



Le Marzoline

Menù



LA TRATTORIA

Farina, uovo, mattarello e la sapienza delle mani.

Sono questi gli ingredienti autentici della cucina alla Trattoria Le Marzoline.

Gli chef lavorano prodotti locali nel rispetto dell'identità del territorio e della stagionalità delle materie prime, per offrire agli ospiti tutto il gusto della tradizione culinaria emiliano-romagnola e celebrarne i rituali più antichi, tramandati di generazione in generazione dalle arzdore fino ad oggi.

**La Trattoria Le Marzoline è aperta da lunedì a venerdì dalle 19.30 alle 22.30
e sabato e domenica dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30**



THE TRATTORIA

Flour, eggs, a rolling pin, and expert hands.

These are the authentic ingredients of the Trattoria Le Marzoline's cuisine.

The chefs employ local products respecting the identity of the local area and the seasonal availability of ingredients to offer guests all the taste of the Emilia-Romagna culinary tradition while celebrating ancient rituals handed down through generations by the arzdore, the women of the house.

**Trattoria Le Marzoline is open from Monday to Friday from 7.30 pm to 10.30 pm
and Saturday and Sunday from 12.30 pm to 2.30 pm and from 7.30 pm to 10.30 pm**



ANTIPASTI

Zuppetta di datterini del nostro orto € 18

con burrata, datterini confit e olio EVO Vagnano Palazzo di Varignana
al basilico
N G

Hummus di carote novelle del nostro orto €20

con carotine baby leggermente affumicate, semi di sesamo nero, limone,
formaggio spalmabile di mandorla e olio EVO LaFonte Palazzo di Varignana
A E F H M N

Selezione di salumi locali € 19

servito con squacquerone e le nostre piade all'olio EVO Blend Blu Palazzo
di Varignana
A N G

Battuta di manzo € 24

con olio EVO biologico Cabbianca Palazzo di Varignana, salsa al tuorlo
d'uovo e zafferano del nostro orto, parmigiano e prugnoli
A C G

Insalata mista € 10

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



STARTERS

Cherry tomato soup from our garden € 18

with burrata cheese, confit cherry tomatoes and our Vagnano
EVO basil oil
N G

Hummus made with baby carrots from our garden €20

lightly smoked baby carrots, black sesame seeds, lemon, almond cream
cheese and our LaFonte EVO oil
A E F H M N

Selection of local cured meats € 19

served with squacquerone cheese and our piadina made
with Palazzo di Varignana Blend Blu EVO oil
A N G

Beef tartare € 24

with our organic Cabbianca EVO oil, egg yolk and saffron sauce
from our garden, parmesan and prugnoli mushrooms
A C G

Mixed salad € 10

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



PRIMI

Tagliatelle al ragù bolognese € 15
A C I N

Balanzoni verdi burro e salvia € 16
ripieni di ricotta e mortadella
A C G H I N

Paccheri con crema di pomodorini € 20
basilico, datterini variegati e stracciatella
A G

Pappardelle con salsiccia di Mora Romagnola € 22
tartufo nero estivo e zafferano
A C G N I

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



FIRST COURSES

Tagliatelle with Bolognese ragù € 15
A C I N

Green balanzoni with butter and sage € 16
stuffed with ricotta cheese and mortadella
A C G H I N

Paccheri with cherry tomato cream € 20
basil, variegated datterini tomatoes and stracciatella cheese
A G

Pappardelle with Mora Romagnola sausage € 22
summer black truffle and saffron
A C G N I

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



SECONDI AL BBQ

Salsiccia di suino grigio 	€ 17
Costoline di suino cotte a bassa temperatura F I L	€ 20
Galletto ruspante marinato al limone, rosmarino e paprika 	€ 20
Cosciotto di castrato 	€ 20
Pancetta 	€ 16
Tagliata di controfiletto 	€ 22
Grigliata mista F I L	€ 31
Fiorentina 	€ 6,50 hg

Tutti i secondi sono compresi di un contorno a scelta:

Patate arrosto

Mix di verdure grigliate

Verdure di stagione saltate

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



BBQ SECOND COURSES

Gray pork sausage 	€ 17
Pork ribs cooked at low temperature F I L	€ 20
Free-range cockerel marinated in lemon, rosemary and paprika 	€ 20
Leg of mutton 	€ 20
Bacon 	€ 16
Sliced sirloin 	€ 22
Mixed grill F I L	€ 31
Fiorentina steak 	€ 6,50 hg

All main courses include a side dish of your choice:

Roasted potatoes

Mixed grilled vegetables

Sautéed seasonal vegetables

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



CONTORNI

Patate arrosto	€ 7
Mix di verdure grigliate	€ 8
Verdure di stagione saltate	€ 7

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



SIDE DISHES

Roasted potatoes	€ 7
Mixed grilled vegetables	€ 8
Seasonal sautéed vegetables	€ 7

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



MENÙ BIMBI

Tortellini alla panna	€ 10
G A C H N	

Garganelli al ragù	€ 10
A C G I N	

Nuggets di pollo con patatine	€ 10
A C G H	

Cordon bleu con patatine	€ 10
G C A H	

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



KIDS MENU

Tortellini pasta with cream	€ 10
G A C H N	

Garganelli pasta with ragout sauce	€ 10
A C G I N	

Chicken nuggets with french fries	€ 10
A C G H	

Cordon bleu with french fries	€ 10
G C A H	

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.



DOLCI

Fior di fragola con gelato alla fragola, geleé di fragole del nostro orto, fragole marinate all aceto balsamico di modena IGP e crumble al lime C G A H	€ 10
Pralinato alla nocciola con gelato al caffè, spuma calda al gianduja e cialda di pasta frolla C G A H	€ 10
Semifreddo al pistacchio con crumble e cioccolato fondente al 70% A C G	€ 10
La frutta di stagione del nostro orto in quattro consistenze	€ 10

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni rivolgersi al personale di sala.



DESSERTS

Fior di fragola strawberry ice cream, strawberry gelée made with fruit from our garden, marinated strawberries with Modena IGP balsamic vinegar and lime crumble C G A H	€ 10
Hazelnut praline with coffee gelato, warm gianduja foam and shortcrust cookie C G A H	€ 10
Pistachio semifreddo with crumble and 70% dark chocolate A C G	€ 10
Seasonal fruit from our garden in four textures	€ 10

Subject to availability, some foods in our dishes may be frozen or blast chilled and frozen. Traces of ingredients that are the source of allergies / intolerances could be accidentally present in our dishes. For information on the ingredients of our preparations, contact the dining room staff.

Coperto € 3,5 / *Cover charge* € 3,5

A — Glutine / *Gluten*
B — Crostacei / *Shellfish*
C — Uova / *Eggs*
D — Pesce / *Fish*
E — Arachidi / *Peanut*

F — Soia / *Soy*
G — Latte / *Milk*
H — Frutta a guscio / *Nut*
I — Sedano / *Celery*
L — Senape / *Mustard*

M — Semi sesamo / *Sesame seeds*
N — Anidride solforosa /
Anhydride sulphurous
O — Lupini / *Lupin*
P — Molluschi / *Clam*