

IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

ANTIPASTI

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE

CROCCHETTA DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO

BATTUTO DI MANZO, ZABAIONE SALATO E CIPOLLA CARAMELLATA

SALMONE MARINATO ALLE RAPE E MAYO AL PASSION FRUIT

GAMBERO IN TEMPURA, PATATA ALLO ZAFFERANO, MAYO AL WASABI E TERIYAKI

POMODORO VERDE FRITTO CON MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA E MAYO AL BASILICO

VITELLO TONNATO

PAPPA AL POMODORO, STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO

PRIMI

CARBONARA

MATRICIANA

CACIO E PEPE

GRICIA

TORTELLO DI BACCALÀ ALLA ROMANA

FETTUCCINA BURRO DI NORMANDIA, PARMIGIANO 30 MESI,

BATTUTO DI MANZO ALLA BRACE E POMODORI SECCHI

SPAGHETTONE AL NERO DI SEPIA, CACIO, PEPE ROSA E LIME CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO

RISOTTO AL PROFUMO DI GAMBERO ROSSO, ZUCCHINA SALTATA ALLA MENTA E STRACCIATELLA

SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA

POLPETTE AL SUGO

CATALANA DI POLPO

CUORE DI BACCALÀ COME UNA PANZANELLA

TONNO IN CROSTA, GUACAMOLE, SOJA CARMELLATA E CIPOLLA ROSSA

TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO, CON IL SUO FONDO, LIMONE, MENTA E MISTICANZA

INSALATE

INSALATA CESARE

FINOCCHI, SPECK D'ANATRA, AGRUMI E OLIVE TAGGIASCHE

MISTICANZA, SALMONE MARINATO ALLE RAPE, GUACAMOLE E RIBES

IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

CONTORNI

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

SCAROLA

PATATE AL FORNO

PEPERONI ARROSTITI, AGLIO E BASILICO

COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI

TAGLIERE SALUMI

TAGLIERE MISTO

DESSERT

TIRAMISU

TIRAMISU AL PISTACCHIO

TRE CIOCCOLATI, MOU SALATO E POP CORN

TARTELLETTA COCCO, MANGO, LIME E CIOCCOLATO BIANCO

FRUTTA DI STAGIONE

FATTI CON

Gentilini
dal 1890

RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE DI NOVELLINI

SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ, OSVEGO E CREMA AL CAFFÈ

PASSITI

Selezionati dal nostro Sommelier

LE BASI

ACQUA MINERALE

SAN PELLEGRINO / PANNA

PANE E ALTRO (CAD.)

SOFT DRINK IN VETRO

CAFFÈ

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, SALTED EGGNOG AND CARAMELISED ONION
MARINATED SALMON WITH TURNIPS AND PASSION FRUIT MAYO
SHRIMP TEMPURA, SAFFRON POTATO, WASABI MAYO AND TERIYAKI
FRIED GREEN TOMATO, SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL MAYO
VEAL WITH TUNA SAUCE
PAPPA AL POMODORO, STRACCIATELLA CHEESE AND BASIL OIL

PASTA

CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE)
MATRICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE)
CACIO E PEPE (CHEESE AND PEPPER)
GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO CHEESE)
ROMAN-STYLE CODFISH TORTELLO
FETTUCCINE WITH NORMANDY BUTTER, 30-MONTH-AGED PARMESAN,
SMOKED BEEF TARTARE AND SUNDRIED TOMATOES
SPAGHETTONE WITH SQUID INK, PECORINO CHEESE,
PINK PEPPER AND LIME WITH RED PRAWN TARTARE
RED PRAWN FLAVOURED RISOTTO WITH MINT COURGETTE AND STRACCIATELLA CHEESE

MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET
TOMATO SAUCE MEATBALLS
CATALAN-STYLE OCTOPUS
CODFISH PANZANELLA
BREAD CRUST TUNA, GUACAMOLE, CARAMELISED SOY AND RED ONION
SLICED CHICKEN THIGH WITH ITS SAUCE, LEMON, MINT AND MIXED SALAD

SALADS

CAESAR SALAD
FENNEL, DUCK SPECK, CITRUS AND TAGGIASCA OLIVES
MIXED SALAD, MARINATED SALMON WITH TURNIPS, GUACAMOLE AND RED CURRANTS

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

SIDES

SCAPECE-STYLE COURGETTE

ESCAROLE

BAKED POTATOES

ROASTED PEPPERS, GARLIC AND BASIL

CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION

COLD CUTS SELECTION

MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU

PISTACHIO TIRAMISU

THREE CHOCOLATES, SALTED TOFFEE AND POPCORN

COCONUT, MANGO, LIME AND WHITE CHOCOLATE TARTLET

SEASONAL FRUIT

MADE WITH

Gentilini
— dal 1890 —

RICOTTA CHEESE, SOUR CHERRIES AND NOVELLINI BISCUIT CRUMBLE

SEMIFREDDO TIRAMISU, OSVEGO BISCUIT AND COFFEE CREAM

PASSITI

Selected by our Sommelier

ESSENTIALS

MINERAL WATER

SAN PELLEGRINO / PANNA

BREAD AND OTHER (p.p.)

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.*