

CARTA FUSIÓN · LIMITED EDITION

da  
**Forno**

RESTAURANTE ITALIANO

**SAMAY**

RESORTS





# Anti PASTI

## PROVOLONE DA FORNO 12.00€

Queso provolone al horno con tomate, orégano, pesto / Baked provolone cheese with tomato, oregano, and pesto

## PARMIGIANA DI MELANZANE 13.50€

Berenjenas al horno con queso y salsa de tomate / Baked eggplants with cheese and tomato sauce

## INSALATA DIPOMODORINIE BURRATA PUGLIESE 14.00€

Queso Burrata, rúcula, tomates confitado semiseco, albahaca / Burrata cheese, arugula, semi-dried confit tomatoes, and basil

## ANTIPASTI MISTO PER DUE ITALIANO 17.00€

Mortadela levonella, Speck Becher, Coppa Bobier, Pecorino, Pistacchio, Parmesano / Levonella Mortadella, Becher Speck, Bobier Coppa, Pecorino, Pistachio, Parmesan

## FOCACCIA AL AGLIO E OLIO 8.90€

Pan de masa de pizza al ajo y aceite / Garlic and oil pizza-dough bread.

## BRUSCHETTE CON POMODORINI 10.00€

Pan rústico, tomate, albahaca, ajo y aceite de oliva / Rustic bread, tomato, basil, garlic and olive oil.

## PULPO ORIGINS 23.00€

Pulpo a la brasa con puré de patata y ajada de pimentón de la Vera / Grilled octopus with mashed potato and La Vera smoked paprika ajada sauce.

## ENSALADA DE SALAZONES 17.00€

Ventresca, tomate Raff y cebolla encurtida / Salted fish salad with tuna belly, Raff tomato and pickled onion

## CROQUETAS (1 UD.) 2.75€

Jamón ibérico / wagyu / alcachofa / gamba / Croquettes: Iberian ham / wagyu / artichoke / prawn

## BOCADO DE ANCHOA DE SANTONA CON CREMA TRUFADA (1 UD.) 4.50€

Bocado de anchoa de Santoña con crema trufada / Santoña anchovy bite with truffle cream

## PATATAS BRAVAS (3 SALSAS) 8.50€

Crispy bravas potatoes with 3 sauces.

## JAMÓN IBÉRICO (100 G) 21.00€

Con pan de cristal y tomate natural / 100 g Iberian ham with pan de cristal and fresh tomato

## ENSALADA MEDITERRÁNEA 12.00€

Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, atún, espárragos, maíz, pepino y huevo / Lettuce, onion, tomato, carrot, tuna, asparagus, corn, cucumber and egg

## CANELÓN POLLO FELIZ TRUFADO 14.00€

Con demi-glace y compota de manzana / Truffled chicken cannelloni with demi-glace and apple compote.



RESTAURANTE ITALIANO

## PASTA SPECIALE & RAPIENA

### LASAGNA

De carne o verdura al forno / Meat or vegetable baked

### QUADRO RICOTTA

Bufala Spinaci en salsa al pesto / Buffalo mozzarella, spinach in pesto sauce

### CAPPELLACCIO CHECCO

con pana y guanciale / With cream and guanciale

### RAVIOLO MANZO BRASATO CHECCO

Con salsa de carne de su propio jugo / With its own meat jus.

### TAGLIATELLE VERDE

Al frutti di mare con gambas / Seafood with shrimp

### SPAGHETTI NERO SEPIA

Espagueti con tinta de sepia / Squid ink spaghetti

### CARAMELLA GORGONZOLA PERA CHECCO

En salsa de boletus / in boletus sauce.

13.00€

## Pasta Classica

ELIGE LA PASTA QUE MAS TE GUSTE...  
Choose the pasta you like the most...

- SPAGHETTI
- ELICHE
- PENNE RIGATE
- GNOCCHI
- TORTELLINI DI CARNE

Y AHORA ELIGE LA SALSA CON LA QUE LA QUIERES COMBINAR ...  
And now choose the sauce you'd like to pair it with...

- **Napolitana**  
La auténtica clásica / The authentic classic
- **Boloñesa**  
De carne / Meat Ragù
- **Carbonara**  
La original (sin nata) / The original (no cream)
- **Pesto**
- **Gorgonzola**
- **Amatriciana**  
Guanciale, tomate / Guanciale and tomato
- **Funghi**  
Setas y nata / Mushrooms and cream
- **Aglío e Oli**  
Ajo, aceite / Garlic and oil

TENEMOS PASTA SIN GLUTEN

SPAGHETTI - MACCHERONI

15.00€







# CARNE & PESCE

**PUEDES PEDIR LA SALSA QUE  
QUIERAS PARA TU CARNE**

YOU CAN ASK FOR ANY SAUCE YOU WANT FOR YOUR MEAT

**PIMIENTA • GORGONZOLA • AL FUNGHI**  
(suplemento 1.50€) SUPPLEMENT €1.50

## MILANESE AL NAPOLETANO 18.00€

Ternera empanada con salsa de tomate, jamón y queso gratinado, servida con puré de patatas / Breaded beef with tomato sauce, ham and melted cheese, served with mashed potatoes.

## ENTRECOT ORIGINS 24.00€

Con patatas fritas y salsa París / Origins entrecôte with French fries and Paris sauce

## SECRETO IBÉRICO PREMIUM 20.00€

Con patatas fritas, tomate cherry y pimientos de Padrón / Premium Iberian pork secreto with French fries, cherry tomatoes and Padrón peppers.

## MUSLO DE POLLO A LA PARRILLA 16.00€

Con patatas fritas, tomate cherry y pimientos de Padrón / Grilled chicken thigh with French fries, cherry tomatoes and Padrón peppers

## BURGUER MADURADA 14.00€

Con queso cheddar, salsa de la casa y cebolla confitada. Con patatas fritas con parmesano e hierbas aromáticas / Dry-aged burger with Cheddar, house sauce and confit onion, served with fries finished with Parmesan and aromatic herbs.

## LUBINA A LA PLANCHA 16.00€

Con verduras de la huerta / Grilled sea bass with garden vegetables.

## SALMÓN PARRILLA A LA CREMA 17.00€

Con chalota confitada y parmentier / Grilled salmon with cream, confit shallots and parmentier.

## Pizzas Clásicas | 13.00€

### PIZZA DE POLLO

Pollo, champiñones, salsa de tomate y mozzarella / Chicken, mushrooms, tomato sauce and mozzarella

### PIZZA DE VERDURA

Alcachofa, champiñones, calabacín, pimiento rojo, maíz, olivas negras, cebolla, tomate en rodajas, salsa de tomate y mozzarella. / Artichoke, mushrooms, zucchini, red pepper, sweetcorn, black olives, onion, sliced tomato, tomato sauce and mozzarella.

### CALZONE

Champiñones, jamón dulce, salsa de tomate y mozzarella / Mushrooms, cooked ham, tomato sauce and mozzarella.

### LA MARINA RESORT

Parmesano, roquefort, jamón serrano, cebolla, salsa de tomate y mozzarella / Parmesan, Roquefort, cured ham, onion, tomato sauce and mozzarella.

### PIZZA PROSCIUTTO

Jamón dulce, salsa de tomate y mozzarella / Cooked ham, tomato sauce and mozzarella.

### PIZZA 4 FORMAGGI

Parmesano, emmental, roquefort, mozzarella y salsa de tomate / Parmesan, Emmental, Roquefort, mozzarella and tomato sauce.

### PIZZA PUGLIA

Beicon, yema de huevo, mozzarella / Bacon, egg yolk and mozzarella

### PIZZA 4 ESTACIONES

Alcachofa, champiñones, jamón, olivas negras, pollo, tacos de pavo, mozzarella y salsa de tomate / Artichoke, mushrooms, ham, black olives, chicken, turkey cubes, mozzarella and tomato sauce.

### PIZZA DIAVOLA

Pepperoni picante, champiñones, guindilla, mozzarella y salsa de tomate / Spicy pepperoni, mushrooms, chili pepper, mozzarella and tomato sauce

## Pizzas Especiales

### MARGHERITA D.O 15.00€

Tomate, mozzarella de búfala, tomatitos cherry y albahaca / Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil.

### DA FORNO BRESAOLA 15.00€

Tomate, mozzarella, tomate natural, bresaola di bufala, cebolla, rúcula / Tomato, mozzarella, fresh tomato, buffalo bresaola, onion and arugula.

### PROSCIUTTO SPECIALE 15.00€

Tomate, mozzarella, tomate en rodajas, jamón serrano, rúcula, láminas de parmesano / Tomato, mozzarella, sliced tomato, cured ham, arugula and Parmesan shavings.

### FOIE 16.50€

Tomate, mozzarella, solomillo de ternera, setas, foie / Tomato, mozzarella, beef tenderloin, mushrooms and foie gras

## Dolci

6.00€

TIRAMISÚ

PANNA COTTA

CANNOLO SICILIANO

TARTA DE QUESO AL  
ESTILO VASCO

Basque-style Cheesecake

TARTA CHOCOLATE

TARTA RED VELVET



5.00€

ARROZ CON LECHE

Rice Pudding

NATILLAS

Custard

**TODAS LAS PIZZAS PUEDEN SER SIN GLUTEN**

All pizzas can be made gluten-free.



# Menü Degustación

30.90€ P.P.



## ENTRANTES A COMPARTIR

- Focaccia artesana con salsa tapena (aceitunas negras, alcaparra y anchoas)
- Provolone gratinado con tomate casero
- Antipasti
- Ensalada de búfala con rúcula y tomate confitado

## PRINCIPAL

- Pasta rellena del Chef
- L'Entrecôte Origins

## POSTRE

- Degustación de postres



\*Menu mínimo dos personas \*Bebida no incluida \*Si tiene alguna intolerancia o alergia, preguntar al personal

# Tasting Menü



## STARTERS TO SHARE

- Artisan focaccia with tapena sauce (black olives, capers and anchovies)
- Gratinated provolone with homemade tomato sauce
- Antipasti
- Buffalo salad with arugula and confit tomato

## MAIN COURSE

- Chef's Stuffed Pasta
- L'Entrecôte Origins

## DESSERT

Dessert tasting

30.90€



\*Minimum two people \*Drinks not included \*If you have any intolerance or allergy, ask the staff

# Menu Dégustation



## ENTRÉES À PARTAGER

- Focaccia artisanale à la tapena (olives noires, câpres et anchois)
- Provolone gratiné à la sauce tomate maison
- Antipasti
- Salade Buffalo à la roquette et aux tomates confites

## PLAT PRINCIPAL

- Pâtes farcies du chef
- Les origines de l'Entrecôte

## DESSERT

Dégustation de desserts

30.90€



\*Minimum deux personnes \*Boissons non comprises \*Si vous avez une intolérance ou une allergie, demandez au personnel

# Degustations Menü



## VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Hausgemachte Focaccia mit Tapena (schwarze Oliven, Kapern und Sardellen)
- Provolone-Gratin mit hausgemachter Tomatensauce
- Antipasti
- Büffelsalat mit Rucola und sonnengetrockneten Tomaten

## HAUPTSPEISE

- Gefüllte Pasta nach Art des Küchenchefs
- Die Ursprünge des Entrecôte

## NACHTISCH

Dessertverkostung

30.90€



\*Mindestens zwei Personen \*Getränke nicht inbegriffen \*Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, fragen Sie das Personal



# Menú Mediterraneo

25.00€ P.P.



## ENTRANTES A COMPARTIR

- Ensalada Mediterranea
- Canelón de pollo trufado
- Tabla de quesos con grissini y frutos secos

## PRINCIPAL A ELEGIR

- Secreto a la brasa con patatas fritas, cherry asado y pimientos de Padrón.
- Muslo de pollo a la brasa con patatas fritas, cherry asado y pimientos de Padrón.
- Salmón a la crema con chalota confitada y parmentier.

## POSTRE

- Degustación de postres

\*Menu minimo dos personas \*Bebida no incluida \*Si tiene alguna intolerancia o alergia, preguntar al personal



# Mediterranean Menu



## STARTERS TO SHARE

- Mediterranean salad
- Truffled chicken cannelloni
- Cheese board with breadsticks and nuts

## MAIN COURSE

- Grilled pork secreto with french fries, roasted cherry tomatoes and Padrón peppers.
- Grilled chicken thigh with fries, roasted cherry tomatoes and Padrón peppers.
- Salmon in cream sauce with caramelized shallots and parmentier potatoes.

## DESSERT

- Dessert tasting

25.00€ P.P.



\*Minimum two people \*Drinks not included \*If you have any intolerance or allergy, ask the staff

# Menu Méditerranéen



## ENTRÉES À PARTAGER

- Salade méditerranéenne
- Cannellonis au poulet truffé
- Plateau de fromages avec gressins et noix

## PLAT PRINCIPAL

- Secreto de porc grillé avec frites, tomates cerises rôties et poivrons de Padrón.
- Cuisse de poulet grillée servie avec frites, tomates cerises rôties et poivrons de Padrón.
- Saumon à la crème avec échalotes caramélisées et pommes de terre Parmentier.

## DESSERT

- Dégustation de desserts

25.00€ P.P.



\*Minimum deux personnes \*Boissons non comprises \*Si vous avez une intolérance ou une allergie, demandez au personnel

# Mediterranes Menü



## VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Meditteraner Salat
- Cannelloni mit Trüffelhähnchen
- Käseplatte mit Grissini und Walnüssen

## HAUPTSPEISE

- Gegrilltes Schweinefleisch Secreto mit Pommes frites, gerösteten Kirschtomaten und Padrón-Paprika.
- Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes frites, gerösteten Kirschtomaten und Padrón-Paprika.
- Lachs in Sahnesauce mit karamellisierten Schalotten und Parmentier-Kartoffeln.

## NACHTISCH

- Dessertverkostung

25.00€ P.P.



\*Mindestens zwei Personen \*Getränke nicht inbegriffen \*Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, fragen Sie das Personal



# Menü Infantil

12.00€



## ENTRANTES

Nuggets y croquetas de jamón con ensalada

## PRINCIPAL A ELEGIR

- Spaghetti o macarrones (boloñesa, napolitana o carbonara)
- Pollo empanado con patatas fritas
- Pizza infantil de york
- Lasaña boloñesa infantil

## POSTRE

- Tarta casera (pregunte al camarero)
- Helado
- Fruta del tiempo
- Yogur

\*Menu minimo dos personas \*Bebida no incluida \*Si tiene alguna intolerancia o alergia, preguntar al personal



# Childrens Menü



## STARTERS

Ham nuggets and croquettes with salad

## MAIN TO CHOOSE

- Spaghetti or macaroni (Bolognese, Neapolitan or Carbonara)
- Breaded chicken with French fries
- Children's ham pizza
- Children's Bolognese lasagna

## DESSERT

- Homemade cake (ask the waiter)
- Ice cream
- Seasonal fruit
- Yogurt

12.00€



\*Minimum two people \*Drinks not included \*If you have any intolerance or allergy, ask the staff

# Menu Enfants



## DÉPARTS

Croquettes et nuggets de jambon avec salade

## PRINCIPAUX À CHOISIR

- Spaghetti ou macaroni (bolognaise, napolitaine ou carbonara)
- Poulet pané avec frites
- Pizza au jambon pour enfants
- Lasagnes bolognaises pour enfants

## DESSERT

- Gâteau maison (demandez au serveur)
- Glace
- Fruits de saison
- Yaourt

12.00€



\*Minimum deux personnes \*Boissons non comprises \*Si vous avez une intolérance ou une allergie, demandez au personnel

# Kinder Menü



## ABFLÜGE

Schinkenkroketten und -nuggets mit Salat

## HAUPTAUSWAHL

- Spaghetti oder Makkaroni (Bolognese, Napolitana oder Carbonara)
- Paniertes Hähnchen mit Pommes frites
- Schinkenpizza für Kinder
- Lasagne Bolognese für Kinder

## NACHTISCH

- Hausgemachter Kuchen (fragen Sie den Kellner)
- Eiscreme · Saisonales Obst
- Joghurt

12.00€



\*Mindestens zwei Personen \*Getränke nicht inbegriffen \*Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, fragen Sie das Personal



# Vinos

## TINTOS

Red wines



|                                                             |        |       |
|-------------------------------------------------------------|--------|-------|
| CHIETI IGT FEUDI ARAGONESI .....                            | 11.00€ | 4.00€ |
| CHIANTI SUPERIORE BIODOGC .....                             | 21.50€ |       |
| LOESS INSPIRATION ROBLE 9 MESE (R. DEL DUERO) .....         | 19.00€ |       |
| LAMBRUSCO DIAMANTE CHIARLI .....                            | 13.50€ |       |
| LAMBRUSCO DI CASTELVETRO D.O.C.<br>(Rosso - Cialdini) ..... | 23.50€ |       |

## BLANCOS

White wines

|                                                    |        |       |
|----------------------------------------------------|--------|-------|
| CHIETI IGT FEUDI ARAGONESI .....                   | 11.00€ | 4.00€ |
| PINOT GRIGIO VENETO C. ....                        | 14.50€ |       |
| L'ALBÁ DEL MAR- CHARDONNAY<br>(D.O Alicante) ..... | 18.00€ |       |
| LAMBRUSCO DIAMANTE CHIARLI .....                   | 13.00€ |       |
| DA LUCA - PROSECO<br>(Italia) .....                | 22.50€ |       |

## ROSADOS

Rosé

|                                               |        |  |
|-----------------------------------------------|--------|--|
| LAMBRUSCO DIAMANTE ROSATO CHIARLI .....       | 13.00€ |  |
| MARINA ESPUMANTE ROSÉ<br>(D.O Alicante) ..... | 14.00€ |  |

## BEBIDAS ITALIANAS

Italian beverages

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| BIRRA MORETTI .....         | 4.00€ |       |
| BIRRA MENABREA .....        | 3.50€ |       |
| PELEGRINO .....             | 3.50€ |       |
| Agua con gas                |       |       |
| MARTINI ROSSO/ BIANCO ..... |       | 4.00€ |

Y MUCHOS MÁS ... (APEROL, CAMPARI, LIMONCELLO, ETC)