

# IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

## MENÙ

# IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

## ANTIPASTI

CROCCHETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE  
CROCCHETTA DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO  
BATTUTO DI MANZO, MAYO ALLE NOCCIOLE E  
CRUMBLE DI ACETO BALSAMICO E TARTUFO  
GAMBERO IN TEMPURA, CASTAGNE E ZUCCA  
VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI E CROCCANTE ALLE ERBE VERDI  
POLPETTINE AL SUGO  
CROSTONE CON BUFALA AFFUMICATA E VERDURA DI STAGIONE

## PRIMI

### CARBONARA

*PECORINO ROMANO DOP 16/18MESI, PARMIGIANO REGGIANO 28/30 MESI,  
GUANCIALE NAZIONALE METODO TRADIZIONALE*

### MATRICIANA

*PECORINO ROMANO DOP 16/18MESI, PARMIGIANO REGGIANO 28/30 MESI,  
GUANCIALE NAZIONALE METODO TRADIZIONALE*

### CACIO E PEPE

*PECORINO ROMANO DOP 16/18MESI, PARMIGIANO REGGIANO 28/30 MESI*

### GRICIA

*PECORINO ROMANO DOP 16/18MESI, GUANCIALE NAZIONALE METODO TRADIZIONALE*

### RISOTTO ROMA-MILANO

TORTELLO RIPIENO DI PORCINI MANTECATI CON BURRO,  
PARMIGIANO E TIMO LIMONE

SPAGHETTONE BURRO E ALICI CON PANE AL LIMONE E  
UOVA DI ARINGA AFFUMICATA

FETTUCCINA CON RAGÙ DI CINGHIALE E CRUMBLE AL CACAO

## SECONDI

FILETTO DI VITELLO COME SALTIMBOCCA

POLPETTE DI ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO

POLPO, ZUCCA, NOCCIOLE E OLIO ALLA LIQUIRIZIA

FISH & CHIPS CON PASTELLA ALLO ZAFFERANO, PATATA VIOLA E  
SPUMA DI PATATE AMERICANE AL ROSMARINO

GUANCIA DI MANZO, SEDANO RAPA E CRUMBLE AL CAFFÈ

TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO, CON IL SUO FONDO, LIMONE E MISTICANZA

## INSALATE

INSALATA CESARE

RADICCHIO, PERE, NOCI, MIELE E CACIORICOTTA

MISTICANZA, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E GUACAMOLE

# IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

## CONTORNI

CAVOLO NERO

CICORIA

PATATE AL FORNO

VERDURA DI STAGIONE

## COMPANATICI & FORMAGGI

TAGLIERE FORMAGGI

TAGLIERE SALUMI

TAGLIERE MISTO

## DOLCI

TIRAMISU

TIRAMISU AL PISTACCHIO

TRE CIOCCOLATI, MOU SALATO E POP CORN

FRUTTA DI STAGIONE

FATTI DA

*Gentilini*  
— dal 1890 —

SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ, OSVEGO E CREMA AL CAFFÈ  
VITTORIO AL LIMONE, RICOTTA MANTECATA E FRUTTI ROSSI

## PASSITI

*Selezionati dal nostro Sommelier*

## LE BASI

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO / PANNA

PANE E ALTRO (CAD.)

SOFT DRINK IN VETRO

CAFFÈ

## BIRRE

NASTRO AZZURRO 33CL

NOAM NON FILTRATA

*Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal reg. ce 853/2004.  
Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o non disponibili.*

# IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

## STARTERS

BEEF CROQUETTE WITH GREEN SAUCE  
CODFISH CROQUETTE WITH ROSEMARY CHICKPEA CREAM  
BEEF TARTARE, HAZELNUT MAYO AND BALSAMIC VINEGAR AND TRUFFLE CRUMBLE  
TEMPURA PRAWN, CHESTNUTS AND PUMPKIN  
PORCINI MUSHROOMS CREAM SOUP WITH CRUNCY GREEN HERBS  
MEATBALLS IN TOMATO SAUCE  
CROSTONE WITH SMOKED BUFFALO MOZZARELLA AND SEASONAL VEGETABLES

## PASTA

CARBONARA  
*EGGS RAISED ON THE GROUND, PECORINO ROMANO DOP 16/18 MONTHS,  
PARMESAN CHEESE 28/30 MONTHS, TRADITIONAL PORK CHEEK*

MATRICIANA  
*TRADITIONAL PORK CHEEK, TOMATO FROM CILENTO,  
PECORINO ROMANO DOP 16/18 MONTHS*

CACIO E PEPE  
*PECORINO ROMANO DOP 16/18 MONTHS,  
PARMESAN CHEESE 28/30 MONTHS AND PEPPER*

GRICIA  
*PECORINO ROMANO DOP 16/18 MONTHS, TRADITIONAL PORK CHEEK*

RISOTTO ROMA-MILANO  
TORTELLO STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS CREAMED WITH BUTTER,  
PARMESAN AND LEMON THYME  
SPAGHETTONE WITH BUTTER AND ANCHOVIES  
WITH LEMON BREAD AND SMOKED HERRING FISH EGGS  
FETTUCCHINA WITH WILD BOAR RAGÙ AND COCOA CRUMBLE

## MAINS

SALTIMBOCCA VEAL FILLET  
SCOTTADITO LAMB MEATBALLS  
OCTOPUS, PUMPKIN, HAZELNUTS AND LICORICE OIL  
FISH & CHIPS WITH SAFFRON BATTER, PURPLE POTATO AND  
ROSEMARY POTATO FOAM  
BEEF CHEEK, CELERIAC CREAM AND COFFEE CRUMBLE  
SLICED CHICKEN THIGH WITH ITS SAUCE, LEMON, MINT AND MIX SALAD

## SALADS

CAESAR SALAD  
RADICCHIO, PEARS, WALNUTS, HONEY AND CACIORICOTTA CHEESE  
MIXED SALAD, CITRUS MARINATED SALMON AND GUACAMOLE

# IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

## SIDE DISHES

BLACK CABBAGE

CHICORY

BAKED POTATOES

SEASONAL VEGETABLES

## CHARCUTERIE BOARD

CHEESE SELECTION

COLD CUTS SELECTION

MIXED OF CHEESE AND COLD CUTS

## DESSERTS

CLASSIC TIRAMISU

PISTACCHIO TIRAMISU

THREE CHOCOLATES, SALTED TOFFEE SALATO E POPCORN

SEASONAL FRUIT

MADE WITH

*Gentilini*  
— dal 1890 —

SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ, OSVEGO BISCUIT AND COFFEE CREAM

VITTORIO LEMON BISCUIT, CHEESECAKE AND RED FRUITS

## PASSITI

*Selected by our Sommelier*

## ESSENTIALS

MINERAL WATER SAN PELLEGRINO / PANNA

BREAD AND OTHER (CAD.)

SOFT DRINK

COFFEE

## BEERS

NASTRO AZZURRO 33CL

NOAM NON FILTRATA

*All of our ingredients are subjected to sanitation treatment as imposed by the regulation ce 853/2004.  
Depending on the season, some ingredients may be frozen or may not be available.*