

PROPOSTE SERVIZI OFFERTI

La **Manifattura Marinati** è un **museo - centro visite**, in cui è attivo un **laboratorio** di produzione ittica.

Oggi la Manifattura Marinati si sviluppa su oltre milleseicento metri quadrati, la Sala dei Fuochi è il cuore dell'intero complesso, in cui avviene tuttora la lavorazione dell'Anguilla marinata Tradizionale delle Valli di Comacchio; la Calata con l'ingresso storico delle barche e il suo soppalco; la Sala degli Aceti con il soppalco, ex magazzino per il deposito delle botti; e la Sala degli Aggraffaggi riaperta a gennaio del 2024.

All'interno delle sale è possibile degustare prodotti locali e organizzare eventi, pranzi e cene con prodotti marinati e del territorio in una location unica e tradizionale.

DEGUSTAZIONI

La Sala Fuochi ospita un'area per le degustazioni con seggiole e tavoli tradizionali di recupero, dove si può terminare al meglio l'esperienza del museo, assaggiando i nostri prodotti marinati (alici marinate, sarde marinate, sardine sotto sale, anguilla/cefalo affumicato e anguilla marinata) accompagnati da un calice di vino delle sabbie del Bosco Eliceo D.O.C..

PREZZI

Degustazione € 15,00 a persona

Prenotazione al 0533/81742 - manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it

(eventuali modifiche sono dovute dalla stagionalità del prodotto)

Aggiunte €3,00 calice di vino - € 1,00 acqua - € 1,00 caffè



MANIFATTURA MARINATI COMACCHIO

Un museo da gustare.

PROPOSTE MENU'

Per un minimo di 20 persone su prenotazione, eventuali allergie dovranno essere comunicate con largo anticipo.

L'ingresso e il percorso culturale sono omaggio.

1. Menù COMACCHIO € 40,00

antipasto con i nostri prodotti marinati,

primo a scelta secondo disponibilità

(lasagna di pesce o pasta con ragù di pesce - risotto di anguilla per max 20 pax),

fritto misto di pesce, **trancetto** di anguilla con polenta,

vino delle sabbie del Bosco Eliceo DOC (1 bottiglia ogni 4 pax), **acqua, pane, dolce e caffè**

2. Menù SOPHIA LOREN € 35,00

antipasto con i nostri prodotti marinati,

primo a scelta secondo disponibilità (lasagna di pesce o pasta con ragù di pesce - risotto di anguilla per max 20 pax),

fritto misto di pesce,

vino delle sabbie del Bosco Eliceo DOC (1 bottiglia ogni 4 pax), **acqua, pane, dolce e caffè.**

3. Menù PRIMO € 30,00

antipasto con i nostri prodotti marinati,

primo a scelta secondo disponibilità

(lasagna di pesce o pasta con ragù di pesce - risotto di anguilla per max 20 pax),

vino delle sabbie del Bosco Eliceo DOC (1 bottiglia ogni 4 pax), **acqua, pane, dolce e caffè**

4. Menù SECONDO € 30,00

antipasto con i nostri prodotti marinati,

fritto misto di pesce o trancetto di anguilla con polenta,

vino delle sabbie del Bosco Eliceo DOC (1 bottiglia ogni 4 pax), **acqua, pane, dolce e caffè.**

MANIFATTURA MARINATI COMACCHIO | via Mazzini, 200 • Comacchio FE | tel 0533 81742

www.manifatturamarinati.it | manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it



Il progetto "IN_ECO MUSEO" è realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

AFFITTO SALE

Orario extra museale €30 all'ora.

Soppalco Calata €180 + IVA

Attrezzato di: impianto audio, televisore touch screen con connessione Wi-Fi, tavoli, sedie e microfono. **Affittabile per incontri, conferenze, convegni e corsi.** L'area è disponibile per massimo 60 persone .

Soppalco Aceti €180 + IVA

Attrezzato di: impianto audio, televisore touch screen con connessione Wi-Fi, tavoli, sedie e microfono. **Affittabile per incontri, conferenze, convegni e corsi.** L'area è disponibile per massimo 40 persone .

Sala Aceti + Soppalco €650 + IVA

Attrezzata con tavoli, sedie, impianto audio, schermo touch screen con connessione Wi-Fi e microfono.

Affittabile per eventi e cerimonie.

Deposito cauzionale di € 1000,00 obbligatorio tramite bonifico anticipato (verrà restituito una volta controllata l'assenza di danni post evento), compilazione del contratto di affitto e firma del verbale per deposito chiavi.

Pulizie post evento su richiesta € 100 + IVA.

(Non necessita di extra fuori dall'orario museale)



MANIFATTURA MARINATI COMACCHIO

Un museo da gustare.

INFORMAZIONI UTILI

ORARI DI APERTURA

Da Novembre a Febbraio

Dal martedì al sabato, aperto dalle ore 9.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.00
Domenica e festivi, orario continuato dalle ore 10.00 alle 17.00

Chiuso: 25 Dicembre e 1 Gennaio

Da Marzo a Giugno - da Settembre a Ottobre

Aperto dal martedì alla domenica, dalle ore 9.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30

Luglio e Agosto

Aperto tutti i giorni dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30

PREZZO TICKET D'INGRESSO

Ingresso biglietto intero 5,00 €

Ingresso biglietto ridotto 3,50 € per over 65, gruppi oltre le 25 persone e minorenni (da 11 a 17 anni);

Ingresso gratuito per i residenti dei comuni soci del Parco del Delta del Po (Comacchio, Goro, Codigoro, Ostellato, Mesola, Argenta, Ravenna, Cervia e Alfonsine);

Ingresso gratuito per disabili e i loro accompagnatori, bambini al di sotto di 11 anni solo se accompagnati dai genitori, militari, giornalisti con tesserino e guide turistiche con patentino;