



Google Review

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. Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri (Cereals 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

TARTUFO

POLPETTINE AL TARTUFO €19

*Meatballs with black truffle (1,3,7,10)**

BRUSCHETTA BURRATA E TARTUFO €15

Bruschetta with burrata and black truffle (1,7)

TAGLIOLINO AL TARTUFO €24

Tagliolino burro e tartufo

Tagliolini with butter and black truffle (1,3,7)

RAVIOLI ALLA CARBONARA E TARTUFO NERO €28

Crema di pecorino e crumble di guanciale

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

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e tartufo nero

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

TRUFFLE CHEESE CHIPS €13 (7,10)*

PIZZA ROMANA

FOCACCIA €10 ^{(1)*}

PIZZA MARGHERITA €17
^{(1,7,8)*}

TRUFFLE PIZZA €23
Mozzarella, crema funghi e tartufo nero
Mozzarella, mushrooms cream and black truffle ^{(1,7,10,13)}*

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI LOCALI €19
Selection of local charcuterie ⁽¹³⁾

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI €19
Assorted local cheeses and honey ^(7,13)

CAPRESE DI BUFALA €15
Con basilico e pane carasau
Caprese salad with buffalo mozzarella, fresh basil and crispy bread ^(1,7)

DOLCI

TIRAMISÙ €9 ^(1,3,7)

TARTELLETTA €9
Con crema pasticcera, fragole e menta
Tartlet with custard cream, strawberries, and mint ^(1,3,7)

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

FRAGOLE E PANNA €12
Strawberries and cream ⁽⁷⁾

CHOUX PASTRY €12
Con crema chantilly al pralinato di nocciole e caramello salato
Choux pastry with hazelnuts Chantilly cream and pear caramel ^{(1,3,7,13)}*

CONTORNI

CAPONATA DI VERDURE CON PINOLI E UVETTA €12

Caponata of vegetables with pine nuts and raisins (1,8,13)

PATATE NOVELLE AL FORNO €7

Roasted potatoes

CICORIA RIPASSATA €7

*Sautéed chicory**

CARPACCIO DI ZUCCHINE MENTA E LIMONE €7

Zucchini carpaccio with mint and lemon (7)

INSALATA DI POMODORI E BASILICO €9

Tomato and basil salad

INSALATE

MARIOLINO SALAD €17

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 €17

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 SALAD €17

Con pomodorini, feta, cetrioli e olive taggiasche

Fresh baby spinach with cherry tomatoes, feta, cucumber, and Taggiasca olives. (7)

ANTIPASTI

SELEZIONE DI BRUSCHETTE €17

Pomodoro e basilico, burrata e tartufo, prosciutto e fichi

Tomato and basil, Burrata and black truffle, Prosciutto and figs (1,7)

POLPETTINE AL TARTUFO €19

*Meatballs with black truffle (1,3,7,10)**

SFORMATINO DI VERDURE E GAMBERO ROSSO €19

Con tartare di gambero rosso e chips di fiori di zucca

*Vegetable flan, red prawns tartare and zucchini flower chips. (1,2,3,4,6,7)**

FRITTURA DI MOSCARDINI €15

Serviti con spicy majo

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

SALMONE MARINATO €19

Agli agrumi con mousse di pistacchio e lamponi

*Citrus-marinated salmon, pistachio mousse and fresh raspberries. (4,7,13)**

PRIMI

AMATRICIANA €15
(1,3,7,8)

CARBONARA AL TARTUFO €26
Carbonara with black truffle (1,3,7)

CACIO E PEPE ZUCCHINE E MENTA €17
Lime, menta e chips di zucchine romanesche
With lime, mint and Roman zucchini chips (1,3,7)

RAVIOLI ALLA CARBONARA €21
Crema di pecorino e crumble di guanciale
*Carbonara-filled ravioli with pecorino cheese and crispy guanciale (1,3,7)**

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO €24
Tagliolini with black truffle (1,3,7)

TAGLIOLINI €23
Con agnello brasato, mentuccia e fiori di zucca
Tagliolini with braised lamb, mint, and zucchini flower chips (1,3,7,8,10)

SPAGHETTONE CON TONNO ROSSO €25
Pesto di basilico, zucchine e pomodori confit
*Spaghettoni with marinated red tuna, basil pesto, zucchini, and confit cherry tomatoes (1,3,4,7,13)**

FETTUCCINA ASTICE €30
Con pomodorini gialli e rossi
*Fettuccine with lobster and cherry tomatoes (1,2,3,4)**

TAGLIATELLA ALLA MARIOLINO €25
Con gamberi, cozze, vongole e calamari
*Prawns, mussels, clams, and squid (1,2,3,4,10,14)**

SECONDI

MARIOLINO CHEESE BURGER €19
*Beef burger on a home-made bun (1,3,7,9)**

SALTIMBOCCA ALLA MARIOLINO €25
Burro e salvia, croccante di prosciutto
Veal, butter, sage, crispy prosciutto (1,7,10)

POLLO CROCCANTE €23
Con crema di peperoni e polvere di oliva
Crispy chicken with pepper cream and olive powder

FILETTO DI MANZO €30
Con salsa al miso
Beef tenderloin with miso sauce (6,8,9,10,13)

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA €29
Con pomodori confit, scaglie di grana e balsamico
Grilled beef tagliata with confit tomatoes, parmesan shavings and balsamic vinegar (7,10)

GAMBERI GRIGLIATI €25
Con chimichurri alla mediterranea
*Grilled prawns with Mediterranean chimichurri (2,4)**

TONNO SCOTTATO €29
In crosta di pistacchio con salsa allo yogurt e teriyaki
*Seared tuna in pistachio crust with yogurt and teriyaki sauce (1,4,6,7,13)**

FILETTO DI BRANZINO €25
Pomodoro e olive taggiasche
*Seabass fillet with tomatoes and taggiasca olives (6,8,10,)**

*Tutti i nostri secondi vengono serviti con insalata mistica
All our main courses are served with mixed leaf salad*