>	6,00€
<b>Tarta de zanahoria</b> <i>Carrot cake</i>	6,00€
<b>Pizza alla Nutella</b> Masa horneada con crema de avellanas. <i>Baked pastry with hazelnut cream.</i>	9,90€

# Menús

Opciones especiales



## MENÚ Degustación

### Entrates para compartir

- Provolone DaForno
- Ensalada de Burrata e Pomodoro

### Principal para compartir

- Pasta rellena del chef
- Secreto a la brasa

### Postre

- Postre de la casa

**30,90€** *Mínimo 2 personas*  
por persona *Bebida no incluida*

## MENÚ Infantil

### Entrates

- Nuggets
- Croquetas de jamón

**12,50€** *Bebida no incluida*  
por persona

### Principal a elegir

- Spaggetti o macarrones
- Pollo empanado con patatas fritas
- Pizza de jamón York
- Lasaña boloñesa

### Salsas pasta

Boloñesa • Napolitana • Carbonara

### Postre a elegir

- Helado infantil
- Tarta casera
- Fruta del tiempo



I.V.A. incluido

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Consulta con nuestro personal.