

The background is a white canvas filled with various food-related illustrations in blue, yellow, and red. These include whole and sliced lemons, bunches of green herbs like basil and rosemary, several whole and sliced tomatoes, and various types of bread, including a large loaf and smaller rolls. Small black dots are scattered throughout the background.

CARTA PENSIONES

A stylized blue outline of a chef's hat (toque) is positioned above the word 'da'.

da  
**Forno**

RESTAURANTE ITALIANO

**SAMAY**

RESORTS



RESTAURANTE ITALIANO

## Anti PASTI

### PROVOLONE DA FORNO

Queso provolone al horno con  
Tomate, orégano, pesto

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas al horno con queso y  
salsa de tomate

### INSALATA DI POMODORINI E BURRATA PUGLIESE

Queso Burrata, rúcula, tomates  
confitado semiseco, albahaca

### ANTIPASTI MISTO PER DUE ITALIANO

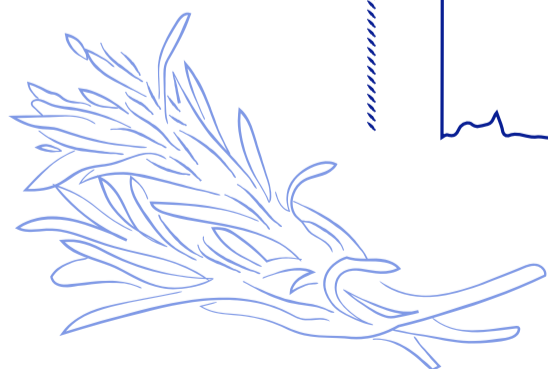
Mortadela levonella, Speck  
Becher, Coppa Bobier, Pecorino,  
Pistacchio, Parmesano  
**(suplemento 6.00€)**

### FOCACCIA AL AGLIO E OLIO

Pan de masa de pizza al ajo y aceite

### BRUSCHETTE CON POMODORINI E STRACCIATELLA DI BURRATA

Pan rústico, tomate, albahaca, ajo  
y aceite oliva



TENEMOS PASTA SIN GLUTEN

SPAGHETTI - MACCHERONI

CARTA PENSIONES

## Menú PENSIONES

ADULTOS

1 ENTRANTE / 1 PRINCIPAL / 1 POSTRE / 1 BEBIDA\*

\*1 Bebida por persona (Agua, Zumos, Coca-Cola,  
Fanta de Naranja o Fanta de Limón)

INFANTIL

1 PRINCIPAL / 1 POSTRE / 1 BEBIDA\*



## PASTA SPECIALE & RIPIENA

### LASAGNA

Di carne o verdura al forno  
**(suplemento 3.00€)**

### QUADRO RICOTTA

Bufala Spinaci en salsa al pesto  
**(suplemento 3.00€)**

### CAPPELLACCIO CHECCO

con pana y guanciale  
**(suplemento 3.00€)**

### RAVIOLO MANZO BRASATO CHECCO

con salsa piquillo y almendras  
**(suplemento 3.00€)**

### TAGLIATELLE VERDE

al frutti di mare

### SPAGHETTI NERO SEPIA

con gambas

### CARAMELLA GORGONZOLA PERA CHECCO

en salsa de boletus  
**(suplemento 3.00€)**

## Pasta Classica

ELIGE LA PASTA  
QUE MAS TE GUSTE

SPAGHETTI  
GNOCCHI  
PENNE RIGATE  
ELICHE  
TORTELLINI DI CARNE

Y AHORA ELIGE LA  
SALSA CON LA QUE LA  
QUIERES COMBINAR ...



### NAPOLITANA (la auténtica clásica)

### BOLOÑESA (de carne)

### CARBONARA (la original sin nata)

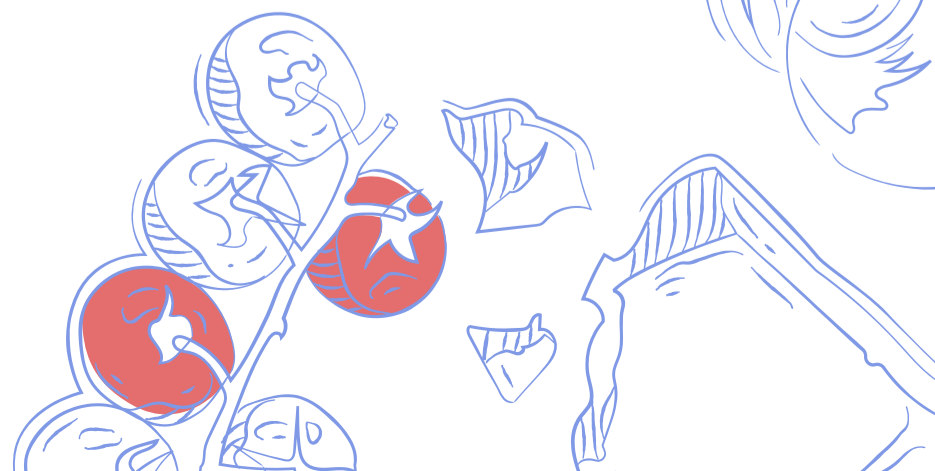
### PESTO

### GORGONZOLA

### AMATRICCIANA (guancile, tomate)

### FUNGHI (setas y nata)

### AGLIO E OLI (ajo, aceite)



# CARNE & PESCE

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

solomillo ternera a la parrilla  
(suplemento 9.00€)

## MILANESE AL NAPOLETANO

Ternera empanada con salsa de tomate  
y jamón y queso gratinado  
(suplemento 3.00€)

## BACALAO GRATINADO A LA ITALIANA

(suplemento 9.00€)

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

PIMIENTA · GORGONZOLA · AL FUNGHI  
(suplemento 1.50€)



# Dolci

TIRAMISÚ

CHEESECAKE  
AI FRUTTI ROSSI

PROFITEROLES

PANNA COTTA  
AI FRUTTI ROSSI

CANNOLO SICILIANO

# Pizzas

## PIZZA DE POLLO

Pollo, champiñones, salsa de tomate  
y mozzarella

## PIZZA CON VERDURAS

Alcachofa, champiñones, calabacín, pimiento  
rojo, maíz, olivas negras, cebolla, tomate  
entero cortado, salsa de tomate y mozzarella

## CALZONE

Champiñones, jamón dulce, salsa de tomate  
y mozzarella

## LA MARINA RESORT

Parmesano, roquefort, jamón serrano,  
cebolla, salsa de tomate y mozzarella

## PIZZA PROSCIUTTO

Jamón dulce, salsa de tomate y mozzarella

## PIZZA 4 FORMAGGI

Parmesano, emmental, roquefort,  
mozzarella y salsa de tomate

## PIZZA PUGLIA

Beicon, yema de huevo, mozzarella

## PIZZA 4 ESTACIONES

Alcachofa, champiñones, jamón, olivas  
negras, pollo, tacos de pavo, mozzarella y  
salsa de tomate

# PIZZAS Especiales



## MARGHERITA D.O

Tomate, mozzarella de bufala, tomatitos  
cherries y albahaca

## DA FORNO BRESAOLA

Tomate, mozzarella, tomate natural, bresaola  
di bufala, cebolla, rúcula  
(suplemento 3.50€)



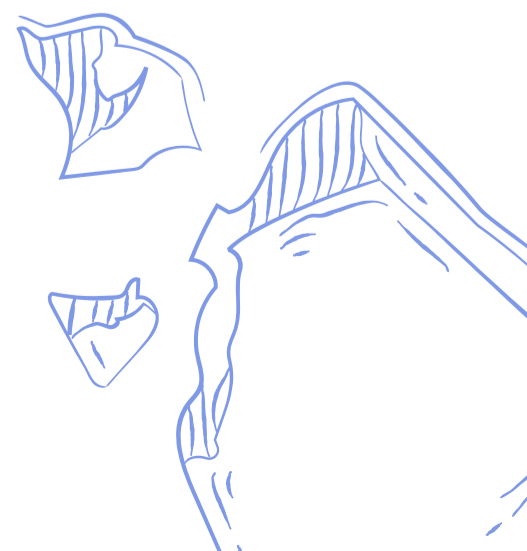
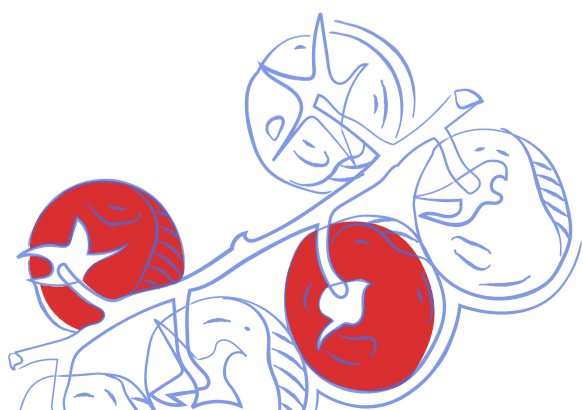
## FOIE

Tomate, mozzarella, solomillo de ternera,  
setas, foie  
(suplemento 4.00€)

## PROSCIUTTO SPECIALE

Tomate, mozzarella, tomate rodaja, jamón  
serrano, rúcula, láminas de parmesano  
(suplemento 3.50€)


TODAS LAS PIZZAS  
PUEDEN SER SIN GLUTEN







# Vinos

## TINTOS



		
CHIETI IGT FEUDI ARAGONESI .....	10.50€	4.00€
CHIANTI SUPERIORE BIO DOGC .....	20.50€	
LOESS INSPIRATION ROBLE 9 MESE (R. DEL DUERO) .....	19.00€	
LAMBRUSCO DIAMANTE CHIARLI .....	13.00€	
LAMBRUSCO DI CASTELVETRO D.O.C. (Rosso - Cialdini) .....	22.50€	

## BLANCOS

CHIETI IGT FEUDI ARAGONESI .....	10.50€	4.00€
PINOT GRIGIO VENETO C. ....	20.50€	
L' ALBÁ DEL MAR- CHARDONNAY (D.O Alicante) .....	19.00€	
LAMBRUSCO DIAMANTE CHIARLI .....	13.00€	
DA LUCA - PROSECO .....	22.50€	
(Italia)		

## ROSADOS

LAMBRUSCO DIAMANTE ROSATO CHIARLI .....	13.00€	
MARINA ESPUMANTE ROSÉ .....	13.50€	
(D.O Alicante)		

## BEBIDAS ITALIANAS

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)

