

MENU ROMANO 15€ BRUSCHETTE AL POMODORO Tomato bruschetta (1) PRIMI DELLA TRADIZIONE Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe, o Gricia (1,3,7,8,10) Traditional Roman pastas	MENU 20€ BRUSCHETTE AL POMODORO Tomato bruschetta (1) PUNTA DI VITELLA E PATATE Veal brisket with roasted potatoes (8,10)*
--	--

TARTUFO

UOVO POCHÉ €19

Uovo poché, pan brioche e tartufo nero
*Sous-vide egg, pan brioche and black truffle (1,3,10)**

BRUSCHETTE BURRATA E TARTUFO €15

Bruschetta with burrata and black truffle (1,7,10)

TAGLIOLINO AL TARTUFO €28

Tagliolino burro e tartufo
Tagliolini with butter and black truffle (1,3,7,10)

RAVIOLI ALLA CARBONARA E TARTUFO NERO €26

Crema di pecorino e crumble di guanciale
*Carbonara-filled ravioli with pecorino cheese, black truffle and crispy guanciale (1,3,7,10)**

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e patate
Beef fillet with black truffle, demi-glace and roasted potatoes (7,8,10)

ROMBO BURRO E TARTUFO €35

Filetto di rombo al burro e tartufo
*Turbot fillet with butter and black truffle (1,4,7,10)**

TRUFFLE CHEESE CHIPS €13 (7,10)*

ELENCO DEGLI ALLERGENI (LIST OF ALLERGENS)

Le voci del menu indicate con i numeri di allergeni qui sotto possono contenere questi ingredienti o i loro sottoprodotti

Menu items noted with the allergen numbers below may contain these ingredients or their by-products

1.

Ceriali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri (Cerials containing gluten: wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut and others)
2.

Crostacei (Shellfish)
3.

Uovo (Eggs)
4.

Pesce (Fish)
5.

Arachidi (Peanuts)
6.

Soia (Soy)
7.

Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio (milk and dairy products, lactos included)
8.

Sedano (celery)
9.

Senape (mustard)
10.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg)
11.

Semi di sesamo (sesame seeds)
12.

Lupini (lupins)
13.

Frutta a guscio (nuts)
14.

Molluschi (molluscs)

*Prodotti surgelati all'origine o congelati in loco

**Products frozen at origin or frozen on site*

Table service €3,00 pax

PIZZA ROMANA

PIZZA MARGHERITA €15
(1,7,8)*

TRUFFLE PIZZA €21
Mozzarella, crema funghi e tartufo nero
*Mozzarella, mushrooms cream and black truffle (1,7,10,13)**

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI €23
Selection of local charcuterie and cheeses (7,13)

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI €19
Assorted local cheeses served with honey (7,13)

CARPACCIO DI MANZO €21
Con stracciatella di bufala, nocciole tostate e carciofi
Beef carpaccio with buffalo stracciatella, toasted hazelnuts and artichokes (7,13)

CAPRESE DI BUFALA E PESTO DI BASILICO €17
Caprese salad with buffalo mozzarella and basil pesto (7,13)

CROSTONE €15
Crostone di pane con uovo pochè e vignarola di piselli, zucchine e carciofi
Sous-vide egg and vignorala (1,10)

DOLCI

TIRAMISÙ €8 (1,3,7)

MOUSSE AL CIOCCOLATO €7
*Dark chocolate mousse with hazelnut crumble (1,3,7,13)**

COOKIE GELATO €12
*Ice cream sandwich (1,3,7,13)**

SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE €12
Selection of seasonal fruit

CHOUX PASTRY €9
Con crema chantilly al pralinato di mandorle e caramello alle pere
*Choux pastry with almond Chantilly cream and pear caramel (1,3,7)**

CONTORNI

ASPARAGI OLIO E LIMONE €12

Asparagus with olive oil and lemon

PATATE NOVELLE AL FORNO €7

Roasted potatoes (10)

CICORIA RIPASSATA €7

*Sautéed chicory**

VIGNAROLA DI PISELLI, ZUCCHINE E CARCIOFI €9

*Vignarola of peas, zucchini and artichoke (7)**

INSALATE

MARIOLINO SALAD €15

Misticanza, avocado, gamberi saltati, mandorle tostate e dressing allo yogurt

*Mixed greens, avocado, shrimp, toasted almonds and yogurt dressing (2,4,6,7,10,13)**

CAESAR SALAD €15

Pollo cbt, scaglie di grana, bacon, crostone di pane e dressing

Sous-vide chicken, shavings of parmesan, bacon, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,9)

SPINACINO €15

Con feta, pere, noci e semi di zucca

Baby spinach with feta, pears and pumpkin seeds (7,13)

ANTIPASTI

MARIOLINO BRUSCHETTE

Pomodoro e basilico €7

Tomato and basil (1)

Burrata e tartufo €15

Burrata and black truffle (1,7,10)

CARCIOFO €15

Ripieno di patate e nduja con fonduta di parmigiano

*Stuffed with potato, nduja and parmesan fondue (1,7)**

CALAMARO €17

Saltato con crema di piselli e n'duja

*Sautéed squid with pea cream and 'nduja (4)**

FRITTURA DI MOSCARDINI €13

Serviti con aioli

*Fried baby octopus with aioli (1,3,4,6)**

PARMIGIANA DI MELANZANE €15

*Eggplant parmigiana (1,7,8)**

SECONDI

MARIOLINO CHEESE BURGER €18

*Beef burger on a home-made bun (1,3,7,9)**

SALTIMBOCCA ALLA MARIOLINO €19

Burro e salvia, croccante di prosciutto e millefoglie di patate

Veal, butter, sage, crispy prosciutto and potato millefeuille (1,7,10)

POLLO CROCCANTE €17

Sovra-coscia di pollo al sapore di cacciatora

Crispy chicken with cacciatore sauce (10)

RIBEYE ALLA GRIGLIA €29

Patate al burro e demi-glace

Grilled ribeye steak, potatoes with butter and demi-glace (7,8,10)

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e patate

Beef fillet with black truffle, demi-glace and roasted potatoes (7,8,10)

FILETTO DI BRANZINO €23

Con fumetto al limone, pesto di zucchine, mentuccia e pinoli

*Sea bass with lemon fumetto, zucchini pesto, mint, and pine nuts (1,4,8,10,13)**

FILETTO DI ROMBO €25

In crosta di mandorle e salsa di asparagi al curry

*Turbot fillet in almond crust with asparagus curry sauce (1,4,13)**

POLPO SCOTTATO ALLA PAPRIKA €21

Indivia laccata e crema di sedano rapa

*Grilled octopus with paprika, endive and celery root cream (4,6,7)**

PRIMI

PRIMI DELLA TRADIZIONE €14

Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe, Gricia, Bolognese

*Traditional Roman pastas (1,3,7,8,10)**

RAVIOLI ALLA CARBONARA €18

Crema di pecorino e crumble di guanciale

*Carbonara-filled ravioli with pecorino cheese and crispy guanciale (1,3,7,10)**

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO €28

Tagliolini with black truffle (1,3,7)

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO €19

Con asparagi croccanti

*Saffron tagliolini with crispy asparagus (1,3,7)**

SPAGHETTONE SCAMPI E GAMBERI €25

Spaghettone ai tre pomodori con scampi e gamberi cotti e crudi

*spaghetti with cherry tomatoes, scampi and prawns (cooked and raw) (1,2,3,4,8,10)**

TAGLIATELLA CARCIOFI, MENTA E ROMBO €23

*Fresh tagliatelle with sautéed artichokes, mint, and pan-seared turbot (1,3,4,10)**