

La nostra idea

“ Educazione Marinara non è soltanto il nostro ristorante bensì un progetto che nasce da un concetto ben preciso e improntato su alcuni principi per noi fondamentali.

Il nostro obiettivo è quello di portare in tavola una cucina di sostanza che miri a valorizzare la freschezza del pescato locale.

Pochi ingredienti, semplicità e tanto sapore per farvi gustare i piatti immortali della cucina marinara.

La selezione dei nostri vini, nasce da un'accurata ricerca di etichette provenienti da tutto il mondo grazie all'esperienza maturata in viaggi, visite in cantina e tanto lavoro.

Il nostro personale di sala e cucina sarà lieto di soddisfare ogni vostra richiesta facendovi sentire totalmente a vostro agio.

Per noi il cliente è l'unico protagonista. ”

Buon Appetito
Davide e Riccardo

Our philosophy

“ Educazione Marinara is not just our restaurant, but rather a project that stems from a very precise concept based on certain principles that are fundamental to us.

Our aim is to bring to the table a cuisine of substance that aims to enhance and a lot of flavour to make you enjoy the immortal dishes of seafood cuisine.

The selection of our wines is the result of careful research of labels from all over the world thanks to the experience gained through travel, cellar visits and a lot of hard work.

Our dining room and kitchen staff will be happy to satisfy your every request, making you feel totally at ease.

For us, the customer is the only protagonist. ”

Enjoy your meal
Davide and Ricardo

Bevande: Acqua 3 euro, Coca Cola 3 euro, Birra 7 euro, Caffè 2,50 euro
Fine Pasto a partire da 5 euro: Passito, amaro e distillati.

Pane 3 euro

Aggiunta di Bottarga 3 euro

Gli allergeni presenti nel nostro Menù sono evidenziati dal colore AZZURRO
INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 5. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 6. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
7. Arachidi e prodotti derivati.
8. Soia e prodotti derivati
9. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
10. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori
11. ed altre bevande alcoliche;
12. lattitolo.
13. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
14. Sedano e prodotti derivati.
15. Senape e prodotti derivati.
16. Semi di sesamo e prodotti derivati.
17. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
 1. Lupini e prodotti derivati.
 2. Molluschi e prodotti derivati.

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di unabbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo) Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifi preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Drink: Water 3 euro, Coca Cola 3 euro, Beer 7 euro, Caffè 2,50 euro
End of meal from 5 euro: Passito, bitter and spirits.

Bread 2 euro

With added Bottarga: 3 euro

Allergens in our menu are highlighted in BLUE INFORMATION TO CUSTOMERS LIST OF FOOD ALLERGENS (pursuant to Reg 1169/11 - Legislative Decree 109/92, 88/2009 as amended)
Dear Customer, foods on the market often contain allergenic ingredients that can cause violent reactions in predisposed persons. Highlighted in the list below are the allergens you may find in some of our foods. Please inform us of any known allergies. Food allergens

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains.
2. Crustaceans and derived products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
5. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
6. gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
7. Peanuts and derived products.
8. Soya and derived products
9. Milk and milk products, including lactose, except:
10. whey used for the manufacture of distillates or alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
11. lactitol.
12. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and nut products, except nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
13. Celery and derived products.
14. Mustard and products thereof.
15. Sesame seeds and products thereof.
16. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO₂.
17. Lupins and products thereof.
18. Molluscs and derived products.

Order to maintain the quality standard of our products, we use a negative temperature preservation system, with the aid of a rapid temperature abatement. This process guarantees the preservation of the organoleptic qualities of our products. In addition, some of our products are purchased frozen/killed at origin in accordance with the self-monitoring procedures pursuant to EC Regulation 852/2004 (these products are marked with the following symbol) Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive bonifi treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, 3.

I crudi

Selezione di 4 crudi e 4 cotti

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 30,00

Misto crudi in 8 portate

Selezione di nostri crostacei, carpacci e tartare di pescato

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 30,00

Carpaccio di pescato locale

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 16,00

Tartare di pescato locale

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 16,00

Ceviche di Ricciola

*4,9,10,12,14

€ 16,00

Scampi

*2, 4, 12, 14

€ 12,00 l'etto

Gamberi Rossi o Viola

*2, 4, 12, 14

€ 12,00 l'etto

Ostrica Gillardeau

*14

€ 6,00 al pezzo

Pane del microforno

€ 3,00

Raw appetizer

Selection of 4 raw and 4 cooked

€ 30,00

Mixed Raw Appetizers in 8 courses

Selection of our crustaceans, carpaccio and tartare of fish

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 30,00

Carpaccio of local fish

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 16,00

Tartare of local fish

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 16,00

Ceviche of amberjack

*4,9,10,12,14

€ 16,00

Scampi

*2, 4, 12, 14

€ 12,00 l'etto

Red or purple shrimp

*2, 4, 12, 14

€ 12,00 l'etto

Oyster Gillardeau

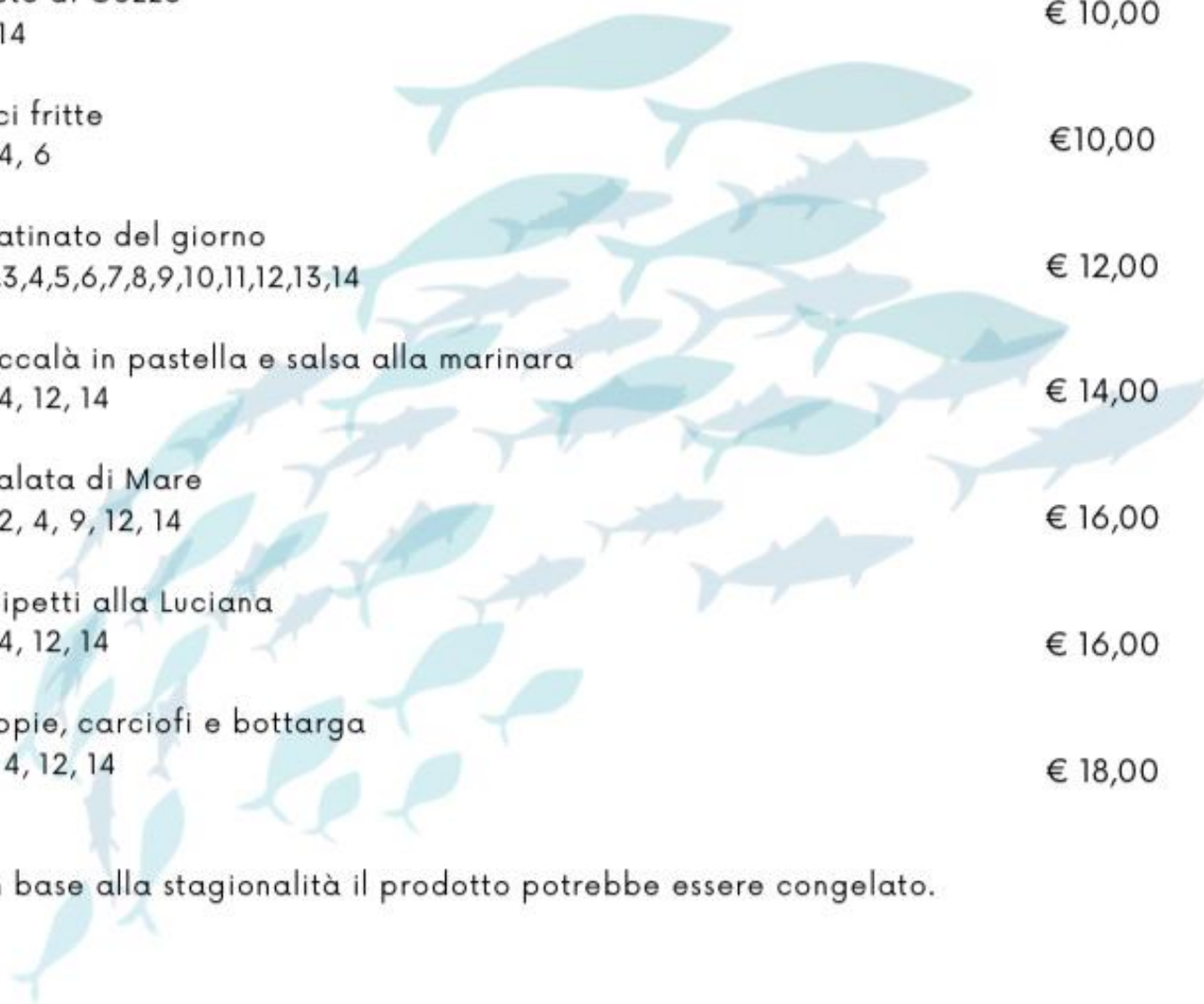
*14

€ 6,00 al pezzo

Microforno's bread

€ 3,00

I cotti



Misto cotto in 6 portate Selezione di antipasti della nostra tradizione *1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	€ 28,00
Sautè di Cozze *1, 14	€ 10,00
Alici fritte *1, 4, 6	€ 10,00
Gratinato del giorno 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 12,00
Baccalà in pastella e salsa alla marinara *1, 4, 12, 14	€ 14,00
Insalata di Mare *1, 2, 4, 9, 12, 14	€ 16,00
Polipetti alla Luciana *1, 4, 12, 14	€ 16,00
Seppie, carciofi e bottarga *2, 4, 12, 14	€ 18,00

* in base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere congelato.

Cooked appetizer

Mixed Cooked Appetizers in 6 courses

Selection of our traditional starters

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

€ 28,00

Mussels sauté

*1, 14

€10,00

Fried anchovies

*1, 4, 6

€10,00

Gratin of the day

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 19, 11, 12, 13, 14

€12,00

Cod fish in tempura with marinara sauce

*1, 2, 4, 6

€14,00

Seafood Salad

*1, 2, 4, 9, 12, 14

€16,00

Luciana's octopus

*1, 4, 12, 14

€16,00

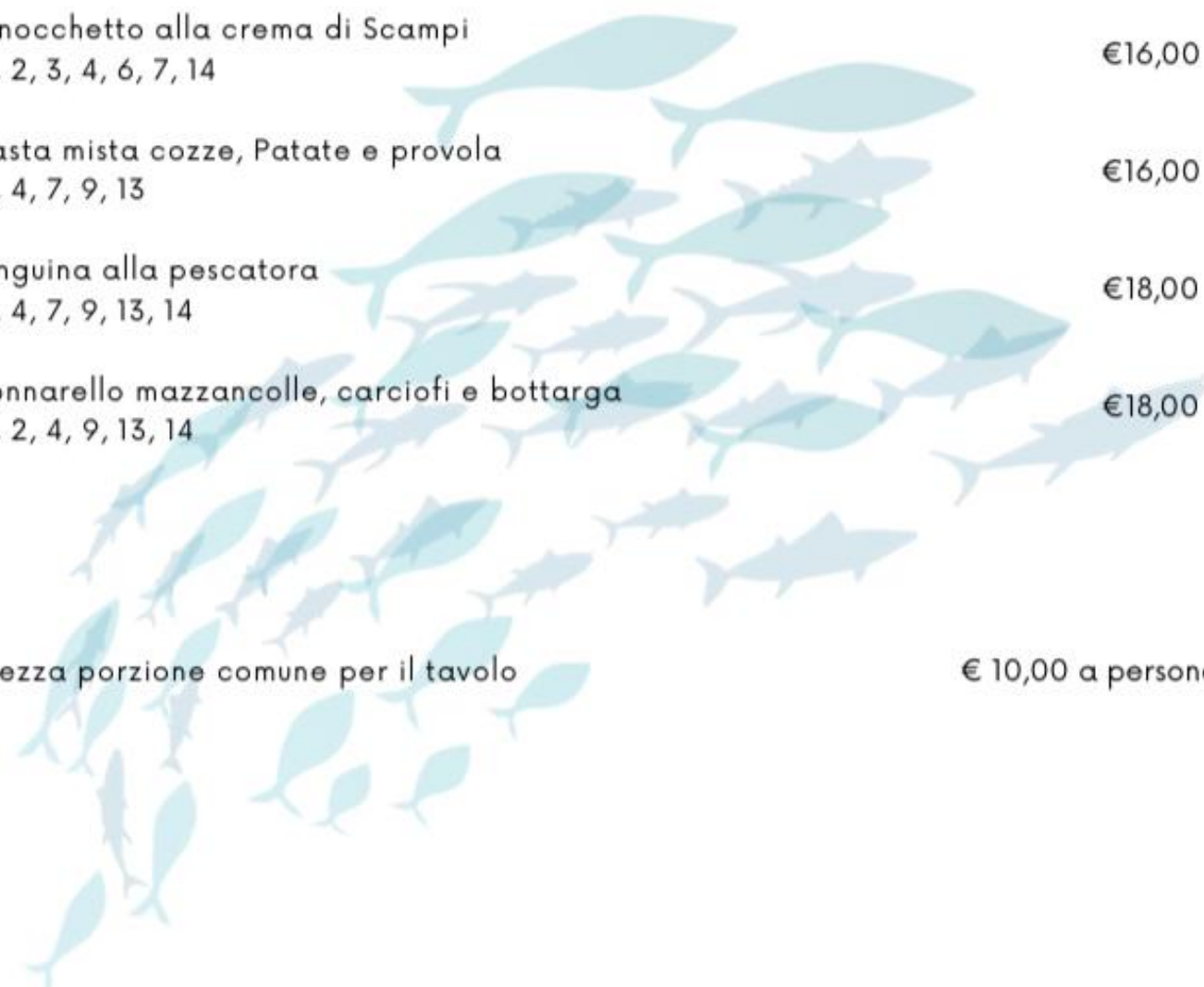
Cuttlefish artichokes and bottarga

*2, 4, 6, 12, 14

€18,00

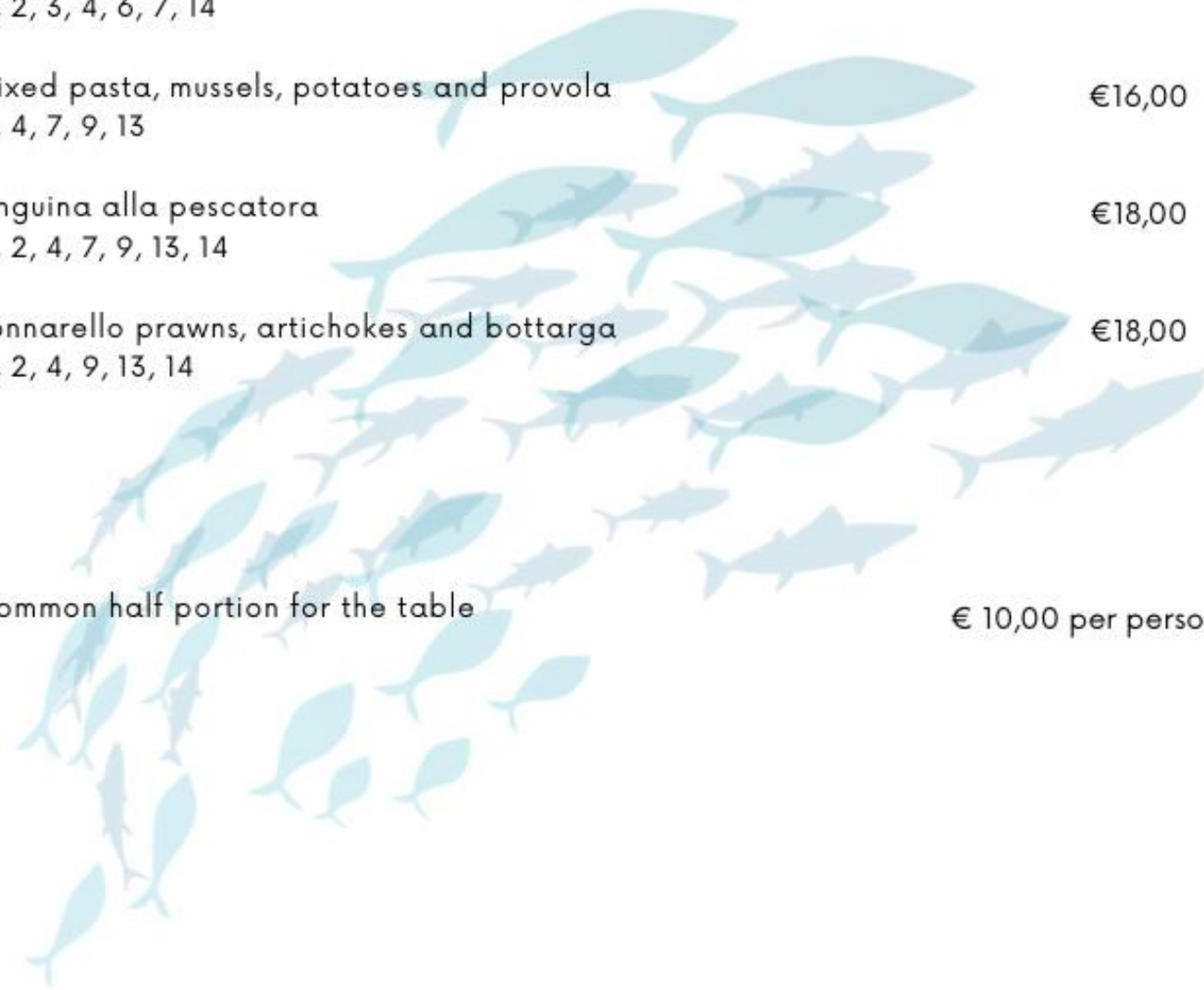
* based on seasonality the product could be frozen.

I primi



Spaghetto con Vongole Lupino *1, 2, 13, 14	€ 15,00
Gnocchetto alla crema di Scampi *1, 2, 3, 4, 6, 7, 14	€16,00
Pasta mista cozze, Patate e provola *1, 4, 7, 9, 13	€16,00
Linguina alla pescatora *1, 4, 7, 9, 13, 14	€18,00
Tonnarello mazzancolle, carciofi e bottarga *1, 2, 4, 9, 13, 14	€18,00
Mezza porzione comune per il tavolo	€ 10,00 a persona

First courses



Spaghetto with local clams *1, 2, 13, 14	€ 15,00
Gnocchetto with Cream of Scampi *1, 2, 3, 4, 6, 7, 14	€15,00
mixed pasta, mussels, potatoes and provola *1, 4, 7, 9, 13	€16,00
Linguina alla pescatora *1, 2, 4, 7, 9, 13, 14	€18,00
Tonnarello prawns, artichokes and bottarga *1, 2, 4, 9, 13, 14	€18,00
Common half portion for the table	€ 10,00 per person

I secondi

Frittura di Calamari* e Gamberi*

*1, 2, 4, 14

€ 16,00

Catalana di mazzancolle

2, 4, 12, 14

€20,00

Grigliata mista

*2, 4, 14

€ 24,00

Zuppetta di pesce

*1, 2, 4, 14

€ 24,00

Pescato locale

al forno con patate, griglia, sale, guazzetto, cacciatora

*1, 4

€8,00 l'etto

I contorni

Patate al forno

€ 5,00

Misticanza

€ 5,00

Verdura di Stagione

€ 5,00

Second courses

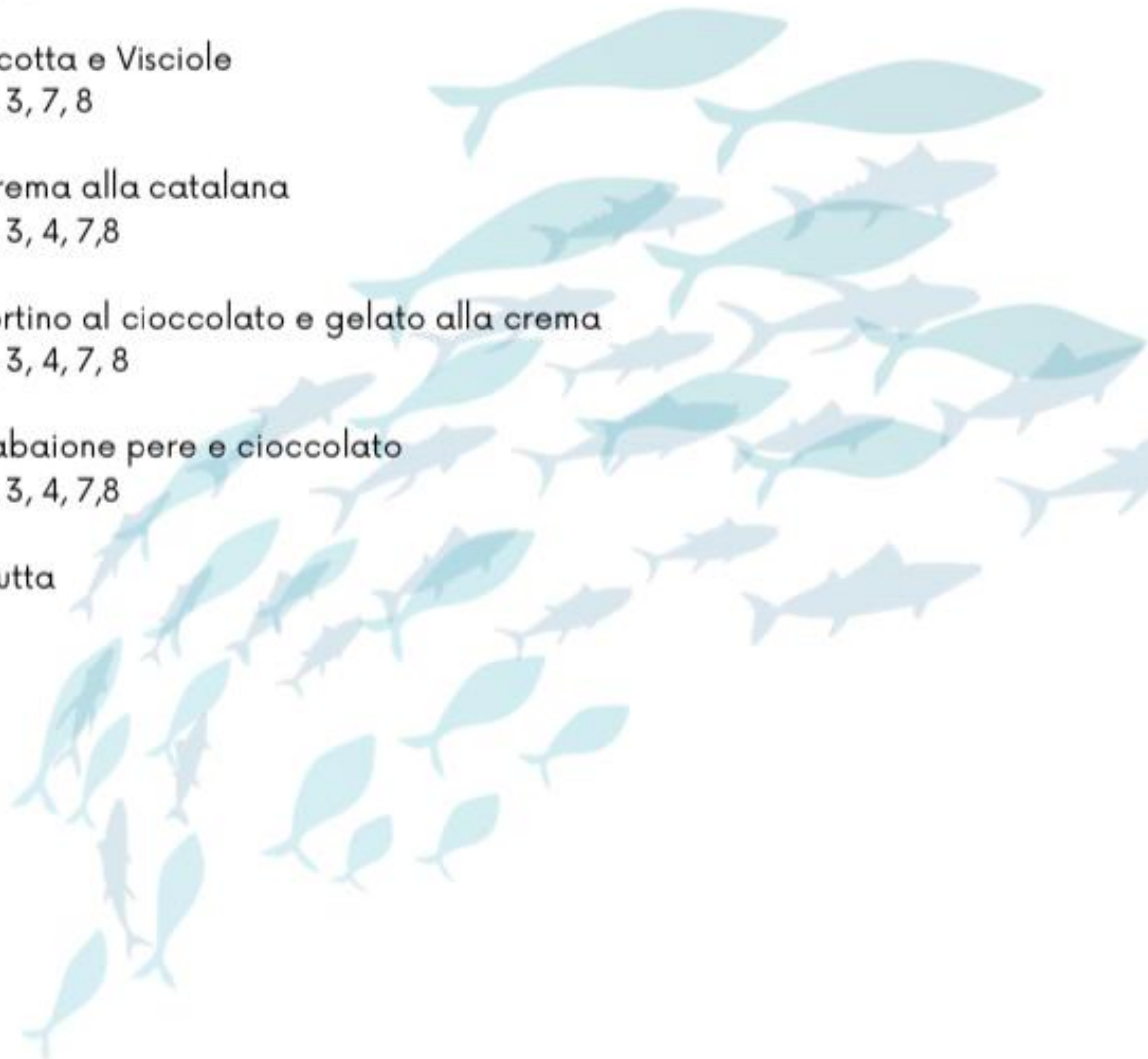


Fried Mixed Fish *1, 2, 4, 14	€ 16,00
Catalan shrimp dish 2, 4, 12, 14	€ 20,00
Mixed Grill Fish *2, 4, 14	€ 24,00
Fish Soup *1, 2, 4, 14	€ 24,00
Local fish with potatoes, grill, salt or guazzetto *1, 4	€8,00 l'etto

Side dishes

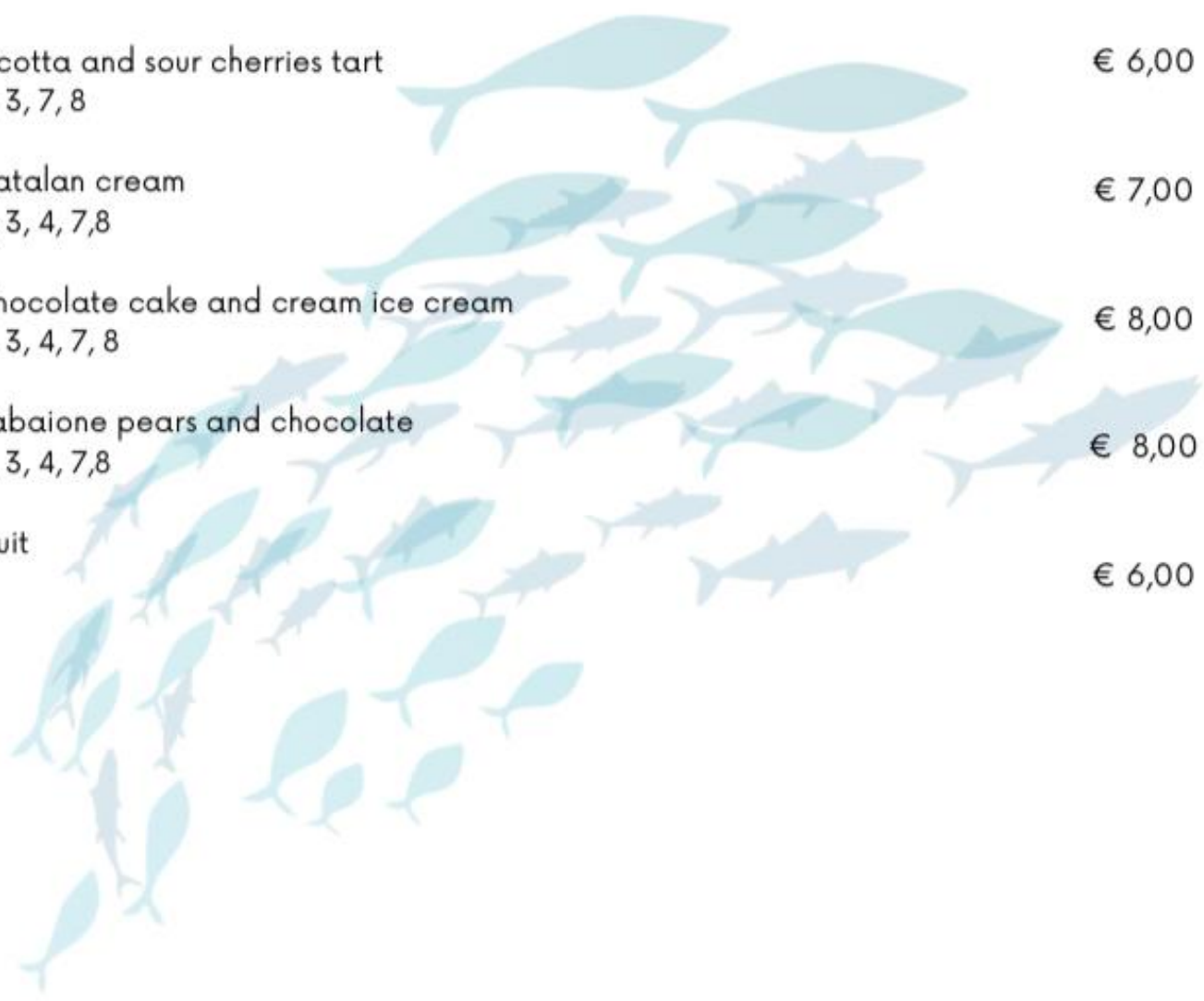
Baked potatoes	€ 5,00
Salad	€ 5,00
Seasonal vegetables	€ 5,00

I dolci



Tiramisu *1, 3, 7	€ 6,00
Ricotta e Visciole *1, 3, 7, 8	€ 6,00
Crema alla catalana *1, 3, 4, 7, 8	€ 7,00
Tortino al cioccolato e gelato alla crema *1, 3, 4, 7, 8	€ 8,00
Zabaione pere e cioccolato *1, 3, 4, 7, 8	€ 8,00
Frutta	€ 6,00

Dessert



Tiramisú *1, 3, 7	€ 6,00
Ricotta and sour cherries tart *1, 3, 7, 8	€ 6,00
Catalan cream *1, 3, 4, 7, 8	€ 7,00
Chocolate cake and cream ice cream *1, 3, 4, 7, 8	€ 8,00
Zabaione pears and chocolate *1, 3, 4, 7, 8	€ 8,00
Fruit	€ 6,00