

IL MARCHESE

ANTIPASTI

- CROCCHETTA DI BACCALÀ SU VELLUTATA DI CECI AL ROSMARINO 9
CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE 9
PAPPA AL POMODORO, STRACCIATELLA, CIPOLLA E ALICE DI SCIACCA 10
SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA, PASSION FRUIT E MISTICANZA 12
POMODORO VERDE FRITTO, BUFALA E MAIONESE AL BASILICO 9
VITELLO TONNATO 13
BATTUTO DI FASSONA, PESCHE, MENTA E LIME 12

PRIMI

- BURRO, ALICI E PANE PROFUMATO 14
AGNOLOTTI AL NERO DI SEPPIA, GAMBERI, RIDUZIONE DI BITTER
E LAMELLE DI BOTTARGA 18
CACIO E PEPE, LIME, BATTUTO DI SALMONE E SCORZA NERA 16
POMODORO E BASILICO CON STRACCIATELLA 14
CARBONARA 13
MATRICIANA 13
GRICIA 13
CACIO&PEPE 13

SECONDI PIATTI

- FILETTO COME SALTIMBOCCA 22
BACCALÀ ALLA ROMANA D'ESTATE 22
POLPETTE AGLI AGRUMI 17
TONNO CON PANURE ALLE ERBE, MELONE, MENTA E FRUTTI DI BOSCO 22
ROLLÈ DI POLLO E SALSICCIA, MENTA LIMONE E PINOLI 19
TAGLIATA DI MANZO CON SALE AL VINO ROSSO 22

INSALATE

- INSALATA CESARE (PETTO DI POLLO SFILACCIATO, MAIONESE AGLI AGRUMI,
PANE CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO) 13
MISTICANZA, SALMONE MARINATO, AGRUMI, PEPE ROSA E OLIVE TAGGIASCHE 13
RADICCHIO, MIELE, PERE, NOCI E CACIO RICOTTA 13

CONTORNI

- CICORIA RIPASSATA 6
CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE 6
PATATE AL FORNO 5

IL MARCHESE

COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI 15

TAGLIERE DI SALUMI 15

TAGLIERE MISTO 19

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO 8

TIRAMISU AL PISTACCHIO 8

CHEESECAKE AI FICHI 8

TARTELLETTA CON RICOTTA MANTECATATA E FRAGOLE 8

GELATO 6

PASSITI

MOSCATO ROSA - MARCO DONATI 9

PASSITO DI ALEATICO TURAN - PACCHIAROTTI 9

LE BASI

ACQUA MINERALE:

SMERALDINA FRIZZANTE - NATURALE - LEGGERMENTE 3,5

SAN PELLEGRINO / PANNA 3,5

FILETTE NATURALE - DELICATAMENTE FRIZZANTE 4,5

SOFT DRINK IN VETRO 4

PANE E ALTRO (cad.) 2,5

CAFFE 3

BIRRE

MENABREA ANN. BIONDA 4,8° 33CL 6

ICHNUSA 33CL 6

NOAM NON FILTRATA 34CL 6

IL MARCHESE

STARTERS

- CODFISH CROQUETTES WITH CHICKPEAS AND ROSEMARY 9
- BOLLITO MEAT CROQUETTES WITH GREEN SAUCE 9
- ROMAN BREAD SOUP, STRACCIATELLA CHEESE, ONION AND ANCHOVIES 10
- RED BEETS MARINATED SALMON, PASSION FRUIT AND MIX GREEN 12
- FRIED GREEN TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL MAYO 9
- VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPERS 13
- BEEF TARTARE, PEACH, MINT AND LIME 12

PASTAS

- BUTTER, ANCHOVIES AND AROMATIZED BREAD CRUMBLES 14
- BLACK INK AGNOLOTTI FILLED WITH SHRIMP AND POTATOES,
TOPPED WITH BOTTARGA, STRACCIATELLA AND BITTER SAUCE 18
- CHEESE AND PEPPER, LIME, SALMON TARTARE AND BLACK SALSIFY 16
- TOMATO AND BASIL WITH STRACCIATELLA CHEESE 14
- CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE) 13
- MATRICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE) 13
- CACIO & PEPE (CHEESE AND PEPPER) 13
- GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO CHEESE) 13

MAIN DISHES

- VEAL TENDERLOIN SALTIMBOCCA 22
- CODFISH ROMAN STYLE 22
- CITRUS FRUITS SCENTED BEEF MEATBALLS 17
- BREADED TUNA STEAK, CANTALOUPE, MINT AND RED FRUITS 22
- ROLLED CHICKEN STUFFED WITH SAUSAGE, MINT, LIME AND PINE NUTS 19
- BEEF STEAK WITH RED WINE SALT 22

SALADS

- CESAR SALAD (SHREDDED CHICKEN BREAST, CITRUS MAYO,
CROUTONS AND SHAVED PARMESAN CHEESE) 13
- MIXED GREEN SALAD, MARINATED SALMON,
PINK PEPPERCORN AND "TAGGIASCHE" OLIVES 13
- RADICCHIO, HONEY, PEARS, WALNUTS AND RICOTTA CHEESE 13

SIDE DISHES

- CICORY 6
- PURPLE CABBAGE STUWED 6
- BAKED POTATOES 6

IL MARCHESE

COLD CUTS & CHEESES

CHEESE SELECTION	15
COLD CUTS SELECTION	15
MIX OF CHEESES AND COLD CUTS	19

DESSERT

PISTACHIO TIRAMISU	8
CLASSIC TIRAMISU	8
FIGS CHEESCAKE	9
RICOTTA AND STRAWBERRY TART	8
ICE CREAM	6

PASSITI

MOSCATO ROSA - MARCO DONATI	9
PASSITO DI ALEATICO TURAN - PACCHIAROTTI	9

ESSENTIALS

MINERAL WATER:

<i>SMERALDINA</i> FRIZZANTE - NATURALE - LEGGERMENTE	3,5
<i>SAN PELLEGRINO</i> / PANNA	3,5
<i>FILETTE</i> NATURALE - DELICATAMENTE FRIZZANTE	4,5
SOFT DRINK	4
BREAD AND OTHER (p.p.)	2,5
COFFEE	3

BEERS

MENABREA ANN. BIONDA 4,8° 33CL	6
ICHNUSA 33 CL	6
NOAM UNFILTERED	6

SOME ITEMS MAY CONTAIN ALLERGENS. THE COMPLETE LIST CAN BE REQUESTED FROM THE DINING ROOM STAFF.

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.

IL MARCHESE

I VINI DEL MARCHESE BIANCHI (LAZIO)

FRASCATI SUPERIORE “ABELOS” 2019 DE SANCTIS	22
VIOGNER 2016 OMINA ROMANA	35
GRECHETTO “POGGIO DELLA COSTA” 2019 SERGIO MOTTURA	28
PASSERINA DEL FRUSINATE “SENZA VANDALISMI” 2019 ABBIA NOVA	24
“TRE ARMI BIANCO” 2018 AZ. AGRICOLA LE ROSE (MALVASIA PUNTINATA, VERDICCHIO)	22
“IL COLLE DEI MARMI” 2016 AZ. AGRICOLA LE ROSE (FIANO)	32
FIORANELLO BIANCO 2019 FATTORIA DI FIORANO	25

I VINI DEL MARCHESE ROSSI (LAZIO)

CIVITELLA ROSSO 2017 SERGIO MOTTURA (MERLOT 80%, MONTEPULCIANO 20%)	30
CESANESE DEL PIGLIO “CAMPANINO” 2019 AZ. AGRICOLA L’AVVENTURA	28
FIORANELLO ROSSO 2018 FATTORIA DI FIORANO	28
HERMES DIACTOROS II IGP 2014 OMINA ROMANA	38
DIANA NEMORENSIS 2014 OMINA ROMANA	42
SYRAH 2015 OMINA ROMANA	35
“TRE ARMI ROSSO” 2017 AZ. AGRICOLA LE ROSE (CABERNET SAUVIGNON, CESANESE)	22
CESANESE DEL PIGLIO “SENZA VANDALISMI” 2018 ABBIA NOVA	28
CABERNET SAUVIGNON “ARS MAGNA” 2015 OMINA ROMANA	90
CABERNET FRANC “ARS MAGNA” 2015 OMINA ROMANA	100

LE BOLLE

FRANCIACORTA BRUT VEZZOLI (CHARDONNAY)	34
FRANCIACORTA BRUT LA MANEGA (CHARDONNAY 90%, PINOT BIANCO 10%)	39
FRANCIACORTA ROSE DOCG LA MANEGA (CHARDONNAY 50%, P. NERO 35%, P. BIANCO 15%)	42
FRANCIACORTA PAS DOSE 2011 (CHARDONNAY 80%, P. BIANCO 15%, P. NERO 5%)	60
LAMBRUSCO DI SORBARA 2018 “PIRIA” PALTRINIERI EMILIA ROMAGNA	25
VOUVRAY “CUVEE CLEMENT” 2009 DOMAINE DE LA GALINIERE (CHENINE BLANC) FRANCIA	30

IL MARCHESE

METHODE TRADITIONALLE “ATMOSPHERES” JO LANDRON (<i>FOLLE BLANCHE</i> 80%, <i>P. NOIR</i> 20%) FRANCIA	35
CHAMPAGNE 2009 DOM PERIGNON FRANCIA	250
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS “CUVEE DE RESERVE” GALLIMARD PERE & FILS FRANCIA	60
RHEINGAU RIESLING TRADITIONELLE FLASCHENGARUNG BIBO RUNGE GERMANIA	45

BIANCHI ITALIANI

LANGHE DOC “BINEL“ 2016 ETTORE GERMANO PIEMONTE	30
RIESLING DOC “HERZU”2018 ETTORE GERMANO PIEMONTE	35
TIMORASSO “MARTIN” 2018 M. MARTINETTI PIEMONTE	65
TIMORASSO “BIANCOFRANCO” 2018 M. MARTINETTI PIEMONTE	45
ERBALUCE DI CALUSO “LE CHIUSURE” 2018 FAVARO PIEMONTE	34
GAYA E REY DOC 2016 GAJA PIEMONTE	250
KERNER DOC “VALLE D’ISARCO“ 2017 RIELINGER ALTO ADIGE	40
CUVEE FLORA RISERVA 2016 GIRLAN ALTO ADIGE	33
SYLVANER VALLE D’ISARCO 2016 VILLSCHREIDER ALTO ADIGE	30
SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI 2018 PERUSINI FRIULI	27
RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI 2018 PERUSINI FRIULI	27
PINOT GRIGIO 2018 LA MOZZETA FRIULI	25
MALVASIA ISTRIANA “CHIOMA INTEGRALE” 2018 VIGNAIDA DULINE FRIULI	45
SOAVE SUPERIORE “FOSCARIN SLAVINUS” 2016 MONTETONDO VENETO	36
“CERVARO DELLA SALA” 2015 ANTINORI UMBRIA	70
TREBBIANO D’ABRUZZO ”BIANCHI GRILLI PER LA TESTA” 2018 TORRE DEI BEATI ABRUZZO	30
PECORINO “GIOCHEREMO COI FIORI” 2019 TORRE DEI BEATI ABRUZZO	26
VERDICCHIO JESI ”IL BACCO” 2018 CORONCINO MARCHE	25
FIANO IGT ”DON CHISCIOTTE” 2018 ZAMPAGLIONE CAMPANIA	35

IL MARCHESE

BIANCO DEI VESPA 2019 VESPA PUGLIA	24
LEUKÒ 2018 ‘ A VITA (<i>GRECO BIANCO, GAGLIOPPO</i>) CALABRIA	32
VERMENTINO “ SU SOI ” 2018 MURALES SARDEGNA	26
RENOSU BIANCO 2018 TENUTE DETTORI (<i>MOSCATO, VERMENTINO</i>) SARDEGNA	22
GRILLO 2018 AZ. AGRICOLA BARRACO SICILIA	36
BIANCHI ESTERI	
SAUVIGNON BLANC 2018 “ WHAT THE PHOQUE? ” FRANCIA	24
BOURGOGNE “ CUVEE ANTOINE ” 2018 MARECHAL (<i>CHARDONNAY</i>) FRANCIA	60
RIESLING GRAACHER HIMMELREICH KABINETT TROCKEN 2018 KERPEN GERMANIA	33
ROSSI ITALIANI	
NEBBIOLO LANGHE DOC 2018 ANDREA OBERTO PIEMONTE	30
BAROLO DOC “ PRAPT ” 2013 ETTORE GERMANO PIEMONTE	60
DOLCETTO D’ALBA DOCG 2018 ALBERTO VOERZIO PIEMONTE	26
BARBERA D’ASTI SUPERIORE 2017 GUSTIN PIEMONTE	27
GRIGNOLINO D’ASTI 2018 GATTO	27
PELAVERGA DI VERDUNO “ BASADONE ” 2018 CASTELLO DI VERDUNO PIEMONTE	32
ROSSO DI VALTELLINA DOC “ CHIAVENNASCA ” 2017 AR.PE.PE. LOMBARDIA	35
PINOT NERO “ PATRICIA ” 2017 GIRLAN ALTO ADIGE	32
PINOT NERO DOC “ TRATTMAN ” 2016 GIRLAN ALTO ADIGE	50
MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI 2017 PERUSINI FRIULI	32
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE “ PERSEGA ” 2017 ANTOLINI VENETO	29
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 2013 ROCCOLO GRASSI VENETO	80
ROMAGNA DOC SANGIOVESE PREDAPPIO 2018 NOELIA RICCI ROMAGNA	25

IL MARCHESE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 CASTELLO ROMITORIO TOSCANA	60
ROSSO DI MONTALCINO 2018 CASTELLO ROMITORIO TOSCANA	34
CHIANTI CLASSICO 2013 VILLA S. ANDREA TOSCANA	25
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012 BIONDI SANTI TOSCANA	150
ORNELLAIA 2015 TENUTA DELL'ORNELLAIA TOSCANA	280
CEPPARELLO 2016 ISOLE E OLENA (<i>SANGIOVESE</i>) TOSCANA	95
MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2016 "BRONZONE" TENUTA BELGUARDO TOSCANA	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2015 PRAESIDIUM ABRUZZO	50
ROSSO DEI VESPA 2019 VESPA ABRUZZO	28
CIRÒ ROSSO 2016 'A VITA (<i>GAGLIOPPO</i>) CALABRIA	32
NERO D'AVOLA 2016 AZ. AGRICOLA BARRACO SICILIA	34
CANNONAU "SU SOI" 2018 MURALES SARDEGNA	32
RENOSU ROSSO 2018 TENUTE DETTORI (<i>CANNONAU, MONICA, PASCALE</i>) SARDEGNA	24

ROSÈ

CERASUOLO D'ABRUZZO 2018 PRAESIDIUM	40
ROSATO DEI VESPA FLARO' 2019 VESPA	24
COSTA D'AMALFI ROSE' 2018 MARISA CUOMO	30

ROSSI ESTERI

BOURGOGNE ROUGE "VIEILLES VIGNES" 2017 DOMAINE JOSEPH VOILLOT (<i>P. NOIR</i>) FRANCIA	56
SYRAH 2018 DOMAINE DE L'HERBE SAINTE FRANCIA	27
CABERNET FRANC 2018 ANJOU (<i>SENZA SOLFITTI</i>) FRANCIA	24

Cocktail List

Il cocktail bar de Il Marchese oltre alla sua grande selezione di amari, tra le più grandi al mondo, propone una cocktail list che offre una nuova visione di miscelazione, attenta al rispetto delle materie prime e soprattutto all'ecosostenibilità degli ingredienti. Ognuno di questi viene utilizzato con cura e semplicità per offrire una visione originale e inaspettata del buon bere.

At Il Marchese cocktail bar, alongside with one of the biggest selection of Amaro in the world, you can try our new cocktail list, that offer a new vision of mixology. We treat with respect the ingredients that we use in our cocktails, and each one of them is used with simplicity and creativity, to offer an original and unexpected experience.

Cocktails 13 €

VITTORIO

Rum Barcardi carta oro, Kefir alla banana e spezie,
Limone, Zucchero, Amaro Montenegro.

Delicato, esotico, rotondo dalle note speziate.

Dolce * * Citrico * Amaro *

BORGHESE

Cordiale mango e noccioline, Prosecco,
Liquore al mango.

Effervescente, evocativo, spumeggiante dal tenore
alcolico molto lieve.

Dolce * Citrico * Amaro *

COLOSSEO

Bourbon, Pesca acidificata, Sciroppo di ravanello,
Liquore liquirizia .

Fresco, inusuale, strabiliante con note di liquirizia.

Dolce * Citrico ** Amaro **

TRILUSSA

Gin Bombay Sapphire, Fake lime, Maraschino,
Spuma di cocomero e cocco.

Fresco, delicato, elegante.

Dolce * Citrico ** Amaro

SPAGNA

Tequila Patron, Kefir avocado e jalapeños
Lime, Miele d'agave.

Stupefacente, inaspettato, insolito
e leggermente piccante!

Dolce * Citrico ** Amaro

CAVOUR

Vodka 42 below, Speced syrup, Pesca acidificata.

Vellutato, speziato, avvolgente dalle note delicate.

Dolce ** Citrico * Amaro

RINASCIMENTO

Rum Bacardi carta Blanca, Mango succo,

Spieced syrup, Ginger beer

Speziato, dissetante, esotico.

Dolce ** Citrico * Amaro *

VENEZIA

Gin Bombay Sapphire, Fake lime, Macha e Jasmin
syrup, Soda aloe Vera

Fresco, dissetante, energizzante super idratante!

Dolce ** Citrico ** Amaro

Twist on classic

MARIA

Dal carattere forte e deciso, ma inaspettatamente morbida. Un Negroni bianco in chiave moderna.

Gin Bombay Sapphire, martini ambrato,
bitter bianco.

MARGHERITA

Dolce ma con carattere, come il nostro twist del celebre Margarita.

Tequila Patron, bitter martini riserva speciale,
lime, sciroppo d'agave, liquore al pompelmo.

POPPEA

Appare forte, prosperosa, sfarzosa.
Accompagna alla perfezione questo aperitivo
robusto e affumicato.

Sherry, scotch, bitter martini, liquore al rabarbaro.

LUCREZIA

Delicata, graziosa, una ventata di aria fresca
per un aperitivo aromatico tutto da gustare.

Martini rubino, liquore alla china, bitter martini
riserva speciale, chinotto.

GIULIA

Classica ma piccante, eccentrica ma elegante.
Proprio come questo twist con base amaro
del famosissimo e sempre attuale Moscow mule.

Mezzo e mezzo nardini, lime, ginger beer.

Classici

NEGRONI

Bombay Sapphire, bitter martini riserva speciale, martini rubino.

MOSKOW MULE

Vodka 42 below, lime, angostura, ginger beer.

MOJITO

Rum Bacardi carta Blanca, lime, zucchero, soda, menta.

DAIQUIRI

Rum Bacardi carta Blanca, lime, zucchero.

FRENCH 75

Gin Bombay Sapphire, limone, zucchero, champagne.

VINIE BOLLICINE

Bianchi/Rossi

Mescita del giorno 7 - 9 €

Bolle

Franciacorta brut

(100% chardonnay - Vezzoli) 10 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

Noam non filtrata 34cl 6 €

Ichnusa 33cl 6 €

Menabrea anniversario bionda 6 €

SOFT DRINKS 4 €

VIRGIN COCKTAILS 10 €

Per la selezione di spiriti e amari e per la lista degli allergeni chiedere al personale.

Please ask to bartender for allergen list and more information about bitters and spirits.