



Le Marzoline

Per tutta la vita, i sapori e gli odori della terra di origine che ci entrano dentro secondo il mutare delle stagioni, ci accompagnano e restano con noi.

Il cibo ha voce e ci parla in tutte le lingue, perché è cultura, socialità e condivisione.

Ogni scelta in tema di cibo rivela una innata inclinazione culturale e di appartenenza a un luogo e a un tempo, rendendo la tavola un palcoscenico, dove lo spettacolo che si rappresenta è il confronto tra gli uomini che lo assaggiano.



Le Marzoline

AUTUNNO ANTIPASTI

Salumi misti e ficattole «Le Marzoline»	€ 12
Selezione di formaggi e confetture	€ 12
Insalata mista con bruciatelli	€ 8
Mousse di mortadella e crostini caldi di pane fatto in casa	€ 10
Lombetto di suino marinato in salsa di melograno	€ 12
Calzagatto con friggione e scoparolo	€ 12



Le Marzoline

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di nonna Tisì	€ 9
Strozzapreti al flambè	€ 13
Balanzoni burro e salvia	€ 10
Pappardelle ai funghi	€ 10
Risotto zucca e salsiccia (minimo 2 persone)	€ 11
Risotto zucca e gorgonzola (minimo 2 persone)	€ 11
Quadretti ripieni in brodo di fagioli	€ 12
Tortellini della casa	€ 13



Le Marzoline

SECONDI

Tagliata di Angus su piastra calda con patata di Tolè	€ 18
Nodino di vitello con polenta fritta	€ 16
Filetto di manzo e salsa ai funghi	€ 20
Carrè di maiale e mele autunnali	€ 15
Polpettine di spinaci e ricotta con crema al parmigiano (piatto vegetariano)	€ 10
Pollo nostrano alla cacciatora con pelati dell'Agro-Sarnese	€ 10
Costoline di maiale in umido con purè di patate	€ 10
Sformato di Parmigiano al cuore morbido (piatto vegetariano)	€ 12



Le Marzoline

CONTORNI

Patate al forno alla romagnola	€ 4
Tortino ai funghi	€ 6
Patata al cartoccio con crema di latte ed erba cipollina	€ 4
Verdure cotte di stagione saltate in padella	€ 4
Verdure alla griglia	€ 5
Verdure crude in pinzimonio	€ 4



Le Marzoline

MENÙ BIMBI

Tortellini alla panna	€ 8
Gnocchi al ragù	€ 10
Nuggets di pollo	€ 8
Gelato alla crema con cioccolato	€ 5



Le Marzoline

DOLCI

Tortino di cioccolato al cuore morbido con crema inglese	€ 7
Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato fondente	€ 7
Pasta sfoglia ripiena di crema chantilly e frutti di bosco	€ 7
Crema bruciata alla vaniglia	€ 6
Budino di amaretti della casa	€ 6
Macedonia di frutta alla moda dello Chef con crema di cacao all'acqua	€ 6
Sorbetto alla frutta	€ 2,50
Sorbetto al caffè	€ 2,50
COPERTO	€ 2,50