



BORGO  
SANTANDREA



**MARINELLAFOOD**

---



Tra cielo e mare,  
in questo luogo del mondo che non è di questo mondo,  
tra infinita bellezza e profumi inebrianti...

Benvenuti

*Between sky and sea,  
in this place of the world that is not of this world,  
between infinite beauty and intoxicating scents...*

*Welcome*



**OSTRICHE GILLARDEAU FRANCIA / GILLARDEAU OYSTERS FRANCE**

48 (6 pz)

**OSTRICHE PLEIADE POGET / PLEIADE POGET OYSTERS**

48 (6 pz)

**BORGO PLATEAU**

TARTUFI, OSTRICHE GILLARDEAU, OSTRICHE POGET,  
VONGOLE, FASOLARI, SCAMPI E GAMBERI ROSSI  
VENUS CLAMS, GILLARDEAU OYSTERS, POGET OYSTERS,  
CLAMS, COCKLES, SCAMPI AND RED PRAWNS

(A: 2,4,6,7,11,12,14)

180 (2 PEOPLE)

**CON ASTICE BLUE SCOTTATO / WITH BLUE SEARED LOBSTER**

230 (2 PEOPLE)

**IL GRAN CRUDO DEL MEDITERRANEO**

**SPIGOLA, TONNO, RICCIOLA E PEZZOGNA  
SEA BASS, TUNA, AMBERJACK AND PEZZOGNA**

CON OLIO AL LIMONE, CIPOLLA TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORI CONFIT, ORIGANO E ZEST DI LIMONE SERVITO CON PANE BRUSCHETTATO  
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH LEMON OF AMALFI, ONION OF TROPEA, CAPERS, BLACK OLIVES, CHERRY TOMATO CONFIT, OREGANO AND LEMONZEST SERVED WITH BRUSCHETTA BREAD

(A: 1,4,6,9)

75

**GLI ANTIPASTI**

**ZUPPA DI COZZE PICCANTE / SPICY MUSSEL SOUP**

CON POLPO E FRISELLE AL FINOCCHIETTO  
WITH OCTOPUS AND FRISELLE WITH FENNEL

(A: 1,7,9,12,14)

35

**PARMIGIANA DI MELANZANE TRADIZIONALE / TRADITIONAL EGGPLANT "PARMIGIANA"**

CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, COULIS DI POMODORO E BASILICO  
WITH PARMIGIANO REGGIANO AGED 36 MONTHS, TOMATO SAUCE AND BASIL

(A: 1,7)

30

**CALAMARELLE FRITTE CON MAIONESE AGLI AGRUMI  
BABY FRIED CALAMARI WITH CITRUS MAYONNAISE**

(A: 1,3,6,10,14)

36



## **PASTA E RISO**

### **POMODORO / TOMATO**

SPAGHETTI AI POMODORI SAN MARZANO, PIENNOLO E DATTERINO,  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO

*SPAGHETTI WITH "SAN MARZANO", "PIENNOLO"  
AND "DATTERINO" TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL*

(A: 1,9)

35

### **RISOTTO ALLA PESCATORA / RISOTTO "PESCATORA" STYLE**

RISO ACQUERELLO, FRUTTI DI MARE, ZEST DI LIMONE COSTA D'AMALFI IGP  
*ACQUERELLO RICE, SHELLFISH, AMALFI LEMON ZEST*

(A: 2,4,9,12,14)

45

### **PACCHERI DI GRAGNANO / GRAGNANO "PACCHERI" PASTA**

CON ASTICE BLU, LA SUA BISQUE AROMATICA,  
POMODORINI ED ERBA CIPOLLINA

*WITH BLUE LOBSTER, ITS AROMATIC BISQUE,  
CHERRY TOMATOES AND CHIVES*

(A: 1,2,9,12)

60

### **LINGUINE MARINELLA / MARINELLA LINGUINE PASTA**

CON LIMONE SFUSATO DI AMALFI E GAMBERI ROSSI  
*WITH AMALFI LEMON AND RED SHRIMPS*

(A: 1,2,9,12)

45

### **SCIALATIELLI / SCIALATIELLI PASTA**

ALLE VONGOLE / WITH CLAMS

(A: 1,3,7,9,14)

40

### **FUSILLONI ALLA NERANO / FUSILLI PASTA**

*"NERANO STYLE" WITH ZUCCHINI AND PROVOLONE CHEESE*

(A: 1,7,9)

35



RELAIS &  
CHATEAUX



**SECONDI PIATTI**  
**MAIN COURSE**

**FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI**  
**NEAPOLITAN STYLE FRIED SHRIMP AND SQUID**  
CON VERDURE DELL'ORTO CON SALSA TARTARA  
*WITH SEASONAL VEGETABLES AND TARTAR SAUCE*

(A: 1,2,3,6,9,14)

45

**ALICI CROCCANTI RIPIENE**  
**CRISPY STUFFED ANCHOVIES**  
CON PROVOLA AGEROLINA E MAIONESE AL LIMONE  
*WITH AGEROLINA PROVOLA CHEESE AND LEMON MAYONNAISE*

(A: 1,3,4,6,7,9,10)

36

**POLIPETTI AFFOGATI**  
**POACHED BABY OCTOPUS**  
CON OLIVE E CAPPERI, PATATE E MENTA  
*WITH OLIVES AND CAPERS, POTATOES AND MINT*

(A: 1,9,12,14)

35

**TAGLIATA DI MANZO**  
**BEEF TAGLIATA**  
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA, SCAROLA,  
POMODORINI, NOCI E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO  
*GRILLED SIRLOIN STEAK WITH ESCAROLE, CHERRY TOMATOES,  
WALNUTS AND SLIVERS OF PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

(A: 7,8)

45



RELAIS &  
CHATEAUX



**DALLA GRIGLIA  
FROM THE GRILL**

**ASTICE LOCALE ALLA GRIGLIA  
GRILLED LOCAL LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT**  
180 (al Kg / for every Kg)

**ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA  
GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT**  
210 (al Kg / for every Kg)

**SCAMPI ALLA GRIGLIA  
GRILLED SCAMPI, ACCORDING TO THE WEIGHT**  
170 (al Kg / for every Kg)

**GAMBERONI ROSSI ALLA GRIGLIA  
GRILLED KING PRAWNS, ACCORDING TO THE WEIGHT**  
130 (al Kg / for every Kg)

**GRAN GRIGLIATA / MIXED SEAFOOD GRILL**  
PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI SECONDO DISPONIBILITÀ,  
VERDURE DI STAGIONE, SALSA MEDITERRANEA  
*FISH AND SHELLFISH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES,  
MEDITERRANEAN SAUCE*

(A: 2,4,9,14)  
75

**PESCATO DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY**  
(ALLA GRIGLIA, OPPURE AL FORNO, OPPURE ALL'ACQUA PAZZA) AL KG  
(GRILLED OR OVEN COOKED OR "CRAZY WATER" IN A BROTH  
WITH CHERRY TOMATO AND PARSLEY)  
ACCORDING TO THE WEIGHT, FOR EVERY KG



RELAIS &  
CHATEAUX



## LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS

### CAPRESE

POMODORO DI STAGIONE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,  
OLIO EVO, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO  
SEASONAL TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA (CAMPANA DOP) EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL, WILD OREGANO, BASIL

(A: 7)

30

### POKE DI TONNO / TUNA POKE

BATTUTO DI TONNO ROSSO, FARRO, POMODORINI, EDAMAME, FETA, MANGO  
RED TUNA TARTARE, SPELT, CHERRY TOMATOES, EDAMAME, FETA, MANGO

(A: 1,4,6,7,8) \*\*

36

### POKE DI SALMONE / SALMON POKE

SALMONE FRESCO, AVOCADO, QUINOA, TOFU, GERMOGLI DI SOIA, PAPAIA  
FRESH SALMON, AVOCADO, QUINOA, TOFU, BEAN SPROUTS, PAPAIA

(A: 4,6,7,8) \*\*

36

### CAESAR SALAD

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, ACCIUGHE,  
PARMIGIANO REGGIANO, SALSA CAESAR, LETTUCE, CROUTONS,  
ANCHOVIES, PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING

(A: 1,3,4,6,7,10)

30

### CON POLLO ALLA GRIGLIA / WITH GRILLED CHICKEN

(A: 1,3,4,6,7,10)

33

### CON GAMBERI E AVOCADO / WITH SHRIMPS AND AVOCADO

(A: 1,2,3,4,6,7,10) \*

36

### MARINELLA CLUB SANDWICH

PANE FATTO IN CASA, PETTO DI POLLO BIOLOGICO, INSALATA DELL'ORTO,  
POMODORO SORRENTO CUORE DI BUE, BACON DI PANCIA DI MAIALINO  
NERO CASERTANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, UOVA BIO E MAIONESE  
AL LIMONE SFUSATO AMALFITANO

HOMEMADE BREAD, ORGANIC CHICKEN BREAST, FRESH FARMER'S SALAD,  
SORRENTO HEART TOMATO, BLACK CASERTAN PORK BELLY BACON,  
ORGANIC EGGS AND "AMALFI LEMON "SFUSATO" MAYONNAISE

(A: 1,3,4,6,7,10,11,12)

35



RELAIS &  
CHATEAUX



## LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZA SELECTION

### MARGHERITA

FIOR DI LATTE DI AGEROLA, POMODORO SAN MARZANO, BASILICO, OLIO EVO  
"FIOR DI LATTE" MOZZARELLA FROM AGEROLA, SAN MARZANO TOMATOES,  
BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7)

28

### NAPOLETANA

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO BIANCO, ALICI DI CETARA, OLIVE NERE,  
CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO DEI MONTI, OLIO EVO, BASILICO  
SAN MARZANO TOMATOES, GARLIC, CETARA ANCHOVIES, BLACK OLIVES,  
PANTELLERIA CAPERS, WILD OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL

(A: 1,4,6)

26

### COSACCA

POMODORO SAN MARZANO, PECORINO DOP, OLIO EVO, BASILICO  
SAN MARZANO TOMATOES, PECCORINO DOP,  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL

(A: 1,6,7)

28

### CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,  
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, FUNGHI PORCINI, OLIVE NERE ESSICcate,  
CARCIOFI, BASILICO, OLIO EVO

SAN MARZANO TOMATOES, "FIOR DI LATTE" MOZZARELLA, ROAST HAM,  
PORCINI MUSHROOMS, DRIED BLACK OLIVES, ARTICHOKE, BASIL,  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7,9)

34



RELAIS &  
CHATEAUX





### **NERANO**

CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,  
PROVOLONE DEL MONACO DOP, CHIPS DI ZUCCHINE, BASILICO, OLIO EVO  
ZUCCHINI SAUCE, AGEROLA FIOR DI LATTE CHEESE, PROVOLONE DEL  
MONACO DOP, ZUCCHINI CHIPS, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7)

35

### **PARMIGIANA**

CREMA DI MELANZANA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, MELANZANA FRITTA IN  
PASTELLA, DATTERINO ROSSO, PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO, BASILICO  
EGGPLANT SAUCE, "FIOR DI LATTE" MOZZARELLA, FRIED EGGPLANT, DATTERINO  
TOMATOES, PARMIGIANO REGGIANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL

(A: 1,3,6,7)

30

### **FOCACCIA FRESCA**

POMODORINI IN ACQUA E SALE, ZEST DI LIMONE AMALFITANO,  
STRACCIATA DI BUFALA DOP, OLIO EVO, BASILICO  
CHERRY TOMATOES, AMALFI LEMON ZEST, STRACCIATELLA DI BUFALA,  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL

(A: 1,6,7)

28

### **SOLE DI AMALFI**

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA AFFUMICATO,  
ZEST DI LIMONE AMALFITANO, BOTTARGA DI TONNO ROSSO,  
BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO  
YELLOW DATTERINO TOMATO SAUCE, SMOKED "FIOR DI LATTE"  
MOZZARELLA, AMALFI LEMON ZEST, RED TUNA BOTTARGA, CRISPY BASIL,  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,4,6,7)

38



RELAIS &  
CHATEAUX



### **DIAVOLA**

STRACOTTO DI POMODORO SAN MARZANO, SCAMORZA AFFUMICATA,  
SALSICCIA PICCANTE, BASILICO, OLIO EVO  
*ROAST SAN MARZANO TOMATOES, SMOKED SCAMORZA CHEESE,  
SPICY SAUSAGE, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,6,7,9,12)

30

### **PIZZA NEL RUOTO**

SPINACIO SALTATO CON BURRO, POLPO ARROSTO, STRACCIATA DI  
BUFALA AFFUMICATA, MAIONESE AGLI AGRUMI, OLIO EVO  
(IMPASTO CON CEREALI E LIMONE)  
*SAUTÉED SPINACH, ROAST OCTOPUS, SMOKED  
STRACCIATA DI BUFALA CHEESE, CITRUS MAYONAISE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
(DOUGH WITH SEMOLINA AND LEMON)*

(A: 1,3,4,6,7,10,12)

35

### **FRITTA AL FORNO (FRITTA NEL MAIS)**

FONDUTA DI CACIO E PEPE, CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO  
ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO, TARTUFO ESTIVO,  
ZEST DI LIMONE AMALFITANO, FIORI EDULI,  
*CACIO E PEPE CREAM, RED SHRIMP CARPACCIO, SUMMER TRUFFLE,  
AMALFI LEMON ZEST, EDIBLE FLOWERS*

(A: 1,2,6,7)

40

### **CALZONE NAPOLETANO (FRITTO O FORNO)**

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,  
SALAME NAPOLETANO, RICOTTA DI BUFALA IN SALVIETTA,  
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EVO, PEPE  
*SAN MARZANO TOMATOES, "FIOR DI LATTE" MOZZARELLA,  
NAPOLETANO SALAMI, RICOTTA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO,  
BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PEPPER*

(A: 1,3,6,7,12)

30



RELAIS &  
CHATEAUX



## DESSERT

### **DELIZIA AL LIMONE / LEMON DELIGHT**

PAN DI SPAGNA FARCITO E GLASSATO CON CREMA DELICATA  
AL LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

*SPONGE CAKE FILLED AND GLAZED WITH DELICATE  
COSTA D'AMALFI IGP AMALFI LEMON CREAM*

(A: 1,3,6,7,12)

20

### **BABÀ TRADIZIONALE / TRADITIONAL "BABÀ"**

AL RUM, SERVITO CON CREMA PASTICCERA E AMARENE  
*RUM-SOAKED SPONGE, SERVED WITH CUSTARD AND SOUR CHERRIES*

(A: 1,3,6,7,12)

20

### **TIRAMISÙ CLASSICO / TRADITIONAL TIRAMISÙ**

(A: 1,3,6,7,8)

20

### **AFFETTATO DI FRUTTA DI STAGIONE**

*SLICED SEASONAL FRESH FRUIT*

18

## **SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI**

### **HOME MADE GELATO AND SORBET**

(A: 1,3,5,7,8)

16

CIOCCOLATO / CHOCOLATE

VANIGLIA / VANILLA

CAFFÈ / COFFEE

NOCCIOLA / HAZELNUTS

PISTACCHIO / PISTACHIO

LIMONE / LEMON

FRUTTI DI BOSCO / FRUITS OF THE FOREST



RELAIS &  
CHATEAUX



\*\* PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011.

\* I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITA' SUPERIORE

\*\* FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. CE 853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011.

\* ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS

## LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,

VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST,

WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011.

THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU. WE KINDLY INVITE YOU TO PRESENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.

<p>1</p> <p>CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN</p> 	<p>2</p> <p>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>3</p> <p>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>4</p> <p>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>5</p> <p>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>6</p> <p>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>7</p> <p>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF</p> 
<p>8</p> <p>FRUTTA A GUSCIO NUTS</p> 	<p>9</p> <p>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>10</p> <p>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>11</p> <p>SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>12</p> <p>ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES</p> 	<p>13</p> <p>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF</p> 	<p>14</p> <p>MOLLUSCHI e PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF</p> 