

LES HORS-D'OEUVRES

160g⁺

Morue crémé à la crème de pois.....10€ 56€
(morue, lait, ail, persil, huile d'olive;
pour la crème de pois: pois, échalotes, huile d'olive, sel)

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)

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

160g⁺
Boîte de 600g
avec sauce
10€ par kg

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 pecorino et poivre sauce bolognaise.....10€ 28€
(les raviolis: farine, œufs, pecorino romain, poivre;
pour la sauce: viande de bœuf, oignon, laurier, ail, tomates pelées, huile d'olive, sel)

Raviolis de ricotta et citron avec calamars braisés.9,5€ 25€
(les raviolis: farine, œufs, ricotta de brebis, citron biologique;
pour la sauces: 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 sauces: 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 sauces: 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

180g⁺

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 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)

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

Boulettes de courgettes à la crème de basilic.....9,5€ 47€
(courgettes, pommes de terre, pain rassis, asiago, parmesan, fromage pecorino, œufs, sel;
pour la crème: lait, basilic, huile d'olive extra vierge, parmesan)

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)

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

LES PLATS

200g⁺

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)

Côtelettes d'agneau en croûte de taralli
avec chorizée sautée.....15€ 60€
(côtelettes d'agneau, taralli brisés, œufs, farine, huile d'olive, sel;
pour la chorizée: chorizée, oïlo, sel et ail)

LES SALADES

250g⁺

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

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

Pain.....1,5€

LES SOUPES

200g⁺

Crème de petit-pois et échalotes
avec morceaux de morue poêlée.....10€ 45€
(petit-pois, échalote, sel, poivre, morue, huile d'olive)

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

LES CHARCUTERIES

1/2



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

Plateau de fromages.....10€ 14€

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

LES GATEAUX

1



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 au 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 avec biscuits au beurre.....6€
(chocolat noir, œufs, eau;
pour les biscuits: beurre, farine, 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

LE VINS

ROUGES



| | | |
|--|--------|--------|
| Polluce, IGT Lazio (Nero Buono 100%) | 375ml. | 750ml. |
| 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..... | | 18€ |
| Barbera d'Alba "Dina", DOC Piemonte (Barbera d'Alba 100%) Angelo Negro..... | 12€ | - |

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€ |
|---|-----|-----|

LES BIÈRES



| | | |
|---|------|---|
| Birra Dolomiti Pils Fabbbrica di Pedavena (Lager - 4,9%)..... | 3,5€ | - |
| Birra Dolomiti Rossa doppio malto Fabbbrica di Pedavena (Double malt rouge - 6,7%).... | 4€ | - |
| Lisa Birra del Borgo (Lager - 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 (Bièrte artisanale au radichio de Treviso - 5,5%)..... | 7,5€ | - |
| HefeWeizen San Gabriel (Bièrte artisanale au blé - 5,0%)..... | 7,5€ | - |

FRANÇAIS



LE BOISSONS

| | |
|--|------|
| 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