

PRIMO PIANO

ristorante - grill - pizzeria

by MARCHESINI

• PER INIZIARE •

IL CARPACCIO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO CON FRUTTI DI BOSCO E ACETO BALSAMICO
INSALATINA CON INDIVIA BELGA , PERE, PECORINO E NOCI IL FLAN DI ZUCCA CON ZABAIONE AL PARMIGIANO
I CROSTINI MARCHESINI (CON CREMA AL GORGONZOLA E PANCETTA ARROTOLATA PIACENTINA D.O.P.)
IL RADICCHIO DI CAMPO CON I BRUCIATINI ALL'ACETO DI VINO ROSSO

• LE TARTARE E IL CRUDO DI MANZO •

BATTUTA CON EXTRAVERGINE, LIMONE , SALE DI MALDON E PEPE (HG 100)
PISTACCHIO : CON PISTACCHIO , POMODORINI CONFIT E FRUTTI DEL CAPPERI DI PANTELLERIA
TAGGIASCA CON BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE
CLASSICA CONDITA E SERVITA AL TAVOLO COME SI USA FARE (MINIMO PER 2 PERSONE - HG 200 G PER PERSONA)
CARPACCIO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA
MISTO CRUDO CON TARTARE TAGGIASCA E CARPACCIO

• DAL NOSTRO BANCO DEI SALUMI •

IL PROSCIUTTO DI PARMA CON SCALOGNO E PIADINA
LA CULACCIA CON BURRO D'ALPE MONTATO E PANE CALDO
I CICCIOLE E LA COPPA DI TESTA DI CINGHIALE CON LA SCHIACCIATINA
IL NOSTRO LARDO AGLI AROMI CON MISTICANZA, QUENNELLES DI RICOTTA E PEPE NERO DI MULINELLO
IL TAGLIERE DI SALUMI MISTI (PER 2 PERSONE) CON PIADINA
IL TAGLIERE MAXI DI SALUMI MISTI, FORMAGGI, CONFETTURE E CROSTINI (PER 2 PERSONE)
LO SCALOGNO SOTT'OLIO
I CARCIOFONI SOTT'OLIO

• I BRODI, LE MINESTRE E LE ZUPPE •

"IL NOSTRO BRODO È TASSATIVAMENTE PREPARATO CON CARNI SCELTISSIME SOPRATTUTTO DI MANZO MA ANCHE DI GALLINA O CAPPONE, CARNI CHE DANNO
L'AROMA E IL SAPORE PERFETTO ALLA PASTA CHE DEVONO ACCOGLIERE :"
I CAPPELLETTI IN BRODO, MA ANCHE I PASSATELLI E LA SPOIA LORDA
LA PASTA E FAGIOLI CON I MALTAGLIATI

PRIMO PIANO

ristorante - grill - pizzeria

by MARCHESINI

• LE PASTE FRESCHE E RIPIENE •

I CAPPELLETTI AL RAGU' DELLA TRADIZIONE
I CAPPELLACCI DI PATATE CON BURRO FUSO E PEPE NERO DI MULINELLO
I PASSATELLI CON GUANCIALE CROCCANTE SU VELLUTATA AL FOSSA DI SOGLIANO
LE TAGLIATELLE AI PORCINI E SAN DANIELE
I TAGLIOLINI ALL'ORTICA CON PROSCIUTTO DI PARME E PINOLI TOSTATI
LE PAPPARDELLE COL RAGU' DI CASTRATO
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO FRESCO E BASILICO

• I SECONDI PIATTI DALLA CUCINA •

IL COSCIOTTO DI MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON DEMIGLACE ALLE ERBE
IL GUANCIALINO DI MANZO BRASATO AL SANGIOVESE SU SCHIACCIATINA DI PATATE MONTATE ALL'OLIO BRISIGHELLO
LO SPEZZATINO DI CASTRATO CON I POMINI E LA POLENTA GRIGLIATA
LE POLPETTE DI BOLLITO CON I PISELLI, COME UNA VOLTA
LA TRIPPA ALLA CONTADINA, GRATINATA AL PARMIGIANO

• DALLA NOSTRA GRIGLIA •

LA COSTATA O LA FIORENTINA DI FASSONA PIEMONTESE S.Q.
LO SPIEDONE DI ROASTBEEF DI FASSONA MARINATO, CON SALSA ALLA SENAPE DI DIGIONE, RADICCHIO VARIEGATO E PINOLI
L'ENTRECOTE DI MANZO ALLA TOSCANA CON ROSMARINO E SALE DOLCE DI CERVIA (MINIMO G. 300)
L' HAMBURGER MAXI: HAMBURGER G 250, MISTICANZA, POMODORO, FORMAGGIO, BACON CON PATATE CIPS
L' HAMBURGER CLASSICO, G 200, CON KETCHUP E PATATE CIPS
LA PARETE DI COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E POI GRIGLIATE
LE COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO CON INSALATINA
LA TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE
IL GALLETTO RUSTICO (GALLETTO INTERO, COTTO ALLA GRIGLIA CON ERBE AROMATICHE ED EMULSIONE DI OLIO D'OLIVA, LIMONE, VINO BIANCO E PEPERONCINO) SERVITO CON PATATE ARROSTO
IL PIATTO VEGETARIANO (MISTO DI VERDURE, FLAN, SCAMORZA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO)
IL GRAN PIATTO "MARCHESINI" (GRAN MIX DI CARNI E VERDURE MISTE) PER 4 PERSONE

• I CONTORNI •

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO E SALE DOLCE DI CERVIA
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA (RADICCHIO, MELANZANE, ZUCCHINE, CIPOLLA)
CICORIA SALTATA CON AGLIO E PEPERONCINO
POLENTE PIASTRATA O FRITTA
INSALATA MISTA

PRIMO PIANO

ristorante - grill - pizzeria

by **M**ARCHESINI

• IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE •

QUESTA È LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU' DOVE POTRETE GUSTARE TUTTO IL SAPORE ,LA QUALITÀ E L'AMORE NEL CUCINARLE, DELLE CARNI PRODOTTE DALLA
NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

DEGUSTAZIONE DI SALUMI NOSTRANI CON PIADINA E SCHIACCIATINA ...

TAGLIOLINO CON SCALOGNO, PROSCIUTTO DI PARMA E ACETO BALSAMICO ...

GRAN PIATTO CON COSCIOTTO DI MAIALINO, COSTINE E SALSICCIA PATATE AL FORNO CON ROSMARINO E SALE DOLCE DI CERVIA ...

IL NOSTRO TIRAMISU' NEL VASETTO

MINIMO PER DUE PERSONE

€ 23.00 P.P.

(BEVANDE ESCLUSE)

• MENU' BABY •

UNA PASTA AL POMODORO O AL RAGU' , OPPURE , COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE

SERVIZIO E COPERTO € 1.50