

LES HORS-D'OEUVRES



Polenta grillée avec ses légumes d'hiver.....9,5€ 54€
(pour la polenta: farine de maïs moulue très finement, sel; **VEGAN GLUTEN FREE**
légumes d'hiver selon la disponibilité, sel et huile d'olive)

Calamars à nageoires courtes cuits à l'étouffée
sur crème de patates et pommes vertes.....10€ 56€
(calamars à nageoires courtes, ail, laurier, huile d'olive;
GLUTEN FREE
pour la crème: patates, pommes vertes, échalote, sel)

Gateau de pois chiches*
au ragoût blanc de pintade.....9,5€ 54€
(pour le gateau: eau, sel, farine de pois chiches, huile d'olive; **GLUTEN FREE**
pour la pintade: pintade, carotte, oignon, céleri, romarin, sel, huile d'olive)
*SOCCA

LES RAVIOLIS



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;
le condiment: patates, échalotes, écorces de citron biologique,
sel, huile d'olive, pépites d'amandes)

Raviolis de morue et patates
avec aux artichauts.....9,5€ 30€
(les raviolis: farine, œufs, morue, patates;
le condiment: artichauts, ail, sel et huile d'olive)

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

Raviolis de porc, tomates séchées et noix
en sauce aux travers de porc.....10€ 28€
(les raviolis: farine, œufs, tomates séchées, viande de porc,
noix, fromage frais de vache,
le condiment: travers de porc, tomates pelées, ail, oignon, huile d'olive et sel)

Raviolis "cacio e pepe" sauce bolognaise.....10€ 28€
(les raviolis: farine, œufs, pecorino romain, poivre;
le condiment: viande de bœuf, oignon, laurier, ail,
tomates pelées, huile d'olive, sel)

Raviolis de courge et provolone*
avec crème de parmesan et noix.....9,5€ 26€
(les raviolis: farine, œufs, courge et provolone;
le condiment: noix, parmesan, lait, huile d'olive, fécule de maïs)
*FROMAGE DE VACHE

Raviolis de robiola* aux ragoût d'agneau.....10€ 24€
(les raviolis: farine, œufs, robiola;
le condiment : agneau, carotte, céleri, échalote,
laurier, romarin, sel et huile d'olive)
*FROMAGE FRAIS

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 de fèves et chicorée sur crème de parmesan.9,5€ 47€
(fèves sèches, chicorée, huile et sel; **VEGAN GLUTEN FREE**
pour la crème de parmesan: lait, parmesan, amidon de maïs)

Boulettes de courge sur fondue de pecorino.....9,5€ 47€
(courge, parmesan, œufs, chapelure, asiago -fromage de vache-, sel;
pour la fondue de pecorino: pecorino, lait et maizena)

Boulettes de maquereau sur crème de courge.....9,5€ 50€
(maquereau, patates, sel; **GLUTEN FREE**
pour la crème de courge: courge, oignon, sel, huile d'olive)

Boulettes de tripes en sauce avec pecorino romain....9,5€ 50€
(tripes bovines, pain sec, sel, menthe, pecorino romain, œufs;
pour la sauce: tomates pelées, ail, laurier, huile d'olive et sel)

LES PLATS



Épaule de boeuf braisée.....14€ 75€
(épaule de bœuf, céleri, échalote, vin rouge,
sel, laurier, huile d'olive) **GLUTEN FREE**

Tortellinis au bouillon.....13€ 70€
(pour les tortellinis: farine, œufs;
pour la farce: viande de bœuf, parmesan, sel et huile d'olive;
pour le bouillon: viande de poule et de bœuf, eau, verveine citronnelle, sel)

Gateau de scarole sauce (avec anchois à l'huile sur demande).10€ 50€
(scarole, raisins secs, pignons de pin, patates; **VEGAN GLUTEN FREE**
Pour la sauce: tomates pelées, ail, sel et huile d'olive)

LES SALADES



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

Roquette, fenouil et noix.....7€

Pain.....1,5€

LES SOUPES



Crème de pois chiches et poireaux
avec dés de légumes et croûtons.....9€ 50€
(pois chiches secs, poireaux, pain grillé, **VEGAN GLUTEN FREE**
légumes selon la disponibilité, sel, marjolaine, huile d'olive) **SUR DEMANDE**

Crème de courge aux grains d'amande.....8,5€ 45€
(courge, amande, oignon, sel, huile d'olive) **VEGAN GLUTEN FREE**

Minestrone avec œuf poché.....9,5€ 55€
(chou vert frisé, patates, oignon, carotte, poireaux,
blettes, chou, brocolis, œuf, sel, huile d'olive) **GLUTEN FREE**

LES CHARCUTERIES



Plateau de charcuterie variée.....10€ 14€

Plateau de fromages.....10€ 14€

Plateau de charcuterie variée et fromages.....14€ 18€

LES GATEAUX



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)

Mousse au chocolat et griottes de Fabbri
avec biscuits au beurre.....6€
(chocolat, eau, griottes de Fabbri; **GLUTEN FREE**
pour les biscuits: beurre, farine, œufs, sucre) **SUR DEMANDE**

Gateau «caprese» avec glace à la crème.....6€
(chocolat, farine d'amandes, beurre, sucre, œufs) **GLUTEN FREE**

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

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.....	10€	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€
Dolcetto d'Alba "Cescu", DOC Piemonte (Dolcetto d'Alba 100%) Angelo Negro.....	12€	18€

BLANCS

Castore, IGT Lazio (Bellone 100%) Cincinnato....	10€	14€
Greco Bianco, DOC Calabria (Greco Bianco 100%) Cantine Ippolito.....	11€	17€
Vermentino, IGT Salento (Vermentino 100%) Tenute Rubino.....	11€	18€
Roero Arneis, DOCG Piemonte (Arneis 100%) Angelo Negro.....	12€	18€

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€



WWW.MARIOLINARAVIOLI.IT

VIA PANISPERNA 222A 06-64463859

Instagram facebook

TAKE AWAY