

DA BERE

DA BERE

## I PRINCIPI

160g\*



**Polenta arrostita con verdure invernali.....9,5€ 54€**  
 (per la polenta: farina di mais fioretto, sale; **VEGAN GLUTEN FREE**  
 verdure invernali in base alla disponibilità, sale e olio extravergine d'oliva)

**Totani stufati su crema di patate e mela verde..10€ 56€**  
 (totani, **aglio**, alloro, olio extravergine d'oliva; **GLUTEN FREE**  
 per la crema: patate, mela verde, scalogno, sale)

**Farinata di ceci con ragù bianco di faraona.....9,5€ 54€**  
 (per la farinata: acqua, sale, farina di ceci, olio extravergine d'oliva; **GLUTEN FREE**  
 per la faraona: faraona, carota, cipolla, **sedano**,  
 rosmarino, sale, olio extravergine d'oliva)

## I RAVIOLI

Ravioli al Kg  
crudi,  
senza  
condimento  
150g\*

**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 carciofi.....9,5€ 30€**  
 (i ravioli: **farina**, **uova**, baccalà, patate;  
 il condimento: carciofi, **aglio**, sale, olio extravergine d'oliva)

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

**Ravioli di robiola con ragù di agnello.....10€ 24€**  
 (i ravioli: **farina**, **uova**, **robiola**;  
 il condimento: agnello, carote, **sedano**, scalogno,  
 alloro, rosmarino, sale e olio extravergine d'oliva)

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

**Polpette di zucca su fonduta al pecorino.....9,5€ 47€**  
 (zucca, **parmigiano**, **uova**, **pane grattugiato**, **asiago**, sale;  
 per la fonduta al pecorino: **pecorino**, **latte** e maizena)

**Polpette di sgombro su crema di zucca.....9,5€ 50€**  
 (sgombro, patate, sale; **GLUTEN FREE**  
 per la crema di zucca: zucca, cipolla, sale, olio extravergine d'oliva)

**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

180g\*



**Cappello di prete brasato .....14€ 75€**  
 (cappello di prete di manzo, **sedano**, scalogno, vino rosso,  
 sale, alloro e olio extravergine d'oliva) **GLUTEN FREE**

**Tortellini in brodo.....13€ 70€**  
 (per i tortellini: **farina**, **uova**;  
 per il ripieno: carne di manzo, **parmigiano**, sale e olio extravergine d'oliva;  
 per il brodo: carne mista di gallina e manzo, acqua, erba limoncina, sale)

**Tortino di scarola al sugo (con alici asott'olio a richiesta)...10€ 50€**  
 (scarola, uva sultanina, **pinoli**, patate; **VEGAN GLUTEN FREE**  
 per il sugo: pomodori pelati, **aglio**, sale e olio extravergine d'oliva)

## LE INSALATE



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

Rucola, finocchi e **noci**.....7€

Pane.....1,5€

## LE ZUPPE

200g\*



**Crema di ceci con  
dadolata di verdure invernali e pane croccante..9€ 50€**  
 (ceci secchi, cipolla, verdure invernali in base alla disponibilità, **VEGAN**  
**pane bruscato**, sale, olio extravergine d'oliva, maggiorana) **GLUTEN FREE**  
**A RICHIESTA**

**Crema di zucca con granella di mandorle.....8,5€ 45€**  
 (zucca, cipolla, **mandorle**, sale e olio extravergine d'oliva) **VEGAN**  
**GLUTEN FREE**

**Minestrone con uovo in camicia.....9,5€ 55€**  
 (verza, patate, cipolla, carota, porri, bietole, cavolo, broccolo, **GLUTEN FREE**  
**uovo**, sale olio extravergine d'oliva)

## I SALUMI E I FORMAGGI



Taglier di salumi.....10€ 14€

Tagliere di formaggi.....10€ 14€

Tagliere di salumi e formaggi.....14€ 18€

## I DOLCI



**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)

**Mousse al cioccolato e amarene fabbri  
con biscotti al burro.....6€**  
 (cioccolato, acqua, amarena fabbri;  
 per i biscotti: **burro**, **farina**, **uova**, zucchero) **GLUTEN FREE**  
**A RICHIESTA**

**Caprese con gelato alla crema.....6€**  
 (cioccolato, **farina di mandorle**, **burro**, zucchero, **uova**) **GLUTEN FREE**

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

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%) 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€

### BIANCHI

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€

### 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