

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 BOLOGNESE 20€

BRUSCHETTE AL POMODORO

Tomato bruschetta (1)

TAGLIATELLA BOLOGNESE

*Tagliatella pasta with bolognese sauce
(1,3,7,8,10)**

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 (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

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)

CANNELLONI CON BRASATO DI MANZO €26

Fonduta di parmigiano e tartufo nero

*Cannelloni with braised beef, parmesan fondue and black truffle (1,3,7,8,10,13)**

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e patate al burro

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)*

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)

PROSCIUTTO E BUFALA €17

Prosciutto di parma 24 mesi con bufala affumicata DOP

Parma ham and smoked buffalo mozzarella (7)

TARTARE DI MANZO ALLA MARIOLINO €21

Con salsa tartara e uovo di Parisi marinato 24h

Beef tartare with tartara sauce and marinated egg (3,4,6,9)

POLPETTINE €13

Crema di pomodoro, crumble di parmigiano e olio al basilico

*Meatballs with tomato sauce, parmigiano and basil oil (1,3,7,8)**

VELLUTATA DI PORRO E TOPINAMBUR €15

Con funghi galletti saltati e crostini di pane

*Leek and sunchoke veloute with chanterelles and croutons (1,10)**

AVOCADO TOAST CON UOVO POCHÉ €17

*Sous-vide egg, avocado and pan brioche (1,3)**

DOLCI

TIRAMISÙ €8 (1,3,7)

TORTINO AL CIOCCOLATO €9

*Chocolate lava cake (1,3,7)**

COOKIE GELATO €12

*Ice cream sandwich (1,3,7,13)**

MILLEFOGLIE CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO €8

Custard and mixed berry millefeuille (1,3,7)

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

CARCIOFO ALLA ROMANA €12
*Roman-style artichoke (10)**

PATATE NOVELLE AL FORNO €7
Roasted potatoes (10)

CICORIA RIPASSATA €7
*Sautéed chicory**

SPINACI SALTATI AL BURRO €8
*Spinach with butter (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)**

TEMPURA DI GAMBERI €15
Con spicy majo
*Shrimp tempura with spicy majo (1,2,3,4)**

CAPPESANTE SCOTTATE €23
Crema di carciofi e limone candito
*Scallops with artichoke puree and candied lemon (4,14)**

PARMIGIANA DI MELANZANE €15
*Eggplant parmigiana (1,7,8)**

PRIMI

PRIMI DELLA TRADIZIONE €14
Carbonara, amatriciana, cacio e pepe, gricia (1,3,7,8,10)
Traditional Roman pastas

FETTUCCINA BOLOGNESE €17
*Fettuccina bolognese (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)

CANNELLONI CON BRASATO DI MANZO €19
Fondo bruno, castagne e fonduta di parmigiano
*Braised beef, demi-glace, chestnuts and parmesan fondue (1,3,7,8,10,13)**

TAGLIATELLA CON POLPO €19
Olive taggiasche e polvere di pane al timo
*Tagliatella with octopus, olives and thyme bread crumbs (1,3,4,8,10)**

PACCHERO GAMBERO E CARCIOFO €21
Chips di carciofi e mentuccia romana
*Pacchero with shrimp and artichokes and roman mint (1,2,3,4,10)**

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 cacciatore
Crispy chicken with cacciatore sauce (10)

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35
Servito con fondo bruno e patate al burro
Beef fillet with black truffle, demi-glace and potatoes with butter (7,8,10)

RIBEYE ALLA GRIGLIA €29
Patate al burro e demi-glace
Grilled ribeye steak, potatoes with butter and demi-glace (7,8,10)

FILETTO DI BRANZINO €23
Salsa di pomodorini confit, polvere di olive taggiasche e olio al basilico
*Sea bass fillet with confit tomato sauce and taggiasca olives (4,6)**

TATAKI DI TONNO €25
In crosta di mandorle con salsa verde di verdure e glassa teriyaki
*Tuna tataki in almond crust with vegetable salsa verde and teriyaki glaze (4,6,7,8,10,13)**

FILETTO DI ROMBO AGLI AGRUMI €23
*Turbot fillet with citrus (1,4,7,10)**

POLPO SCOTTATO ALLA PAPRIKA €21
Indivia laccata e crema di sedano rapa
*Grilled octopus with paprika, endive and celery root cream (4,6,7)**

