



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 giovedì a martedì 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 Thursday to Tuesday 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

Primosale croccante € 16
con friggione della tradizione
1,3,5,7,8,11

Zuppetta di pomodorini del nostro orto € 16
con burratina e il nostro olio EVO Stiffonte al basilico
7

Crescentine € 16
con mousse di mortadella Bologna IGP, aceto balsamico di Modena e
gelato al Parmigiano Reggiano
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.



STARTERS

Crispy primosale cheese € 16
with traditional friggione (slow-cooked onions and tomatoes)
1,3,5,7,8,11

Cherry tomato soup from our garden € 16
with burratina and our Stiffonte EVO oil infused with basil
7

Crescentine € 16
with mortadella Bologna PGI mousse, balsamic vinegar of Modena
and Parmigiano Reggiano ice cream
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.



PRIMI

Tagliatelle al ragù bolognese € 15
1,3,9,12

Mezzo pacchero € 22
con salsa di datterini, basilico e stracciatella
1,3,7

Cappellacci ripieni di friggione € 22
con fonduta di Parmigiano Reggiano e guanciale croccante
di Mora Romagnola
1,3,7,8,9,12

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
1,3,9,12

Mezzo pacchero € 22
with datterini tomato sauce, basil and stracciatella
1,3,7

Cappellacci filled with friggione € 22
with Parmigiano Reggiano fondue and crispy
Mora Romagnola guanciale
1,3,7,8,9,12

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 9	€ 18
Costoline di suino cotte a bassa temperatura 6,9,10	€ 22
Galletto ruspante marinato al limone, rosmarino e paprika 6,9,10	€ 24
Castrato alla scottadito 9	€ 22
Pancetta 9	€ 16
Tagliata di controfiletto 9	€ 26
Grigliata mista salsiccia, costoletta, galletto, pancetta, manzo e castrato 6,9,10	€ 32
Tomahawk 9	€ 5,5 hg

Tutti i secondi sono compresi di un contorno a scelta

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

Grey pork sausage 9	€ 18
Pork ribs cooked at low temperature 6,9,10	€ 22
Free-range cockerel marinated in lemon, rosemary and paprika 6,9,10	€ 24
Grilled lamb chops 9	€ 22
Pork belly 9	€ 16
Sliced sirloin 9	€ 26
Mixed grill sausage, pork rib, cockerel, pork belly, beef and lamb 6,9,10	€ 32
Tomahawk steak 9	€ 5,5 hg

All main courses include a side dish of your choice

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 alla romagnola	€ 10
------------------------------	------

Verdure di stagione ripassate	€ 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

Romagna-style potatoes	€ 10
-------------------------------	------

Sautéed seasonal 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
1,3,7,8,12	

Garganelli al ragù	€ 10
1,3,7,9,12	

Nuggets di pollo con patatine	€ 10
1,3,7,8	

Cordon bleu con patatine	€ 10
1,3,7,8	

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
1,3,7,8,12	

Garganelli pasta with ragout sauce	€ 10
1,3,7,9,12	

Chicken nuggets with french fries	€ 10
1,3,7,8	

Cordon bleu with french fries	€ 10
1,3,7,8	

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.



Le Marzoline

DOLCI

Pralinato alla nocciola

con gelato al caffè e spuma calda al gianduja
1,3,7,8

€ 10

Zuppa inglese

con savoiardo di Castel San Pietro e crema al nostro olio EVO Lafonte
1,3,7,8

€ 10

Tagliata di frutta con gelato

1,3,7,8

€ 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.



Le Marzoline

DESSERTS

Hazelnut praline dessert

with coffee ice cream and warm gianduja espuma
1,3,7,8

€ 10

Zuppa inglese

with ladyfingers from Castel San Pietro and cream made
with our Lafonte EVO oil
1,3,7,8

€ 10

Sliced fresh fruit with ice cream

1,3,7,8

€ 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

1 — Glutine / *Gluten*
2 — Crostacei / *Shellfish*
3 — Uova / *Eggs*
4 — Pesce / *Fish*
5 — Arachidi / *Peanut*

6 — Soia / *Soy*
7 — Latte / *Milk*
8 — Frutta a guscio / *Nut*
9 — Sedano / *Celery*
10 — Senape / *Mustard*

11 — Semi sesamo / *Sesame seeds*
12 — Anidride solforosa /
Anhydride sulphurous
13 — Lupini / *Lupin*
14 — Molluschi / *Clam*