

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## MENÙ

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## ANTIPASTI

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE

CROCCHETTA DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO

BATTUTO DI MANZO, COME DA TRADIZIONE CON UOVO POCHET

OMBRINA MARINATA AI LAMPONI SU LATTE DI COCCO AL LIME E PEPE ROSA CON OLIO AL VERDE

PESCE SCIABOLA ALLA BECCAFICO SU SALSA DI POMODORO E ORIGANO

CARDONCELLO CROCCANTE CON MAYO VEGANA AL PORCINO

CROSTONE CON BUFALA AFFUMICATA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

>

## PRIMI

CARBONARA

MATRICIANA

CACIO E PEPE

GRICIA

RAVIOLO RIPIENO DI GRANCHIO E TOPINAMBUR

FETTUCCINA CON RAGÙ D'ANATRA, FICHI SECCHI E CRUMBLE ARANCIA E ROSMARINO

SPAGHETTONE ANIMELLE, PORCINI E FONDO BRUNO

RISOTTO ROMA-MILANO

## SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA

POLPETTA D'ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO CON PATATE

FARAONA, CASTAGNE, POMODORI SECCHI E LARDO SU CREMA DI ZUCCA E LIQUIRIZIA

POLPO, PAC CHOI, SOJA, SESAMO E MAYO AI RICCI

RICCIOLA ALLA MILANESE CON BBQ AL SESAMO E INSALATINA DI CARCIOFI

GUANCETTE DI MAIALINO, PRUGNE E ALBICOCCHE

SU PUREA DI SEDANO RAPA E CAVOLO NERO CROCCANTE

TAGLIATA DI MANZO, OLIO AL ROSMARINO E SALE AL VINO ROSSO

ZUCCA, CARDONCELLO, CAROTA, GORGONZOLA E NOCCIOLE

## INSALATE

INSALATA CESARE

FINOCCHI, SPECK D'ANATRA, AGRUMI E OLIVE TAGGIASCHE

RADICCHIO, PERE, CACIO RICOTTA, MIELE E NOCI

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## CONTORNI

PUNTARELLE ALLA ROMANA

CARCIOFO ALLA GIUDIA

PATATE AL FORNO

CICORIA

VERDURA DI STAGIONE

## COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI

TAGLIERE SALUMI

TAGLIERE MISTO

## DESSERT

TIRAMISU

TIRAMISU AL PISTACCHIO

MONTE BIANCO

PERA AL CESANESE, CIOCCOLATO BIANCO E CORN FLAKES FONDENTE

TRE CIOCCOLATI, MOU SALATO E POP CORN

YOGURT, MANGO, LIME, PEPE ROSA E MENTA

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

BEEF CROQUETTES WITH GREEN SAUCE  
CODFISH CROQUETTES WITH ROSEMARY CHICKPEAS CREAM  
BEEF TARTARE WITH TRADITIONAL POUCHED EGGS  
CROAKER MARINATED WITH RASPBERRIES ON COCONUT MILK, LIME, PINK PEPPER AND GREEN OIL  
BECCAFICO SCABBARD FISH ON TOMATO AND OREGANO SAUCE  
CRISPY CARDONCELLO MUSHROOM WITH VEGAN PORCINI MAYO  
CROSTONE WITH SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND ROMAN PUNTARELLE

## PASTA

CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE)  
MATRICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE)  
CACIO E PEPE (CHEESE AND PEPPER)  
GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO)  
CRAB AND TOPINAMBUR RAVIOLI  
DUCK RAGÙ FETTUCCINA WITH DRIED FIGS AND ORANGE AND ROSEMARY CRUMBLE  
SWEETBREADS SPAGHETTONE WITH PORCINI MUSHROOMS AND BROWN STOCK  
ROMA-MILANO RISOTTO

## MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET  
SCOTTADITO-STYLE LAMB MEATBALL WHITE POTATOES  
GUINEA FOWL WITH CHESTNUTS, DRIED TOMATOES AND LARD  
ON PUMPKIN AND LIQUORICE CREAM  
OCTOPUS WITH PAK CHOI, SOY, SESAME AND SEA URCHIN MAYO  
MILANESE AMBERJACK WITH SESAME BARBECUE AND ARTICHOKE SALAD  
PORK CHEEKS WITH PLUMS AND APRICOTS ON CELERIAC AND CRUNCHY BLACK CABBAGE PURÉE  
SLICED BEEF WITH ROSEMARY OIL AND RED WINE SALT  
PUMPKIN WITH CARDONCELLO, CARROT, GORGONZOLA CHEESE AND HAZELNUTS

## SALADS

CAESAR SALAD (SHREDDED CHICKEN BREAST, CITRUS MAYO,  
CRISPY BREAD AND SHAVED PARMESAN CHEESE)  
FENNEL, DUCK SPECK, CITRUS AND TAGGIASCA OLIVES  
RADICCHIO, PEARS, CACIO RICOTTA CHEESE, HONEY AND WALNUT

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## SIDES

ROMAN PUNTARELLA  
JEWISH-STYLE ARTICHOKE  
BAKED POTATOES  
CHICORY  
SEASONAL VEGETABLES

## CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION  
COLD CUTS SELECTION  
MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

## DESSERT

CLASSIC TIRAMISU  
PISTACHIO TIRAMISU  
MONTBLANC  
CESANESE PEAR WITH WHITE CHOCOLATE AND DARK CORN FLAKES  
THREE CHOCOLATES DESSERT WITH SALTY TOFFEE AND POP CORNS  
YOGURT WITH MANGO, LIME, PINK PEPPER AND MINT  
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