

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## ANTIPASTI

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE  
CROCCHETTA DI BACCALÀ SU CREMA DI CECIAL ROSMARINO  
BATTUTO DI MANZO, ZABAIONE SALATO E CIPOLLA CAMELLATA  
SALMONE MARINATO ALLE RAPE E MAYO AL FRUIT PASSION  
CARCIOFO TONNATO  
FIORE DI ZUCCA SCOMPOSTO  
POLPETTA AL SUGO CON PARMIGIANO 30 MESI  
CROSTONE CON BUFALA AFFUMICATA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

## PRIMI

CARBONARA  
MATRICIANA  
CACIO E PEPE  
GRICIA  
TORTELLO RIPIENO DI PECORA E IL SUO BRODO  
FETTUCCHINA BURRO DI NORMANDIA, PARMIGIANO 30 MESI E PEPERONE CRUSCO  
SPAGHETTONE AJO OJO, PEPERONCINO, BOTTARGA DI MUGGINE E MANDARINO  
RISOTTO, CALAMARI, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO,  
LARDO E MOU DI CIPOLLA ROSSA

## SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA  
POLPETTA D'ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO  
POLPO, PANKO E CHORIZO  
CALAMARO ALLA VIGNAROLA  
PETTO D'ANATRA MIELE, BIRRA E ARANCIA SU CAVOLO VIOLA MARINATO  
TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO, CON IL SUO FONDO, LIMONE, MENTA E MISTICANZA  
PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA MILANESE

## 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

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, HABANERO E LAMPONI

TRE CIOCCOLATI, MOU SALATO E POP CORN

TARTELLETTA LEMON CURD, MELA E PINOLI

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

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## STARTERS

BEEF CROQUETTES WITH GREEN SAUCE  
CODFISH CROQUETTES WITH ROSEMARY CHICKPEAS CREAM  
BEEF TARTARE, SALTED ZABAGLIONE AND CARAMELIZED ONION  
SALMON MARINATED WITH TURNIPS AND PASSION FRUIT MAYO  
TUNA SAUCE ARTICHOKE  
OUR ZUCCHINI FLOWER  
TOMATO SAUCE MEATBALL WITH 30-MONTH-AGED PARMESAN  
CROSTONE WITH SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND ROMAN PUNTARELLE

## PASTA

CARBONARA (PORK CHEEK, EGGS, PECORINO CHEESE)  
MATICIANA (PORK CHEEK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE)  
CACIO E PEPE (CHEESE AND PEPPER)  
GRICIA (PORK CHEEK, PECORINO)  
SHEEP STUFFED TORTELLO IN BROTH  
FETTUCCHINE WITH NORMANDY BUTTER, 30-MONTH-AGED PARMESAN AND CRUSCO PEPPER  
SPAGHETTONE WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER, MULLET ROE AND TANGERINE  
RISOTTO WITH SQUID, ROMAN BROCCOLI CREAM, LARD AND RED ONION SAUCE

## MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET  
SCOTTADITO-STYLE LAMB MEATBALL  
OCTOPUS, PANKO AND CHORIZO  
VIGNAROLA-STYLE SQUID  
DUCK BREAST WITH HONEY, BEER AND ORANGE  
ON MARINATED PURPLE CABBAGE  
SLICED CHICKEN THIGH, ITS SAUCE, LEMON, MINT AND MIXED SALAD  
MILANESE-STYLE AUBERGINE PARMIGIANA

## SALADS

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

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## SIDES

ROMAN PUNTARELLA  
JEWISH-STYLE ARTICHOKEs  
BAKED POTATOES  
CHICORY  
SEASONAL VEGETABLES

## CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION  
COLD CUTS SELECTION  
MIX OF CHEESES AND COLD CUTS

## DESSERT

CLASSIC TIRAMISU  
PISTACHIO TIRAMISU  
DARK CHOCOLATE, HABANERO AND RASPBERRY MOUSSE  
THREE CHOCOLATES DESSERT WITH SALTY TOFFEE AND POP CORNS  
LEMON CURD, APPLE AND PINE NUT TARTLET  
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