

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

UOVO SOFFICE €19

Uovo soffice, spuma parmigiano e tartufo nero

Sous-vide egg, parmesan cream and black truffle (1,3,7,10)

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 €26

con crema di pecorino, crumble di guancia e tartufo nero

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

GUANCIA DI MANZO E TARTUFO €35

servito con demi-glace al tartufo e cremoso di patate

*beef cheek with black truffle demi-glace and potato cream (7,8,10)**

ROMBO BURRO E TARTUFO €35

Filetto di rombo al burro e tartufo

*Turbot fillet with butter and black truffle (1,7,10)**

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)**

ANTIPASTI

SFOGLIA CROCCANTE
con astice, insalata riccia e maionese al wasabi €19
*Puff pastry with lobster, curly lettuce and wasabi mayo (1,2,3,4)**

con ricotta, puntarelle e alici €13
*Puff pastry with ricotta, puntarelle and anchovies (1,4,7)**

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

VITEL TONNE' ALLA MARIOLINO €16
Vitello tonnato servito con misticanza e la sua salsa
Veal with tuna sauce served with mixed greens (3,4,7)

POLPETTINE €13
con crema di pomodoro, crumble di parmigiano e olio al basilico
*meatballs with tomato sauce, parmigiano and basil oil (1,3,7,8)**

CROSTONE DI PANE CON PORCINI E TALEGGIO €15
Bruschetta with porcini mushrooms and Taleggio cheese (1,7,10)

UOVO SOFFICE €19
Uovo soffice, spuma parmigiano e tartufo nero
Sous-vide egg, parmesan cream and black truffle (1,3,7,10)

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)

CROSTATINA CON FRANGIPANE, PERE E CIOCCOLATO €13
Frangipane tart with pears and chocolate (1,3,7,13)

CONTORNI

PORCINO ALLA GRIGLIA €19
Grilled porcino mushrooms

PATATE NOVELLE AL FORNO €7
roasted potatoes (10)

CICORIA RIPASSATA €7
sautéed chicory

PUNTARELLE ROMANE €10
Chicory hearts (4)

INSALATE

MARIOLINO SALAD €15
misticanza, pomodorino dry, mozzarella di bufala e pesto di basilico
dried tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto (7,13)

CAESAR SALAD €15
pollo cbt, crostone di pane e dressing
sous-vide chicken, toasted bread and caesar dressing (1,3,4,6,7,9;10,13)

AVOCADO TOAST €19
con uovo poché
avocado toast with poached eggs (1,3)

ANTIPASTI

MARIOLINO BRUSCHETTE
pomodoro e basilico €7
tomato and basil (1)

burrata e tartufo €15
burrata and black truffle (1,7;10)

CAPRESE €16
Bufala affumicata, selezione di pomodori e pesto di basilico
caprese salad with smoked buffalo mozzarella and basil pesto (7,13)

PROSCIUTTO E BUFALA €17
Prosciutto di parma con mozzarella di bufala affumicata DOP
prosciutto from Parma with smoked buffalo mozzarella (7)

CAPPESANTE €22
Cappesante scottate con patate dolci e puntarelle
*Scallops with sweet potato and Puntarelle (4,7,14)**

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

FRITTURA DI CALAMARI €13
con maionese spicy
*fried calamari with spicy mayo (1,2,3,4)**

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
*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)

TAGLIATELLE ASTICE E PISTACCHIO €29
*Tagliatella with lobster and pistachio pesto (1,2,3,4,8,10,13)**

TAGLIOLINO CON CALAMARI €21
pomodorini datterino e crumble di pane alle olive taggiasche
*calamari, cherry tomatoes and olive bread crumbs (1,3,4,8)**

GNOCCHETTO ZUCCA CASTAGNE E GORGONZOLA €19
Pumpkin sauce with chestnuts and gorgonzola cheese (1,3,7,13)

FETTUCCINA FUNGHI PORCINI €27
Fettuccina with porcini mushrooms (1,3,7)

SECONDI

MARIOLINO CHEESE BURGER €18
hamburger con bun artigianale
beef burger on a house-made bun (1,3,7,9)

SALTIMBOCCA ALLA MARIOLINO €19
con burro e salvia, croccante di prosciutto e millefoglie di patate
veal, butter, sage, crispy prosciutto and potato millefeuille (1,7,10)

POLLO CROCCANTE €17
Sovracoscia di pollo con mandorle e limone
crispy chicken with almonds and lemon (7,10,13)

GUANCIA DI MANZO €27
Con cremoso di patate ed il suo fondo
beef cheek with demi-glace and potato cream (7,8,10)

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON FUNGHI PORCINI €35
beef steak served with porcini mushrooms

FIORENTINA (X2) €7,00 / 100GR
Fiorentina steak (7)

BRANZINO €19
con crema di verdure umami e olio verde
*sea bass fillet with umami vegetables cream (1,4,6,7,10,13)**

SALMONE €19
con senape e miele in crosta di mandorle
*almond crusted salmon with mustard and honey (4,6,9,13)**

FILETTO DI ROMBO AGLI AGRUMI €28
Turbot fillet with citrus (1,4,7)