

KISS CAFFE'

MARINO



COLAZIONE
BRUNCH
PRANZO
APERITIVO
CENA
ASPORTO

COLAZIONE E BRUNCH

08:00 - 12:00

CAFFÈ E SOFT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO/ CAFFÈ MACCHIATO/ ORZO	1,20 €
CAFFÈ CORRETTO/ GINSENG	1,60 €
CAPPUCCINO/ LATTE MACCHIATO	1,80 €
TÈ/ TISANE/ INFUSI	2,00 €
LATTI SPECIALI EXTRA SOYA, RISO, MANDORLA	0,50 €

FATTO IN CASA

CROISSANT	1,20 €
CROISSANT RIPIENO Marmellata Albicocche/Cioccolato/ Crema Pasticcera	1,50 €
CROISSANT VEGANO	2,00 €
PANE BURRO E MARMELLATA	3,50 €
TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO BRIE	5,00 €
AVOCADO TOAST uovo sodo, avocado, pomodorini, cipolla marinata	10,00 €
OMELETTE AL FORMAGGIO/PROSCIUTTO COTTO	8,00 €
UOVA STRAPAZZATE AL SALMONE	9,00 €
PIATTO DI FRUTTA TAGLIATA	7,00 €

PRANZO E CENA

12:30 - 15:00
18:00-21:00

ANTIPASTI

TEGAMINO DI COZZE DI CERVIA, POMODORO E CROSTONE KMO	10,00 €
6 OSTRICHE LA ZARIOTA DI CERVIA KMO	18,00 €
ALICI MARINATE CON CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA KMO	12,00 €
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL SALE DOLCE DI CERVIA E ZUCCHERO DI CANNA, BURRO PROFUMATO E PAN BriocheS	15,00 €
TAGLIERE DI SALUMI, PECORINO E PIADINA CON STRUTTO O CON OLIO OLIVA Salsiccia passita, prosciutto crudo nostrano, mortadella di Bologna, pancetta di mora Salumificio Faggioli e Pecorino Scoparolo	14,00 €
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, SQUACQUERONE E PIADINA Tradizionale o con Olio Oliva	10,00 €

INSALATE POKE E PIATTI UNICI

INSALATA DI FARRO, DATTERINI, FETA E OLIVE LECCINO	10,00 €
CAESAR SALAD 150g di pollo grigliato, misticanza, pane tostato, pancetta, grana, julienne di pomodorini secchi e dressing allo yoghurt	14,00 €
PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA E MELONE	13,00 €
COUS COUS CON VERDURE E GAMBERI AL CURRY	16,00 €
POKE SALMONE 100gr di tartare di salmone marinato al Sale dolce di Cervia,riso bianco, avocado, edamame, datterino, salsa agrodolce al miele,chutney al mango e semi di zucca	13,00 €
POKE VEGETARIANA Uovo sodo,riso bianco, edamame, melone cantalupo, melanzane all'agro, mayo al lime e sesamo nero	11,00 €

PASTA

SPAGHETTONI GAROFALO ALLE VONGOLE	15,00 €
RISOTTO ALLA MARINARA	16,00 €
SPAGHETTONI GAROFALO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E BOTTARGA	13,00 €
LINGUINE CON COZZE DI CERVIA E ZESTE DI LIMONE	14,00 €
CAPPELLETTI/TAGLIATELLE FATTI IN CASA AL RAGU' DELLA TRADIZIONE	11,00 €
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO SALATO, CRUMBLE DI PARMIGIANO E SALVIA FRITTA	11,00 €
RIGATONI ALLA CARBONARA	12,00 €
RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PISTACCHI	14,00 €
PRIMI FUORI MENU DEL GIORNO	12,00 €

SECONDI PIATTI

TENTACOLO DI POLPO CBT SU SPUMA DI PATATE	18,00 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON PINZIMONIO	16,00 €
FRITTURA MISTA "SENZA SPINE" DI GAMBERI, CALAMARI E VERDURE	16,00 €
TATAKI DI TONNO ALLA GRIGLIA CON PANE PROFUMATO	18,00 €
SPIGOLA FRESCA ALLA BRACE	16,00 €
TAGLIATA DI MANZO, POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO	16,00 €
COSTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE	14,00 €
HUMMUS DI CECI AL CURRY CON INDIVIA BRASATA	10,00 €
SECONDO DEL GIORNO	12,00 €

BURGER E PANINI

DI MANZO 150gr di polpa di Razza Romagnola DOP Azienda agricola Zavoli Presidio Slowfood, pane di San Patrignano, scamorza affumicata, mayo al lime, pomodoro, pancetta, misticanza e chips di patate	14,00 €
DI SALMONE 100gr di carpaccio di salmone marinato al sale di Cervia e zucchero di canna, pane al carbone vegetale fatto in casa, robiola, zucchine grigliate, mayo al lime, misticanza e chips di patate	15,00 €
AVOCADO TOAST UOVO SODO, AVOCADO, POMODORINI E CIPOLLA MARINATA	10,00 €

CONTORNI

INSALATA MISTA	6,00 €
PATATE FRITTE	4,00 €
VERDURE GRIGLIATE	6,00 €

KIDS

PENNE AL POMODORO/ RAGU'	8,00 €
NUGGETS DI POLLO FATTO IN CASA CON PATATINE	8,00 €
OMELETTE AL FORMAGGIO/ PROSCIUTTO COTTO	8,00 €

LE PREPARAZIONI DEI PIATTI SONO EFFETTUATE AL MOMENTO, È POSSIBILE MODIFICARE GLI INGREDIENTI.

DESSERT

DESSERT DEL GIORNO	6,00 €
GELATO CENTRALE DEL LATTE - 2 GUSTI- CIOCCOLATO, FIORDILATTE, NOCCIOLA, FRAGOLA, LIMONE	5,00 €
PIATTO DI FRUTTA TAGLIATA	7,00 €
SORBETTO AL LIMONE	4,00 €

ASPORTO

LO SAPEVI?

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO
DISPONIBILI ANCHE DA
ASPORTO

PER ORDINAZIONI
+39 331 1269995

PERCHE' I NOSTRI PIATTI SONO COSI' BUONI?

FATTI IN CASA
TUTTI I GIORNI

INGREDIENTI FRESCHI E
SELEZIONATI

TRACCIBILITÀ DELLE
MATERIE PRIME

ALLERGENI



KISS CAFFE'

MARINO



BREAKFAST
BRUNCH
LUNCH
APERITIF
DINNER
TAKE AWAY

BREAKFAST AND BRUNCH

08:00 - 12:00

COFFEE AND SOFT DRINKS

ESPRESSO COFFEE/ MACCHIATO COFFEE/ BARLEY	1,20 €
COFFEE WITH GRAPPA/GINSENG COFFEE	1,60 €
CAPPUCCINO/ LATTE MACCHIATO	1,80 €
TEA/HERB TEAS/INFUSIONS	2,00 €
SPECIAL MILKS EXTRA SOYA, RICE, ALMOND	0,50 €

HOMEMADE

CROISSANT	1,20 €
CROISSANT FILLED With Apricot Jam/ Chocolate/ cream	1,50 €
VEGAN CROISSANT	2,00 €
BREAD BUTTER AND JAM	3,50 €
TOAST WITH HAM AND CHEESE	5,00 €
AVOCADO TOAST (boiled egg, avocado, cherry tomatoes and marinated onion)	10,00 €
CHEESE OMELETTE/ COOKED HAM OMELETTE	8,00 €
SCRAMBLED EGGS WITH SALMON	9,00 €
PLATE OF CUT MIXED FRUIT	7,00 €

LUNCH AND DINNER

12:30-15:00
18:00-21:00

STARTER

CERVIA MUSSEL, TOMATO SAUCE AND BREAD CRUSTS KMO	10,00 €
6 OYSTERS FROM CERVIA LA ZARIOTA KMO	18,00 €
PICKLED ANCHOVIES WITH CARAMELISED TROPEA ONION KMO	12,00 €
SALMON CARPACCIO MARINATED WITH SWEET CERVIA SALT AND CANE SUGAR, SCENTED BUTTER AND BRIOCHES BREAD"	15,00 €
MIXED SALAMI, PECORINO CHEESE PLATTER AND PIADINA (Traditional with lard or olive oil) Sausage, local raw ham, Bologna mortadella, bacon from Salumificio Faggioli.	14,00 €
LOCAL HAM, SQUACQUERONE (Fresh cow cheese) AND PIADINA (Traditional with lard or olive oil)	10,00 €

SALAD, POKE AND UNIQUE DISHES

SPELT SALAD, CHERRY TOMATOES, FETA CHEESE AND LECCINO OLIVES	10,00 €
CAESAR SALAD (150g of grilled chicken, mixed salad, toasted bread, bacon, parmesan, julienne of dried tomatoes and yoghurt dressing)	14,00 €
LOCAL HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND MELON	13,00 €
COUSCOUS WITH SHRIMPS, VEGETABLES AND CURRY	16,00 €
SALMON POKE (100g of salmon tartare marinated in Cervia sweet salt, white rice, avocado, edamame, cherry tomatoes, sweet and sour honey sauce, mango chutney and pumpkin seeds)	13,00 €
VEGETARIAN POKE (boiled egg, white rice, edamame, cantaloupe melon, sour aubergines, lime mayo and black sesame)	11,00 €

PASTA

SPAGHETTI "GAROFALO SELECTION" WITH CLAMS	15,00 €
MARINARA SEAFOOD RISOTTO	16,00 €
SPAGHETTONI "GAROFALO SELECTION" GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND BOTTARGA (SALTED AND DRIED MULLET EGGS)	13,00 €
LINGUINE WITH CERVIA MUSSELS AND LEMON ZESTS	14,00 €
HOMEMADE CAPPELLETTI/ TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGU	11,00 €
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH SALT BUTTER, PARMESAN CRUMBLE AND FRIED SAGE	11,00 €
RIGATONI CARBONARA	12,00 €
PARMESAN RISOTTO WITH PISTACHIOS	14,00 €
PASTA DISH OF THE DAY	12,00 €

SECOND COURSES

OCTOPUS TENTACLE COOKED AT LOW TEMPERATURE ON POTATO FOAM	18,00 €
GRILLED PRAWNS WITH PINZIMONIO (MIXED RAW VEGETABLES)	16,00 €
MIXED FRYING OF SHRIMP, SQUID AND VEGETABLES	16,00 €
GRILLED TUNA TATAKI WITH FLAVORED BREAD	18,00 €
FRESH GRILLED SEASUS	16,00 €
SLICED BEEF, DATTERINI DATES, ROCKET AND PARMESAN	16,00 €
MILANESE CUTTLET WITH CHIPS	14,00 €
CURRY CHICKPEA HUMMUS WITH BRAZED ENDIVE	10,00 €
SECOND COURSE OF THE DAY	12,00 €

BURGERS AND SANDWICHES

BEEF BURGER (150g of Razza Romagnola DOP pulp Azienda Agricola Zavoli Slowfood Presidium, San Patrignano bread, smoked scamorza, lime mayo, raw tomato, bacon, mixed salad and potato chips)	14,00 €
SALMON BURGER (100gr of salmon carpaccio marinated in Cervia salt and cane sugar, homemade vegetable charcoal bread, robiola, grilled courgettes, lime mayo, mixed salad and potato chips)	15,00 €
AVOCADO TOAST (boiled egg, avocado, cherry tomatoes and marinated onion)	10,00 €

SIDE DISHES

MIXED SALAD	6,00 €
FRENCH FRIES	4,00 €
GRILLED VEGETABLES	6,00 €

KIDS

PENNE WITH TOMATO SAUCE/ BOLOGNESE' SAUCE	8,00 €
HOMEMADE CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS	8,00 €
CHEESE OMELETTE/ COOKED HAM OMELETTE	8,00 €

ALL DISHES ARE PREPARED AT THE MOMENT AND IT IS POSSIBLE TO CHANGE THE INGREDIENTS

DESSERT

DESSERT OF THE DAY	6,00 €
"CENTRALE DEL LATTE DI CESENA" ICE CREAM -2 FLAVOURS- (chocolate, vaniella, hazelnut, strawberry, lemon)	5,00 €
PLATE OF CUT MIXED FRUIT	7,00 €
LEMON SORBET	4,00 €

TAKE AWAY

DID YOU KNOW THAT?

ALL OUR DISHES ARE ALSO
AVAILABLE TO TAKE AWAY

FOR ORDERS
+39 331 1269995

WHY ARE OUR DISHES SO GOOD?

HOMEMADE EVERY
DAY

FRESH AND SELECTED
INGREDIENTS

TRACEABILITY OF RAW
MATERIALS

ALLERGENS



KISS CAFFE'

MARINO



FRÜHSTÜCK B
RUNCH
MITTAGESSEN
APERITIF
ABENDESSEN
WEGBRINGEN

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH 08:00 - 12:00 UHR

KAFFEE UND SOFTGETRÄNKE

ESPRESSO-KAFFEE/ MACCHIATO-KAFFEE/ GERSTE	1,20 €
KAFFEE MIT GRAPPA/ GINSENG KAFFE	1,60 €
CAPPUCCINO/ LATTE MACCHIATO	1,80 €
TEE/KRÄUTERTEES/INFUSIONEN	2,00 €
SPEZIELLE MILCH EXTRA SOJA, REIS, MANDEL	0,50 €

HAUSGEMACHT

CROISSANT	1,20 €
CROISSANT GEFÜLLT MIT APRIKOSENMARMELADE/ SCHOKOLADE/ VANILLASOßE	1,50 €
VEGANES CROISSANT	2,00 €
BROT, BUTTER UND MARMELADE	3,50 €
TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE	5,00 €
AVOCADO-TOAST gekochtes Ei, Avocado, Kirschtomaten und marinierte Zwiebeln	10,00 €
KÄSEOMELETTE/ GEKOCHTER SCHINKENOMELETTE	8,00 €
RÜHREIER MIT LACHS	9,00 €
TELLER MIT GESCHNITTENEN FRÜCHTEN	7,00 €

MITTAGESSEN UND ABENDESSEN

12:30-15:00
18:00-21:00

VORSPEISE

CERVIA-MIESMUSCHELN, TOMATENSAUCE UND BROTKRUSTE KM0	10,00 €
6 CERVIA -AUSTERN "DIE ZARIOTA KM0	18,00 €
MARINIERTER SARDELLN MIT KAREMELLISIERTEN TROPEA-ZWIEBELN KM	12,00 €
LACHS-CARPACCIO, MARINIERT MIT SÜSSEM-CERVIA-SALZ UND ROHRZUCKER, DUFTENDER BUTTER UND BRIOCHES BROT	15,00 €
SCHNEIDEBRETT MIT WURSTWURST, PECORINO KÄSE UND PIADINA (Traditionell mit Schmalz oder Olivenöl) Wurst, lokaler Rohschinken, Mortadella aus Bologna, Brombeerspeck vom Salumificio Faggioli	14,00 €
LOKALER ROHSCHINKEN, SQUACQUERONE (frischer Kuhkäse) UND PIADINA (traditionell oder mit Olivenöl)	10,00 €

SALAT, POKE UND EINZIGARTIGE GERICHTE

DINKELSALAT, KIRSCHTOMATEN, FETA UND LECCINO-OLIVEN	10,00 €
CAESAR SALAT (150 g gegrilltes Hähnchen, gemischter Salat, geröstetes Brot, Speck, Parmesan, Julienne aus getrockneten Tomaten und Joghurtdressing)	14,00 €
LOKALER ROHSCHINKEN, BÜFFELMOZZARELLA UND MELONE	13,00 €
COUSCOUS MIT GEMÜSE UND CURRY-GARNELEN	16,00 €
SALMON POKE (100 g Lachstatar mariniert in Cervia-Süßsalz, weißem Reis, Avocado, Edamame, Kirschtomaten, süß-saurer Honigsauce, Mango-Chutney und Kürbiskernen)	13,00 €
VEGETARISCHER POKE (gekochtes Ei, weißer Reis, Edamame, Cantaloupe-Melone, saure Auberginen, Limetten-Mayonnaise und schwarzer Sesam)	11,00 €

PASTA

SPAGHETTONI "GAROFALOSELEKTION" MIT MUSCHELN	15,00 €
MEERESFRÜCHTEN RISOTTO	16,00 €
SPAGHETTONI "GAROFALOSELEKTION" KNOBLAUCH, ÖL, CHILIPFEFFER UND BOTTARGA	13,00 €
LINGUINE MIT CERVIA-MIESMUSCHELN UND ZITRONENSCHNITTEN	14,00 €
HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI/ TAGLIATELLE MIT TRADITIONELLEM RAGU	11,00 €
RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI MIT SALZBUTTER, PARMESAN-STREUSELN UND GEBRATENEM SALBEI	11,00 €
RIGATONI CARBONARA	12,00 €
PARMESAN-RISOTTO MIT PISTAZIEN	14,00 €
TAGESGERICHT	12,00 €

HAUPTGERICHT

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTER OCTOPUS-TENTAKEL AUF KARTOFFELSCHAUM	18,00 €
GEGRILLTE GARNELEN MIT PINZIMONIO (ROHES GEMÜSE)	16,00 €
GARNELEN, TINTENFISCH UND GEMÜSE BRATEN	16,00 €
GEGRILLTER THUNFISCH TATAKI MIT AROMATISIERTEM BROT	18,00 €
FRISCH GEGRILLTER BASS	16,00 €
TAGLITA VOM RIND, KIRSCHTOMATER, RAUKE UND PARMESAN	16,00 €
MAILANDISCHE COTOLETTA MIT CHIPS	14,00 €
CURRY KICHERERBSEN-HUMMUSUND GEBRATENER ENDIVIE	10,00 €
TAGESGERICHT	12,00 €

BURGER UND SANDWICHES

RINDFLEISCH (150 g Razza Romagnola DOP-Fleisch Azienda Agricola Zavoli Slowfood Presidium, San Patignano-Brot, geräucherter Scamorza, Limetten-Mayonnaise, Tomate, Speck, gemischter Salat und Kartoffelchips)	14,00 €
LACHS (100 g in Cervia-Salz und Rohrzucker mariniertes Lachs-Carpaccio, hausgemachtes Holzkohlebrot, Robiola Käse, gegrillte Zucchini, Limetten-Mayonnaise, gemischter Salat und Kartoffelchips)	15,00 €
AVOCADO-TOAST (gekochtes Ei, Avocado, Kirschtomaten und marinierte Zwiebeln)	10,00 €

BEILAGE

GEMISCHTER SALAT	6,00 €
POMMES FRITES	4,00 €
GEGRILLTES GEMÜSE	6,00 €

KINDER MENÜ

PENNE MIT TOMATEN SAUCE/ BOLOGNESE SAUCE	8,00 €
HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS MIT CHIPS	8,00 €
KÄSEOMELETTE/ GEKOCHTER SCHINKENOMELETTE	8,00 €

DIE GERICHTE WERDEN SOFORT ZUBEREITET UND ES IST MÖGLICH, DIE ZUTATEN ZU ÄNDERN
NACHTISCH

DESSERT

DESSERT DES TAGES	6,00 €
EISBECHER ZENTRALMILCHEIS 2 Geschmacksrichtungen (Schokolade, Vanilla, Haselnuss, Erdbeere, Zitrone)	5,00 €
TELLER MIT GESCHNITTENEN FRÜCHTEN	7,00 €
ZITRONENSORBET	4,00 €

WEGBRINGEN

WUSSEN SIE DAS?

ALLE UNSERE GERICHTE GIBT ES
AUCH ZUM MITNEHMEN

FÜR BESTELLUNGEN
+39 331 1269995

WARUM SIND UNSERE GERICHTE SO GUT?

JEDEN TAG
HAUSGEMACHT

FRISCHE UND
AUSGEWÄHLTE ZUTATEN

RÜCKVERFOLGBARKEIT
VON ROHSTOFFEN

ALLERGIE

FISCHE



GLUTEN



EIER



SOJABOHNEN



SELLERIE



MILCH



WEICHTIERE
KREBSTIERE



SESAMSAMEN



SENF



SCHALENFRÜCHTE
UND
ERDNÜSSE

