

LES HORS-D'OEUVRES



Meringue de lait à la vapeur et sa petite soupe de moules.....10€ 56€
(pour la meringue: ricotta de vache, blanc d'œuf, sel; pour la petite soupe: moules, huile d'olive, ail, citron)
GLUTEN FREE

Ratatouille d'aubergines avec burrata.....9,5€ 56€
(aubergines, oignons, céleri, câpres, pignons de pin, raisins secs, ail, persil, basilic, vinaigre de vin blanc, sucre, sel et huile d'olive)
GLUTEN FREE

Abaisse intégrale avec poulet mariné au coco et guacamole.....10€ 56€
(pour l'abaisse: farine intégrale, sel, eau, huile d'olive; pour le poulet: Poulet, verveine citronnelle, lait de coco, sel; pour le guacamole: avocat, tomates, échalote, jus de lime, coriandre, sel)

LES RAVIOLIS



Raviolis de ricotta et épinards avec sauce tomate et parmesan.....8,5€ 22€
(les raviolis: farine, œufs, ricotta, épinards, parmesan; pour la sauce: tomates pelées, ail, laurier, sel et huile d'olive)

Raviolis de ricotta et citron avec calamars braisés.....9,5€ 25€
(les raviolis: farine, œufs, ricotta de brebis, citron biologique; pour la sauce: calamars, ail, laurier, sel et huile d'olive)

Raviolis "Mariolina" avec crème de patates et d'échalotes au citron, et pépites d'amandes....9€ 30€
(les raviolis: farine, œufs, ricotta de brebis, pecorino romain, anchois à l'huile, menthe; pour la sauce: patates, échalotes, écorces de citron biologique, sel, huile d'olive, pépites d'amandes)

Raviolis de morue et patates avec tomates fraîches et basilic.....9€ 30€
(les raviolis: farine, œufs, morue, patates; pour la sauce: tomates cerise, ail, basilic, sel et huile d'olive)

Raviolis de robiola au ragout blanc de pintade...9,5€ 24€
(les raviolis: farine, œufs, robiola; pour la sauce: pintade, carottes, céleri, oignons, ail, laurier, romarin)

Raviolis de bufflonne avec courgettes à la poêle et basilic.....9€ 25€
(les raviolis: farine, œufs, mozzarella de bufflonne; pour la sauce: courgettes, sel, basilic, huile d'olive)

Raviolis de crescenza au pistou de basilic frais.....9€ 24€
(les raviolis: farine, œufs, crescenza; La sauce : basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olive, sel)

LE KILO
(à emporter)

LA PARTIE



LE PLATEAU

LES BOULETTES



Boulettes de bœuf avec ou sans sauce tomate.....9,5€ 50€
(viande de bœuf, pain rassis, sel, écorces de citron biologique, parmesan, œufs; pour la sauce: tomates pelées, ail, laurier, huile d'olive et sel)

Boulettes d'aubergines avec tomates fraîches et basilic.....9,5€ 47€
(aubergines, pain rassis, parmesan, œufs, basilic, tomates, sel, huile d'olive)

Boulettes de scarole à la sauce tomate.....9,5€ 47€
(scarole, patates, pignons de pin, raisins secs, sel; pour la sauce tomate: tomates pelées, huile d'olive, sel, ail, laurier)
VEGAN GLUTEN FREE

Boulettes de tomates et maquereau sur crème de poivrons jaunes grillés.....9,5€ 50€
(tomates, patates, maquereau, menthe, œufs; pour la crème : poivrons, sel, huile d'olives)
GLUTEN FREE

LES PLATS



La parmigiana d'aubergines avec mozzarella de bufflonne.....10€ 36€
(aubergines, farine de riz, tomates pelées, mozzarella de bufflonne, basilic, parmesan, sel et huile d'olive)
GLUTEN FREE

Côtelettes d'agneau en croûte de taralli et ses légumes gratinés.....14€ 60€
(côtelettes d'agneau, taralli brisés, œufs, farine, huile d'olive, sel; pour les légumes gratinés : aubergines, courgettes, poivrons, chapelure, thym, origan, pecorino, huile d'olive, sel)
250g

LES SALADES



Petits épinards crus, pomme verte et capocollo de Montefiascone.....7€

Tomates cerise, roquette, oignons caramélisés et anchois à l'huile.....7€

Aubergines grillées, roquette et fromage de chèvre...7€

Pain.....1,5€

LES SOUPES



Crème de petit-pois et échalotes avec coquille Saint-Jacques ébouillantée.....10€ 45€
(petit-pois, échalote, sel, poivre, coquille Saint-Jacques, huile d'olive)
GLUTEN FREE

Crème de carottes et gingembre avec pépites d'amandes.....8,5€ 42€
(carottes, gingembre, oignons, sel, huile d'olive et pépites d'amandes)
VEGAN GLUTEN FREE

LES CHARCUTERIES



Plateau de charcuterie variée.....9€ 13€

Plateau de fromages.....9€ 13€

Plateau de charcuterie variée et fromages.....13€ 17€

LES GATEAUX



Cheesecake avec cerises amères de Fabbri.....6€
(pour le biscuit: biscuits secs, beurre; pour la crème au fromage: ricotta de vache, œufs, sucre)

Le strudel de Mariolina.....6€
(pour la pâte brisée: farine de type 0, œufs, sucre, huile d'olive; pour la farce: pommes ou poires, sucre, raisins secs, amandes)

Gâteau de carottes et amandes avec glace à la crème.....6€
(farine de type 0, sucre, amandes, œufs, huile de graines, levure, carottes)

Le tiramisù aux amaretti.....6€
(pour le gâteau: œufs, farine de type 0, sucre; pour la crème au mascarpone: mascarpone, œufs, sucre; pour les amaretti: amandes, œufs, sucre)

Les ingrédients écrits en vert peuvent provoquer allergies ou intolérances alimentaires

Selon la saison certains produits pourraient changer

Nos produits ont été refroidis rapidement à -20° C pour en conserver les caractéristiques et la fraîcheur au cours du temps



ROUGES



Polluce, IGT Lazio (Nero Buono 100%) Cincinnato.....	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%) Cincinnato..	-	18€

BLANCS

Castore, IGT Lazio (Bellone 100%) Cincinnato.....	9€	14€
Greco Bianco, DOC Calabria (Greco Bianco 100%) Cantine Ippolito.....	10€	17€
Vermentino, IGT Salento (Vermentino 100%) Tenute Rubino.....	11€	18€
Pozzodorico, IGT Lazio (Bellone 100% (vieilli en chêne) Cincinnato.....	-	19€

ROSÉ

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 (Double malt rouge - 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 produite avec de l'épeautre - 5,8%).....	5€	-
Ambra Rossa San Gabriel (Bièr artisanale au radicchio de Treviso - 5,5%).....	-	7,5€
HefeWeizen San Gabriel (Bièr artisanale au blé - 5,0%).....	-	7,5€



Eau (500ml Plose).....	1,5€
Chinotto (250ml Plose - cola amère).....	2,5€
Gazzosa (250ml Plose - boisson gazeuse à la saveur de citron)...	2,5€
Orangeade (250ml Plose).....	2,5€
Jus de fruits (200ml Plose).....	2,5€
Café.....	1€



TAKE AWAY

WWW.MARIOLINARAVIOLI.IT

VIA PANISPERNA 222A 06-64463859

Instagram facebook