

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

MENÙ

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

ANTIPASTI

CROCCHETTA DI BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE

MARZOLINA DI CAPRA, RAPA ROSSA, ANETO E MELA VERDE

POTAGE DI VERDURE SU VELLUTATA DI CAROTE AL TIMO E PANE CROCCANTE

TONNO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE, GUACAMOLE, TERIYAKI E CIPOLLA CARAMELLATA

BATTUTO DI MANZO, POMODORI SECCHI, CAPPERI, OLIVE,

MAIONESE ALLO YUZU E CROCCANTE DI PARMIGIANO

VITELLO TONNATO

POMODORO VERDE FRITTO

PRIMI

CARBONARA

MATRICIANA

CACIO E PEPE

GRICIA

PANZANELLA DI BACCALÀ IN TORTELLO

CHITARRA ACQUA E FARINA, ASPARAGI E MAZZANCOLLE

RISOTTO AGLI AGRUMI, BATTUTO DI TONNO, PISTACCHIO E TERIYAKI

SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA

POLPETTA DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO

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

BACCALÀ ALLA ROMANA COME D'ESTATE

GALLETTO ALLA DIAVOLA A MODO MIO

TAGLIATA DI MANZO

GAMBERO CROCCANTE, LOLLO RICCIA, SALSA COCKTAIL, SALSA AGRODOLCE PICCANTE E TERIYAKI

INSALATE

INSALATA CESARE

RUCOLA, FRAGOLE, GLASSA DI BALSAMICO E PRIMO SALE

SPINACINO, SALMONE MARINATO, MIRTILLI, AVOCADO E MAYO AL FRUIT PASSION

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

CONTORNI

PATATE AL FORNO

SCAROLA

VERDURE DI STAGIONE

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI

TAGLIERE SALUMI

TAGLIERE MISTO

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

TIRAMISU PISTACCHIO

CHEESECAKE, AMARETTI E CILIEGIA

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI

SEMIFREDDO AL PECORINO, MIELE D'ARANCIO E PERA AL PEPE

CARPACCIO DI ANANAS MARINATO, MENTA E ANICE STELLATO

FRUTTA DI STAGIONE

PASSITI

Selezionati dal nostro 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

CODFISH CROQUETTES WITH ROSEMARY CHICKPEAS CREAM

BEEF CROQUETTES WITH GREEN SAUCE

GOAT MARZOLINA CHEESE WITH RED TURNIP, DILL HERB AND GREEN APPLE

VEGETABLE POTAGE ON THYME CARROT CREAM WITH CRISPY BREAD

TUNA IN CRUSTED HERBS BREAD, GUACAMOLE, TERIYAKI SAUCE AND CARAMELIZED ONION

BEEF TARTARE, DRIED TOMATOES, CAPERS, OLIVES,

YUZU MAYONNAISE AND CRUNCHY PARMESAN

VEAL WITH TUNA SAUCE

FRIED GREEN TOMATOES

PASTA

CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE)

MATRICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE)

CACIO & PEPE (CHEESE AND PEPPER)

GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO)

TORTELLI PASTA STUFFED WITH SALTED CODFISH PANZANELLA

WATER-AND-FLOUR ALLA CHITARRA PASTA WITH ASPARAGUS AND SHRIMPS

RISOTTO WITH CITRUS, TUNA TARTARE, PISTACHIO AND TERIYAKI SAUCE

MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET

SCOTTADITO-STYLE LAMB MEATBALL

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

ROMAN-STYLE SALTED CODFISH

OUR PEPPER ROASTED CHICKEN

SLICED BEEF

CRISPY SHRIMPS, CURLY SALAD, COCKTAIL SAUCE,

SPICY SWEET AND SOUR SAUCE AND TERIYAKI SAUCE

SALADS

CAESAR SALAD (SHREDDED CHICKEN BREAST, CITRUS MAYO,

CRISPY BREAD AND SHAVED PARMESAN CHEESE)

ROCKET, STRAWBERRIES, BALSAMIC GLAZE AND PRIMOSALE CHEESE

SPINACINO, MARINATED SALMON, BLUEBERRIES, AVOCADO AND FRUIT PASSION MAYO

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

SIDES

BAKED POTATOES

ESCAROLE

SEASONAL VEGETABLES

SCAPECE-STYLE ZUCCHINI

CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION

COLD CUTS SELECTION

MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU

PISTACHIO TIRAMISU

AMARETTO BISCUITS AND CHERRY CHEESECAKE

DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE

PECORINO CHEESE, ORANGE HONEY AND PEPPER PEAR SEMIFREDDO

MINT, STAR ANISE AND MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO

SEASONAL FRUIT

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.*