

I PRINCIPI

160g⁺

Meringa di latte al vapore con zuppetta di cozze..10€ 56€
(per la meringa: **ricotta di mucca**, **albume d'uovo**, sale;
per la zuppetta: **cozze**, olio extravergine d'oliva, **aglio**, limone)

GLUTEN FREE

Caponatina di melanzane con burrata.....9,5€ 56€
(melanzane, cipolla, **sedano**, capperi, **pinoli**, uva sultanina,
aglio, prezzemolo, basilico, aceto di vino bianco, zucchero,
sale e olio extravergine d'oliva)

GLUTEN FREE

Piada integrale con pollo marinato nel cocco
e guacamole.....10€ 56€
(per la piada: **farina integrale**, sale, acqua, olio extravergine d'oliva;
per il pollo: pollo, erba limoncina, latte di cocco, sale;
per il guacamole: avocado, pomodori, scalogno, succo di lime, coriandolo, sale)

I RAVIOLI

Ravioli al Kg
crudi,
senza
condimento
150g⁺

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 di ricotta e limone con calamari stufati..9,5€ 25€
(i ravioli: **farina**, **uova**, **ricotta di pecora**, limone bio;
il condimento: calamari, **aglio**, alloro, sale e 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 baccalà e patate
con pomodoro fresco e basilico.....9€ 30€
(i ravioli: **farina**, **uova**, baccalà, patate;
per il condimento: pomodori ciliegino, **aglio**, basilico, sale e olio extravergine d'oliva)

Ravioli di robiola con ragù bianco di faraona....9,5€ 24€
(i ravioli: **farina**, **uova**, **robiola**;
il condimento: faraona, carote, **sedano**, cipolla, **aglio**, alloro, rosmarino)

Ravioli di bufala
con zucchine spadellate e basilico.....9€ 25€
(i ravioli: **farina**, **uova**, **mozzarella di bufala**;
il condimento: zucchine, sale, basilico, olio extravergine d'oliva)

Ravioli di crescenza con pesto di basilico fresco....9€ 24€
(i ravioli: **farina**, **uova**, **crescenza**;
il condimento: basilico, **parmigiano**, **pinoli**, olio extravergine d'oliva, sale)

IL CHILO
(da portar via)

LA PORZIONE



IL TAGLIERE

LE POLPETTE

180g⁺

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 melanzane
con pomodori freschi e basilico.....9,5€ 47€
(melanzane, pane raffermo, **parmigiano**, **uova**, basilico,
pomodori, sale, olio extravergine d'oliva)

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

Polpette di pomodoro e sgombro
su crema di peperoni gialli arrostiti.....9,5€ 50€
(pomodoro, patate, sgombro, menta, **uova**;
per la crema: peperoni, sale, olio extravergine d'oliva)

I PIATTI

200g⁺

La parmigiana di melanzane
con mozzarella di bufala.....10€ 36€
(melanzane, farina di riso, pomodori pelati, **mozzarella di bufala**, **GLUTEN FREE**
basilico, **parmigiano**, sale e olio extravergine d'oliva)

Costolette di agnello in crosta di taralli
con verdure gratinate.....14€ 60€
(costolette di agnello, **taralli sbriciolati**, **uova**, **farina**, olio extravergine d'oliva, sale,
per le verdure gratinate: melanzane, zucchine, peperoni;
pane grattugiato, timo, origano, **pecorino**, olio extravergine d'oliva, sale)

LE INSALATE

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

Pomodori ciliegino, rucola, cipolle caramellate
e alici sott'olio.....7€Melanzane arrostiti, rucola e **formaggio di capra**.....7€

Pane.....1,5€

LE ZUPPE

200g⁺

Crema di piselli e scalogno con capasanta scottata.10€ 45€
(piselli, scalogno, sale, pepe,
capasanta, olio extravergine d'oliva)

GLUTEN FREE

Crema di carote e zenzero
con granella di mandorle.....8,5€ 42€
(carote, zenzero, cipolla, sale, **VEGAN GLUTEN FREE**
olio extravergine d'oliva e **granella di mandorle**)

I SALUMI E I FORMAGGI



Tagliere di salumi.....9€ 13€

Tagliere di formaggi.....9€ 13€

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

I DOLCI



Cheesecake con amarena Fabbri.....6€
(per il biscotto: **biscotti secchi**, **burro**;
per la crema al formaggio: **ricotta di mucca**, **uova**, zucchero)

Lo strudel di Mariolina.....6€
(per la frolla: **farina tipo 0**, **uova**, zucchero, olio extravergine d'oliva;
per il ripieno: mele o pere, zucchero, uva sultanina, **mandorle**)

Torta di carote e mandorle con gelato alla crema.6€
(**farina tipo 0**, zucchero, **mandorle**, **uova**, olio di semi, lievito, carote)

Il tiramisù agli amaretti.....6€
(per il pan di spagna: **uova**, **farina tipo 0**, zucchero;
per la crema al mascarpone: **mascarpone**, **uova**, zucchero;
per gli amaretti: **mandorle**, **uova**, 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.



ROSSI



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€

BIANCHI

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% affinato in rovere) Cincinnato.....	-	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