

DA BERE

DA BERE

## I PRINCIPI

160gr



**Calamaro scottato con crema di lenticchie al coriandolo.....9,5€ 45€**  
(calamari, lenticchie, cipolla, sedano, carote, coriandolo fresco, GLUTEN FREE sale, olio extravergine d'oliva)

**Farinata di ceci con stracchinato di capra e prosciutto crudo.....9€ 25€**  
(farina di ceci, formaggio stracchinato di capra, prosciutto crudo, GLUTEN FREE sale, olio extravergine d'oliva)

**Crostata di verdure e noci con salsa allo yogurt.....9€ 25€**  
(farina integrale, burro, noci, verdure invernali in base alla disponibilità, yogurt, succo di limone, senape, timo, sale, olio extravergine d'oliva)

## I RAVIOLI

150gr



**Ravioli di coniglio con pesto di spinaci e mandorle.9,5€ 24€**  
(i ravioli: farina, uova, formaggio fresco di mucca, coniglio; il condimento: spinaci, parmigiano, mandorle, olio extravergine d'oliva, sale)

**Ravioli di baccalà e patate con pomodori confit.....9€ 30€**  
(i ravioli: farina, uova, baccalà, patate; il condimento: pomodori, aglio, origano, zucchero, sale, olio extravergine d'oliva)

**Ravioli "Mariolina" con crema di patate e scalogno al limone con granella di mandorle.....9€ 30€**  
(i ravioli: farina, uova, ricotta di pecora, pecorino romano, alici sott'olio, menta; il condimento: patate, scalogno, bucce di limone biologico, sale, olio extravergine d'oliva, granella di mandorle)

**Ravioli di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro e parmigiano.....8,5€ 22€**  
(i ravioli: farina, uova, ricotta, spinaci, parmigiano; il condimento: pomodori pelati, aglio, alloro, sale, olio extravergine d'oliva)

**Ravioli con maiale, pomodori secchi e noci con sugo di spuntature di maiale.....10€ 28€**  
(i ravioli: farina, uova, carne di maiale, pomodori secchi, noci, formaggio fresco di mucca; il condimento: costine di maiale, pomodori pelati, aglio, cipolla, olio extravergine d'oliva e sale)

**Ravioli cacio e pepe con ragù alla bolognese.....9,5€ 26€**  
(i ravioli: farina, uova, pecorino romano, pepe; il condimento: carne di manzo, cipolla, alloro, aglio, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva e sale)

**Ravioli di zucca e provolone con fonduta di parmigiano.....9,5€ 26€**  
(i ravioli: farina, uova, zucca, provolone; il condimento: parmigiano, latte, amido di mais, olio extravergine d'oliva)

**Ravioli di zucca e salsiccia con salvia e pecorino.9,5€ 28€**  
(i ravioli: farina, uova, zucca, salsiccia, formaggio fresco di mucca; il condimento: olio extravergine d'oliva, salvia, pecorino romano)

IL CHILO  
(da portar via)

LA PORZIONE



IL TAGLIERE

## LE POLPETTE

180gr



**Polpette di manzo al sugo o in bianco.....9,5€ 50€**  
(carne di manzo, pane raffermo, sale, scorza di limone bio, parmigiano, uova; per il sugo: pomodori pelati, aglio, alloro, olio extravergine d'oliva e sale)

**Polpette di salsiccia, fave e cicoria su crema di pecorino.....9,5€ 47€**  
(salsiccia di maiale, fave secche, cicoria, sale, olio extravergine d'oliva; per la crema al pecorino: latte, pecorino, amido di mais) GLUTEN FREE

**Polpette di scarola e patate con salsa al pomodoro.....9,5€ 47€**  
(scarola, patate, pinoli, uvetta, sale, olio extravergine d'oliva; VEGAN GLUTEN FREE per la salsa al pomodoro: pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, sale, aglio, alloro)

**Polpette di trippa al sugo.....9,5€ 50€**  
(trippa di manzo, pane raffermo, menta, uova, pecorino romano, sale; per il sugo: pomodori pelati, aglio, alloro, olio extravergine d'oliva, sale)

## I PIATTI

250gr



**Pollo alla cacciatora con chips di polenta al rosmarino..13€ 52€**  
(pollo, pomodori pelati, rosmarino, vino, sedano, scalogno, carote, sale, olio extravergine d'oliva; GLUTEN FREE per le chips di polenta: farina di mais fioretto, sale, rosmarino, olio extravergine d'oliva)

**Ravioli di vitello con caciocavallo, bietoline e purè di patate al timo.....14€ 56€**  
(vitello, caciocavallo, vino, bietole, sale, olio extravergine d'oliva; GLUTEN FREE per il purè: patate, burro, parmigiano, timo)

## LE INSALATE

**Spinacino, mela verde e capocollo di Montefiascone..7€**

**Zucca marinata, semi di girasole e rostbeef di vitello.8€**  
(zucca, succo di limone, semi di girasole, vitello, olio extravergine d'oliva, sale, vino)

**Carote con cavolfiore croccante saltato.....7€**  
(carote, succo di limone, cavolfiore)

**Pane.....1,5€**

## LE ZUPPE

200gr



**Crema di ceci e porri con dadolata di verdure invernali e pane croccante....9€ 35€**  
(ceci secchi, porri, verdure invernali in base alla disponibilità, pane bruscato, sale, olio extravergine d'oliva, maggiorana) VEGAN GLUTEN FREE A RICHIESTA

**Crema di zucca e mela verde con ricotta di bufala mantecata alla menta.....9€ 35€**  
(zucca, mela verde, scalogno, ricotta di bufala, menta, sale, olio extravergine d'oliva) VEGAN A RICHIESTA GLUTEN FREE

## I SALUMI E I FORMAGGI



**Tagliere di salumi.....9€ 13€**

**Tagliere di formaggi.....9€ 13€**

**Tagliere di salumi e formaggi.....13€ 17€**

## I DOLCI

**Frolla con ganache al cocco e copertura al cioccolato fondente.....6€**  
(farina di grano tenero tipo 0, burro, zucchero; per la ganache: cioccolato bianco, cocco, panna; per la copertura al fondente: cioccolato fondente).

**Torta paradiso.....6€**  
(farina di riso, farina di mandorle, amido di mais, GLUTEN FREE burro, zucchero, uova, lievito in polvere, sale; per la crema al latte: latte, panna, zucchero, amido di mais)

**Sbriciolona alle mele e noci.....6€**  
(per la sbriciolata: farina di grano tenero tipo 0, burro, noci; per il ripieno: mele, cannella, noci, zucchero e limone)

**Cheesecake all'amarena.....6€**  
(biscotti secchi, burro, ricotta di mucca, zucchero, uova; per il coulis di frutta: amarene e zucchero)

Gli ingredienti in verde sono allergeni o causano intolleranze.

In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero cambiare.

I nostri prodotti hanno subito un abbattimento a -20° C per preservarne le caratteristiche e la freschezza nel tempo.

DA BERE

DA BERE



### ROSSI



Polluce, IGT Lazio (Nero Buono 100%) Cincinnati.....	9€	14€
Liber Pater, DOC Calabria (Gaglioppo 100%) Cantine Ippolito.....	11€	17€
Punta Aquila, IGT Salento (Primitivo 100%) Tenute Rubino.....	12€	19€
Raverosse, DOC Lazio (Nero Buono 50%, Montepulciano 30%, Cesanese 20%) Cincinnati..	-	18€

### BIANCHI

Castore, IGT Lazio (Bellone 100%) Cincinnati.....	9€	14€
Res Dei, DOC Calabria (Greco Bianco 100%) Cantine Ippolito.....	10€	17€
Vermentino, IGT Salento (Vermentino 100%) Tenute Rubino.....	11€	18€
Pozzodorico, IGT Lazio (Bellone 100% affinato in rovere) Cincinnati.....	-	19€

### ROSATI

Mabilia, DOC Calabria (Gaglioppo 100%) Cantine Ippolito.....	10€	15€
---	-----	-----



Birra Dolomiti Pils Fabbrica di Pedavena (Lager - 4,9%).....	3,5€	-
Birra Dolomiti Rossa doppio malto Fabbrica di Pedavena (Doppio malto rossa - 6,7%)..	4€	-
Cortigiana Birra del Borgo (Belgian Blonde Ale - 5,5%).....	5€	-
Reale Birra del Borgo (American Pale Ale - 6,4%)..	5€	-
Duchessa Birra del Borgo (Saison prodotta con farro - 5,8%).....	5€	-
Ambra Rossa San Gabriel (Birra artigianale al radicchio di Treviso - 5,5%).....	-	7,5€
HefeWeizen San Gabriel (Birra artigianale al frumento - 5,0%).....	-	7,5€



Acqua (500ml Plose).....	1,5€
Chinotto (250ml Plose).....	2,5€
Gazzosa (250ml Plose).....	2,5€
Aranciata (250ml Plose).....	2,5€
Succhi (200ml Plose).....	2,5€
Caffè.....	1€



**TAKE AWAY**

WWW.MARIOLINARAVIOLI.IT  
VIA PANISPERNA 222A 06-64463859

Instagram facebook