



Marina Julia

MONFALCONE



MENÙ

RISTORANTE - PIZZERIA

ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS

- ♥ **Insalata di mare con verdure di stagione*** 12,00
Seafood salad with seasonal vegetables
- Cozze e vongole veraci alla triestina con crostoni** 11,00
Mussels and clams with grilled bread
- Salmone marinato all'aneto su insalatina con salsa allo yogurt e lime** 11,00
Dill marinated salmon with yogurt sauce and lime
- ★ **Gran misto di antipasti caldi e freddi*** 16,00
(insalata di mare, salmone e alici marinate, cozze e vongole, calamaretti fritti con rucola e balsamico)
Mix hot and cold of seafood starters (seafood salad, marinated anchovies and salmon, mussels and clams, fried squids with rocket and balsamic vinegar)

ANTIPASTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE STARTERS

- Prosciutto crudo di San Daniele con melone** 9,50
San Daniele Ham with melon
- Bruschettone al pomodoro e prosciutto crudo** 9,00
Croutons with tomato and raw ham

ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTERS

- ♥ **Mozzarella di bufala alla caprese** 9,50
Caprese salad with buffalo mozzarella

PRIMI / PASTA

PRIMI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD PASTA

- ♥ **Spaghetti alle vongole veraci** 13,00
Spaghetti with fresh clams
- ★ **Spaghetti alla chitarra allo scoglio imperiale*** 14,50
Seafood spaghetti "alla chitarra"
- Risotto alla marinara*** 12,50
Seafood risotto
- Gnocchetti di patate con ragu di seppia*** 11,00
Potato gnocchetti with cuttlefish sauce

PRIMI PIATTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE PASTA

- Tagliatelle al ragu'** 9,00
Tagliatelle with meat sauce
- Lasagne alla bolognese*** 9,50
Lasagne bolognese

PRIMI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN PASTA

- Ravioli di ricotta burro e salvia*** 9,50
Ricotta cheese ravioli with butter and sage

SECONDI / SECOND COURSES

SECONDI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD SECOND COURSES

- ♥ **Fritto misto di gamberi e calamari con verdure croccanti*** 15,00
Mixed fried shrimp and squid with crispy vegetables
- ♥ **Spiedini misti di gamberi e calamari*** 13,50
Mixed squid and prawn skewers
- Orata aperta alla griglia** 14,50
Grilled sea bream
- ★ **Grigliata mista di pesce*** 18,50
(orata, spiedino di calamari, gamberone, trancetto di salmone)
Mixed fish grill (sea bream, squid skewer, prawn, salmon slice)

SECONDI PIATTI DI TERRA MEAT AND VEGETABLE SECOND COURSES

- ★ **Tagliata di manzo con sale grosso e rosmarino** 16,50
Sliced beef with coarse salt and rosemary
- Cotoletta a orecchio di elefante con rucola, pomodorini e grana*** 14,00
"Orecchio di elefante" cutlet with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano
- Misto di carne ai ferri** 14,50
(petto di pollo, salsiccia, capocollo, manzo, costine di maiale)
Grilled meats (chicken breast, sausage, capocollo, beef, pork chop)
- ♥ **Hamburger di manzo con Montasio, pomodoro fresco, bacon e salsa bbq*** 11,50
Beef burger with Montasio cheese, fresh tomato, bacon and bbq sauce

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
PRICES ARE IN EUROS

CONTORNI / SIDE DISHES

- Patate arrosto profumate al rosmarino** 4,00
Roast potatoes with rosemary
- Cestino di patate fritte classiche*** 4,00
Basket of classic fries
- ♥ **Cestino di patate fritte con buccia*** 5,00
Basket of Fries with peel
- Verdure miste alla griglia** 6,00
Mixed grill vegetables

DOLCI / DESSERTS

PREPARATI DAL NOSTRO PASTICCERE / MADE BY OUR PASTRY CHEF

- ♥ **Tortino al cioccolato** 5,00
Chocolate cake
- Tiramisù al caffè** 4,50
Coffee tiramisù
- Torta di robiola** 5,00
Cheesecake
- INOLTRE / MORE DESSERTS**
- Profiteroles al cioccolato*** 4,00
Chocolate profiteroles
- Gran crema al limone o caffè*** 3,50
Creamy lemon or coffee dessert
- Tartufo al cioccolato o al caffè*** 3,50
Chocolate or coffee truffle ice cream

TI ASPETTIAMO PER LA COLAZIONE
TUTTE LE MATTINE
DALLE 7.30 ALLE 10.00
WE ARE WAITING FOR YOU EVERY
MORNING FOR THE BREAKFAST
FROM 7.30 AM TO 10 AM

6,00



MENÙ BIMBI / CHILDREN'S MENU



PRIMI BABY BABY PASTA

- Pasta al ragù o al pomodoro*** 5,00
Pasta with meat sauce or tomato sauce
- Tortellini panna e prosciutto*** 6,00
Tortellini with sour cream and ham
- Lasagne alla Bolognese*** 6,00
Lasagne bolognese

SECONDI BABY BABY SECOND COURSES

- Cotoletta di pollo con patatine fritte*** 6,50
Little breaded chicken cutlet with fries
- Hamburger al piatto con patatine fritte*** 6,50
Beef burger meat with fries
- Wurstel al piatto con patatine fritte*** 6,50
Wieners with fries

Pizze baby a scelta - 1,00
Baby pizzas da listino

FROM PRICE LIST

BEVANDE - DRINKS

- Water buddies 33 cl** 1,50
- Acqua Vera Kids 25 cl** 1,00



PIZZE

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

SCHIACCIATINA (olio evo, rosmarino) <i>Olive oil, rosemary</i>	4,00
BIANCANEVE (mozzarella) <i>Mozzarella</i>	5,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Tomato, mozzarella</i>	5,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	6,50
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi) <i>Tomato, mozzarella, button mushrooms</i>	7,50
SALAME DOLCE (pomodoro, mozzarella, salame dolce) <i>Tomato, mozzarella, sweet salami</i>	8,00
★ SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia) <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	8,00
PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	7,50
♥ FUNGHI E PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	8,50
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>Tomato, mozzarella, Parma ham</i>	8,50
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini) <i>Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes</i>	8,50
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomato, mozzarella, pepperoni</i>	8,00
★ CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives</i>	9,50
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	8,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, formaggi misti) <i>Mozzarella, mix of cheeses</i>	9,00
★ BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	9,50
♥ WURSTEL E PATATE* (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) <i>Tomato, mozzarella, wieners, fries</i>	9,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	10,00
FRUTTI DI MARE* (pomodoro, frutti di mare, prezzemolo) <i>Tomato, seafood, parsley</i>	11,00
♥ HAWAII (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	8,50

TUTTE LE NOSTRE PIZZE
SONO DISPONIBILI
ANCHE DA ASPORTO
ALL OUR PIZZAS
ARE AVAILABLE
FOR TAKEAWAY



PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

MARINARA (pomodoro, aglio, origano) <i>Tomato, garlic, origan</i>	5,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan</i>	6,00
PATATINE* (pomodoro, mozzarella, patatine) <i>Tomato, mozzarella, fries</i>	7,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>Tomato, mozzarella, wieners</i>	7,50

LE AGGIUNTE - EXTRA PIZZA TOPPING

Salumi, formaggi <i>Cold cuts, cheeses</i>	2,00 CAD.
Frutti di mare, gamberi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, funghi porcini <i>Prawns, seafood, Parma ham, buffalo mozzarella cheese, wild mushrooms</i>	3,00 CAD.
Doppio impasto, salame dolce, salame piccante, speck <i>Double dough, salami and spicy salami, speck</i>	2,50 CAD.
Tutte le altre variazioni <i>Other variations</i>	1,50 CAD.



NOVITA 2020! FOOD DELIVERY!

SCARICA L'APP E METTITI COMODO!
ORDINA E RICEVI DIRETTAMENTE IL PRANZO
O LA CENA NELLA TUA CASA VACANZA!

2020 NEWS! FOOD DELIVERY!

DOWNLOAD THE APP AND TAKE RELAX!
CHOOSE FROM THE MENU AND YOUR ORDER WILL BE
BROUGHT TO YOU DIRECTLY AT YOUR HOLIDAY HOME!

PROVA IL NOSTRO
TAKE AWAY
TRY OUR TAKE AWAY



★ I TOP MARINA JULIA CAMPING VILLAGE

♥ I VOSTRI PREFERITI
YOUR FAVORITES

BEVANDE / DRINKS

ACQUA - WATER	
Acqua in bottiglia 0,75	3,00
Acqua in bottiglia 0,50	1,50
DALLA NOSTRA SPINA - DRAUGHT WINE	
Bianco fermo ½ lt	6,00
Bianco fermo 1 lt	9,50
Bianco frizzante ½ lt	6,00
Bianco frizzante 1 lt	9,50
Rosso ½ lt	6,00
Rosso 1 lt	9,50
PEPSI ALLA SPINA - DRAUGHT PEPSI	
Pepsi Piccola (20 cl.)	3,00
Pepsi Media (40 cl.)	4,50
Pepsi Litro	8,00
BIRRA ALLA SPINA - DRAUGHT BEER - PERONI BIONDA	
Birra spina Piccola (20 cl.)	3,00
Birra spina Media (40 cl.)	4,50
Birra spina Litro	8,00
BIRRA ALLA SPINA - DRAUGHT BEER - PERONI ROSSA	
Birra spina Piccola (20 cl.)	3,50
Birra spina Media (40 cl.)	5,00
Birra spina Litro	10,00
BIBITE IN LATTINA - CANNED DRINKS	3,00
RED BULL	4,00
LIMONCELLO	3,50
AMARI - BITTERS	3,50
GRAPPA BIANCA - WHITE GRAPPA	4,00
GRAPPA INVECCHIATA - AGED GRAPPA	4,50

BIRRE / BEERS

Itala Pilsen 33 cl	4,00
Nastro Azzurro Prime Brew 33 cl	4,00
Peroni Gran Riserva bianca 50 cl	6,00
Peroni Rossa 50 cl	6,00
Peroni Gran Riserva doppio malto 50 cl	6,00
Franziskaner 50 cl	6,00
Servizio e coperto con pane e acqua microfiltrata <i>Service charge, bread and microfiltered water</i>	2,00

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
PRICES ARE IN EUROS

VINI / WINES

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Verduzzo Friulano DOC Az. Pitars - Friuli Venezia Giulia	14,00
Friulano DOC Az. Borgo Magredo - Friuli Venezia Giulia	15,00
Traminer DOC Az. Borgo Magredo - Friuli Venezia Giulia	17,00
Chardonnay DOC Az. Borgo Magredo - Friuli Venezia Giulia	16,00
Pinot grigio "Alisia" I.G.T. Az. Astoria - Veneto	15,00
Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC Az. Ribusieri - Toscana	15,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Negramaro Rosato "Spinello dei Falconi" Az. Cupertinum - Puglia	15,00
--	-------

VINI ROSSI - RED WINES

Friuli Merlot DOC Az. Pitars - Friuli Venezia Giulia	16,00
Pinot nero "Caranto" I.G.T. Az. Astoria - Veneto	15,00
Sangiovese maremma toscana "Solaura" DOC Az. Ribusieri - Toscana	17,00
Montecucco Supertuscan "Le Maciole" Az. Ribusieri - Toscana	16,00

LE BOLLICINE - SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG Az. Rebuli - Veneto	19,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut "Zerogrammi" DOCG Az. Rebuli - Veneto	22,00
Prosecco Treviso Millesimato DOC Az. Astoria - Veneto	15,00
Spumante Rosè Brut "Sofialvento" Az. Ribusieri - Toscana	13,00

**CHIEDI AI NOSTRI
RAGAZZI LA PROPOSTA
DEL GIORNO
DI VINO AL CALICE
ASK OUR STAFF THE
PROPOSAL OF THE DAY
OF WINE BY THE GLASS**



ALIMENTI SENZA GLUTINE DISPONIBILI SU RICHIESTA

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

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