

IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

CROCCHETTA DI BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE

VELLUTATA DI PATATE E PARMIGIANO, FUNGHI SALTATI,
OLIO AL PREZZEMOLO E MOLLICA DI PANE AL TIMO

TONNO ROSSO, PATATA, FONDO ALLA CACCIATORA ED ERBE AMARE

BATTUTO DI MANZO, POMODORI SECCHI, NOCCIOLE E OLIO ALLA BRACE

POMODORO VERDE FRITTO, BUFALA AFFUMICATA E MAIONESE AL BASILICO

PRIMI

CARBONARA

MATRICIANA

CACIO E PEPE

GRICIA

BURRO E PARMIGIANO 30 MESI

GNOCCO CON RAGÙ DI CODA ALLA VACCINARA, SEDANO CROCCANTE E CACAO AMARO

FETTUCCINA AI TRE POMODORI E BASILICO CON STRACCIATELLA

RISOTTO AGLI AGRUMI, TARTARE DI TONNO, PISTACCHI E TERIYAKI

SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA

PANCIA DI MAIALE, PATATA ALL'ARANCIA E MELA VERDE

POLPO SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FIORE DI ZUCCA E SOJA CARAMELLATA

CAPASANTA, PATATA VIOLA E PASSION FRUIT

POLLO AI PEPERONI

GAMBERONI CROCCANTI, CASTAGNE E ZUCCA

TAGLIATA DI MANZO

INSALATE

INSALATA CESARE

RADICCHIO, PERE, CACIO RICOTTA, MIELE E NOCI

PACHINO, SEDANO, BOTTARGA E STRACCIATELLA

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

CONTORNI

PATATE AL FORNO
ZUCCHINE ALLA SCAPECE
VERDURE DI STAGIONE

COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI
TAGLIERE SALUMI
TAGLIERE MISTO

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO
TIRAMISU PISTACCHIO
TARTELLETTA FRAGOLE E LEMON CARD
PERA, RICOTTA MANTECATA E CIOCCALATO
ANANAS MARINATO
FRUTTA DI STAGIONE

PASSITI

Selezionati dalla nostra Sommelier

LE BASI

ACQUA MINERALE
SAN PELLEGRINO / PANNA
PANE E ALTRO (CAD.)
SOFT DRINK IN VETRO
CAFFE

BIRRE

NASTRO AZZURRO 33CL
NOAM NON FILTRATA

Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal reg. ce 8533/2004.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o non disponibili.

IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

STARTERS

VEAL IN TUNA SAUCE

CODFISH CROQUETTES WITH ROSEMARY CHICKPEAS CREAM

BEEF CROQUETTES WITH GREEN SAUCE

POTATO AND PARMESAN VELOUTÉ, SAUTÉED MUSHROOMS, PARSLEY OIL AND THYME BREAD CRUMBS

BLUEFIN TUNA, POTATO, CACCIATORE STYLE CREAM BASE AND BITTER HERBS

BEEF TARTARE, SUN DRIED TOMATOES, HAZELNUTS AND GRILLED OIL

FRIED GREEN TOMATO, SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL MAYO

PASTA

CARBONARA

MATRICIANA

CACIO E PEPE

GRICIA

30 MONTHS PARMESAN AND BUTTER

GNOCCHI WITH OXTAIL RAGÙ, CRISPY CELERY AND BITTER COCOA

FETTUCCINE WITH THREE TOMATOES, STRACCIATELLA AND BASIL

CITRUS FRUITS RISOTTO, TUNA TARTARE, PISTACHIO AND TERIYAKI

MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET

PORK BELLY, ORANGE ZEST POTATOES AND GREEN APPLE

OCTOPUS ON SCAPECE STYLE ZUCCHINI CREAM, SQUASH BLOSSOM AND CARAMELIZED SOYA

SCALLOPS, PURPLE POTATO AND PASSION FRUIT

CHICKEN WITH PEPPERS

CRISPY TIGER PRAWNS, CHESTNUTS AND PUMPKIN

SLICED BEEF

SALADS

CAESAR SALAD

RADICCHIO, PEARS, CACIO RICOTTA, WALNUTS AND HONEY

PACHINO TOMATO, CELERY, BOTTARGA FISH EGGS AND STRACCIATELLA

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

SIDES

BAKED POTATOES
SCAPECE STYLE ZUCCHINI
SEASONAL VEGETABLES

CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION
COLD CUTS SELECTION
MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

DESSERT

TIRAMISU CLASSIC
PISTACHIO TIRAMISU
LEMON CURD AND STRAWBERRY TART
RICOTTA CHEESE, PEARS AND CHOCOLATE
MARINATED PINEAPPLE, MINT AND STAR ANISE
SEASONAL FRUITS

PASSITI

Selected by our Sommelier

ESSENTIALS

MINERAL WATER
SAN PELLEGRINO / PANNA
BREAD AND OTHER (CAD.)
SOFT DRINK
COFFEE

BEERS

NASTRO AZZURRO 33CL
NOAM NON FILTRATA

*All of our ingredients are subjected to sanitation treatment as imposed by the regulation ce 853/2004.
Depending on the season, some ingredients may be frozen or may not be available.*