

IL MARCHESE

ANTIPASTI

- CROCCHETTA DI BACCALÀ SU VELLUTATA DI CECI AL ROSMARINO 9
CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE 9
CROSTONE, BUFALA AFFUMICATA E PUNTARELLE ALLA ROMANA 12
VELLUTATA DI ZUCCA, OLIO ALLA LIQUIRIZIA E CROSTINI AL ROSMARINO 10
TRIS DI PINZOTTINI ALLA ROMANA 10
TONNO CROCCANTE SU SOIA CAMELLATA E MAIONESE AGLI AGRUMI 13
BATTUTO DI FASSONA, NOCCIOLA, POMODORI SECCHI E OLIO ALLA BRACE 12

PRIMI

- BURRO DI NORMADIA E PARMIGIANO 30 MESI 15
AGNOLOTTI DI BACCALÀ MANTECATO E DATTERINO GIALLO ROSSO 18
GNOCCHI ALLA ROMANA CON SUGO DEL GIORNO 14
AJO OJO E PEPERONCINO 13
RAVIOLO DI RICOTTA E CANNELLA AL RAGÙ 15
CARBONARA 13
MATRICIANA 13
GRICIA 13
CACIO&PEPE 13

SECONDI PIATTI

- FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA 22
FARAONA RIPIENA DI CASTAGNE SU CREMA DI ZUCCA 22
POLPETTE AL SUGO CON PARMIGIANO 30 MESI 18
GUANCIA DI MANZO SU VELLUTATA DI SEDANO RAPA E CAVOLO NERO 22
POLPO CON FRIGGITELLI, SOIA E SEMI 21
TAGLIATA DI MANZO CON SALE AL VINO ROSSO 22
RANA PESCATRICE, BRANDY E FUNGHI DI STAGIONE 22

INSALATE

- INSALATA CESARE (PETTO DI POLLO SFILACCIATO, MAIONESE AGLI AGRUMI,
PANE CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO) 13
MISTICANZA, GAMBERI, MELA VERDE E CIPOLLA FRITTA 14
RADICCHIO, MIELE, PERE, NOCI E CACIO RICOTTA 13

CONTORNI

- PATATE DEL MARCHESE 6
CICORIA RIPASSATA 6
SCAROLA UVETTA, PINOLI, OLIVE E ALICE 6
FUNGHI DI STAGIONE 10

IL MARCHESE

COMPANATICI & FORMAGGI

- TAGLIERE FORMAGGI 15
TAGLIERE SALUMI 15
TAGLIERE MISTO 19

DESSERT

- TIRAMISÙ 8
TIRAMISÙ PISTACCHIO 8
FONDENTE DI CIOCCOLATO E LAMPONI 8
TARTELLETTA CON RICOTTA MANTECATO E AMARENE 8
MOUSSE DI CAFFÈ, NOCCIOLE E SPUMA DI SAMBUCA 8
PERA COTTA AL CESANESE 8

PASSITI

- PASSITO DI PANTELLERISA BEN RYE - DONNA FUGATA (SICILIA) 8
PASSITO DI PANTELLERIA 2014 - FERRANDES (SICILIA) 12
MOSCATO DOC FIORI D'ARANCIO - VIGNALTA (VENETO) 8
PASSITO SARDO ISOLA DEI NURAGHI - TRE NODI (SARDEGNA) 9

LE BASI

- ACQUA MINERALE
SMERALDINA FRIZZANTE - NATURALE - LEGGERMENTE 3,5
SAN PELLEGRINO / PANNA 3,5
SOFT DRINK IN VETRO 4
PANE E ALTRO (cad.) 2,5
CAFFÈ 3

BIRRE

- MENABREA ANN. BIONDA 4,8° 33CL 6
ICHNUSA 33CL 6
NOAM NON FILTRATA 6

AGGIUNTA TARTUFO BIANCO € 25 A PORZIONE

IL MARCHESE

STARTERS

- CODFISH CROQUETTES WITH CHICKPEAS AND ROSEMARY 9
- BOLLITO MEAT CROQUETTES WITH GREEN SAUCE 9
- CRUSTY BREAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND CHICORY TIPS 12
- PUMPKIN VELVETY, LIQUORICE OIL AND ROSEMARY CROUTONS 10
- STUFFED PINZA BUNS ROMAN STYLE 10
- CRUNCHY TUNA ON CARAMELIZED SOYA AND CITRUS MAYONNAISE 13
- BEEF TARTARE, ALMOND, DRY TOMATO AND SMOKED OIL 12

PASTAS

- NORMANDIE BUTTER AND PARMESAN CHEESE AGED 30 MONTHS 15
- CODFISH AGNOLOTTI FILLED WITH RED AND YELLOW DATTERINI TOMATOES 18
- GNOCCHI ALLA ROMANA WITH THE SAUCE OF THE DAY 14
- GARLIC, OLIVE OIL AND RED CHILLI PEPPERS 13
- RICOTTA CHEESE AND CINNAMON RAVIOLI WITH MEAT RAGU 15
- 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
- GUINEAFOWL STUFFED WITH CHESTNUT OVER PUMPKIN CREAM 22
- BEEF MEATBALLS WITH TOMATO AND AGED PARMESAN 30 MONTH 18
- BRAISED BEEF CHEEK OVER MASHED CELERIAC AND BLACK KALE 22
- OCTOPUS WITH SWEET GREEN PEPPERS, SOY SAUCE AND SESAMO SEEDS 21
- BEEF STEAK WITH RED WINE SALT 22
- MONKFISH, BRANDY AND SEASONAL MUSHROOMS 22

SALADS

- CESAR SALAD (SHREDDED CHICKEN BREAST, CITRUS MAYO, CRISPY BREAD AND SHAVED PARMESAN CHEESE) 13
- MIXED GREEN SALAD, SHRIMP, GREEN APPLE AND FRIED ONION 14
- RADICCHIO, HONEY, WALNUTS, PEARS AND AGED RICOTTA CHEESE 13

SIDE DISHES

- POTATOES 6
- CHICORY 6
- ESCAROLE, WITH OLIVES, RAISINS, PINENUTS AND ANCHOVIES 6
- SEASONAL MUSHROOMS 10

IL MARCHESE

COLD CUTS & CHEESES

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

DESSERT

- CLASSIC TIRAMISÙ 8
- PISTACHO TIRAMISÙ 8
- DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY SEMI FROZEN 8
- RICOTTA AND BLACK CHERRY TART 8
- COFFE MOUSSE, ALMOND AND SAMBUCA FOAM 8
- PEAR COOKED WITH "CESANESE" WINE 8

PASSITI

- PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE - DONNA FUGATA (SICILIA) 8
- PASSITO DI PANTELLERIA 2014 - FERRANDES (SICILIA) 12
- MOSCATO DOC FIORI D'ARANCIO - VIGNALTA (VENETO) 8
- PASSITO SARDO ISOLA DEI NURAGHI - TRE NODI (SARDEGNA) 9

ESSENTIALS

- ACQUA MINERALE
- SMERALDINA* FRIZZANTE - NATURALE - LEGGERMENTE 3,5
- SAN PELLEGRINO* / PANNA 3,5
- FILETTE* NATURALE - DELICATAMENTE FRIZZANTE 4,5
- SOFT DRINK IN VETRO 4
- BREAD AND OTHER (cad.) 2,5
- CAFFE 3

BIRRE

- MENABREA ANN. BIONDA 4,8° 33CL 6
- ICHNUSA 33CL 6
- NOAM NON FILTRATA 6

ADD FRESH WHITE TRUFFLE € 25 EACH PORTION

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 (FOLLE BLANCHE 80%, P. NOIR 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 MURALE 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 MURALE 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

13

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.

MENU SPRITZ

1

Fiero Spritz

2

Aperol Spritz

3

Campari Spritz

4

Select Spritz

MENU AMERICANO



I

Fiero Martini - Vermut Riserva Rubino Martini - Spuma Di China Martini - Angostura Bitter



2

Bitter Riserva Speciale Martini - Vermut Riserva Rubino Martini - Soda Al Cedro - Parfume Legno Di Cedro



3

Bitter Gagliardo - Vermut Riserva Rubino Martini - Barolo Chinato - Soda E Bitter Al Cioccolato



4

Bitter Campari - Vermut Rosso Cinzano 1797 - Ferro China - Spuma Di Chinotto - Angostura Bitter



5

Bitter Campari - Vermut Rosso Cinzano 1797 - Velluto Braulio Riserva - Soda Al Cedro - Orange Bitter



6

Bitter Riserva Speciale Martini - Vermut Riserva Rubino Martini - Amaro Del Capo Al Peperoncino - Spuma Di Chinotto

SIGNATURE

CAVALIERE DI FRANCIACORTA



Cocktail Champagne

Franciacorta Vezzoli - Tequila Cazadores Blanco - Amaro Del Capo Al Peperoncino - Succo Di Lime - Sciroppo Di Mandarino

PUNCH DEL DUCA



Punch

Rum Bacardi Blanco - Latte Di Mandorla - Infuso Di Corn Flakes - Succo Di Mandarino - Sciroppo Di Caramello Salato - Infuso Di Te Nero Ai Frutti Di Bosco

PRINCIPE GAGLIARDO



Signature

Vodka 42 Belove - Triple Sec Gagliardo - Succo Di Lime - Sciroppo Di Mandarino - Spuma Di Mais Dolce Affumicato - Orange Bitter

PATRIZIO GIAPPONESE



Twist Su Mint Julep

Bourbone Wild Turkey 101 - Sciroppo Di Te Verde Giapponese - Menta

SIGNATURE

CONTE MUGO

Signature

Bulldog Gin - Liquore Di Pino Mugo - Fake Lime -
Spuma Di Mela - Bitter Legno Di Cedro

BARONE LEBLON

Signature

Leblon Cachaca - Sciroppo Di Te Verde
Giapponese - Passion Fruit

RE SELVAGGIO

Signature

Bourbone Wild Turkey 101 - Sciroppo Di Caramello
Salato - Infuso Di Vini Balsamici - Spuma Di Mais Dolce
Affumicata

VISCONTE DEL CEDRO

Twist Su Bourbone Sour

Bourbone Wild Turkey 101 - Sciroppo Di Caramello Salato -
Spuma Di Zucca - Parfume
Di Legno Di Cedro