

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

MENU 15€

BRUSCHETTE AL POMODORO

tomato bruschetta (1)

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe, Gricia (1,3,7,8,10)

traditional Roman pastas

TARTUFO

CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO €25

beef carpaccio with black truffle (10)

BRUSCHETTE BURRATA E TARTUFO €9

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

TAGLIOLINO AL TARTUFO €23

Tagliolino burro e tartufo (1,3,7,10)

Tagliolino pasta with butter and black truffle

RAVIOLI ALLA CARBONARA €26

con crema di pecorino, crumble di guanciale e tartufo nero (1,3,7,10)*

carbonara-filled ravioli with pecorino cheese and crispy guanciale (with black truffle +8)

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO €35

servito con demi-glace al tartufo (7,8,9,10)*

beef filet with black truffle demi-glace

MERLUZZO €31

con fiori di zucca, patate viola e tartufo nero (14,10)*

cod filet with squash blossom, purple potatoes and black truffle

TRUFFLE CHIPS €9 (10)

PIZZA ROMANA

PIZZA BURRATA E POMODORINI €15

Roman Pizza with burrata and cherry tomatoes (1)

PIZZA DELLO CHEF €15

Servita con capocollo, ricotta, miele e noci (1,3,7,8,10)

Roman pizza with capocollo, ricotta, honey and walnuts

ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO

con astice, insalata riccia e maionese al wasabi €19

*gnocco fritto with lobster, curly lettuce and wasabi mayo (1,2,3,4,6)**

con mortadella, burrata e pesto di pistacchio €13

gnocco fritto with mortadella, burrata and pistachio pesto (1,3,7,13)

TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI LOCALI €23

selection of local charcuterie, cheeses (1,7,13)

CARPACCIO DI MANZO €17

con rucola, pomodorini e caviale di balsamico

beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes and balsamic caviar

POLPETTINE €13

con crema di pomodoro, crumble di parmigiano e olio al basilico (1,3,7,8)*

meatballs with tomato sauce, parmigiano and basil oil

TARTARE DI TONNO €22

tartare di tonno marinato alla soia e avocado (4,6,10)*

tuna tartare marinated in soy sauce and avocado

CEVICHE DI SPIGOLA €19

con agrumi, peperoncino, mela e sedano (4,6,8)*

sea bass ceviche with citrus, spicy pepper, apple and celery

DOLCI

TIRAMISÙ €8 (1,3,7)

TARTE TATIN CON GELATO €8

*tarte tatin served with ice cream(1,3,7)**

COOKIE GELATO €9

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

CANNOLO SICILIANO €8

traditional Sicilian cannolo (1,3,7,13)

FRAGOLE E PANNA €7

*strawberries with whipped cream (3,7)**

CONTORNI

PATATE NOVELLE AL FORNO €7

roasted new potatoes (10)

CICORIA RIPASSATA €7

sautéed greens

ZUCCHINE MENTA E LIMONE €7

zucchini, mint and lemon

INSALATA DI RUCOLA CON MELONE E MANDORLE €9

mixed salad with melon and almonds (13)

INSALATE

MARIOLINO SALAD €15

lattuga romana, pomodorino dry, mozzarella di bufala e pesto di basilico (7,10)

romaine lettuce, dried tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto

CAESAR SALAD €15

pollo cbt, crostone di pane e dressing (1,3,4,6,7,9,10)

sous vide chicken, toasted bread and caesar dressing

RISO VENERE €19

con verdure croccanti e tonno marinato (4,6,10)

black rice with crispy vegetables and marinated tuna

ANTIPASTI

MARIOLINO BRUSCHETTE

con pomodoro e basilico €7 (1)

with tomato and basil

con burrata e tartufo €9 (1,7,10)*

with burrata and black truffle

BURRATA CAPRESE €17

con pesto di basilico e pane carasau (1,7,13)

caprese salad with burrata, basil pesto and 'carasau' crackers

PROSCIUTTO E BUFALA €17

prosciutto di parma con mozzarella di bufala DOP (7)

prosciutto from Parma with buffalo mozzarella

FIORE DI ZUCCA E GAMBERI €13

Fiore di zucca fritto ripieno di ricotta, gamberi e lime (1,2,4,7)*

Fried squash blossom with ricotta, shrimp and lime

PARMIGIANA DI MELANZANE €15

*baked eggplant with parmigiano, tomato sauce, basil and garlic (1,7,8)**

FRITTURA DI CALAMARI €13

con maionese spicy (1,2,3,4)*

fried calamari with spicy mayo

AVOCADO TOAST €17

con uovo poché (1,3)

avocado toast with a poached egg

PRIMI

PRIMI DELLA TRADIZIONE €14

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe, Gricia (1,3,7,8,10)
traditional Roman pastas

RAVIOLI ALLA CARBONARA €18

con crema di pecorino e crumble di guanciale (1,3,7,10)*
carbonara-filled ravioli with pecorino cheese and crispy guanciale

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO €23

tagliolino pasta with black truffle (1,3,7)

TAGLIATELLE ALL' ASTICE €29

con pomodorini gialli e rossi (1,2,3,4,8,10)*
Tagliatella with lobster and tomatoes

PACCHERO AI GAMBERI €25

paccheri con pesto di pistacchio e gamberi (1,2,3,4,8,10,13)*
pacchero pasta with pistachio pesto and red shrimp

GNOCCHETTO ALLE VONGOLE €21

gnocchetto alle vongole e prezzemolo (1,3,4,10,14)
potato gnocchetto with clams and parsley

TAGLIOLINO CON ZUCCHINE €15

tagliolino con zucchine, burrata e chips di zuccina(1,3,7)
tagliolino pasta with sliced zucchini, burrata and zucchini chips

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA MARIOLINO €19

con burro, salvia e croccante di prosciutto (1,7,10)
Mariolino-style saltimbocca with veal, butter, sage and crispy prosciutto

POLLO CROCCANTE €17

Sovracoscia di pollo con mandorle e limone (13)
crispy chicken with almonds and lemon

FILETTO DI MANZO €27

con demi-glace (7,8,9,10)
beef filet with demi-glace

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA €25

servita con misticanza e pomodorini secchi (7)
beef steak served with a side salad and dried tomatoes

MERLUZZO €23

con fiori di zucca e patate viola (4)*
cod filet with squash blossom and purple potatoes

FILETTO DI SPIGOLA €19

con pan d'orato al pistacchio e salsa verde (1,4,10,13)*
sea bass filet with toasted pistachio bread and salsa verde

SALMONE €19

con senape e miele in crosta di mandorle (4,6,9,13)*
almond crusted salmon steak with mustard and honey

MARIOLINO CHEESE BURGER €15

hamburger con bun artigianale (1,3,6,7,9)
beef burger on a house-made bun