

## I PRINCIPI



Baccalà mantecato in crema di piselli.....10€ 56€  
 (baccalà, latte, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva;  
 per la crema di piselli: piselli, scalogno, olio extravergine d'oliva, sale) GLUTEN FREE

Caponatina di melanzane con burrata.....9,5€ 56€  
 (melanzane, cipolla, sedano, capperi, pinoli, uva sultana,  
 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 di ricotta e spinaci  
 al sugo di pomodoro e parmigiano.....8,5€ 22€  
 (1 ravioli: farina, uova, ricotta, spinaci, parmigiano;  
 il condimento: pomodori pelati, aglio, alloro, sale, olio extravergine d'oliva)

Ravioli cacio e pepe con ragù alla bolognese.....10€ 28€  
 (1 ravioli: farina, uova, pecorino romano, pepe;  
 il condimento: carne di manzo, cipolla, alloro, aglio,  
 pomodori pelati, olio extravergine d'oliva e sale)

Ravioli di ricotta e limone con calamari stufati.....9,5€ 25€  
 (1 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€  
 (1 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€  
 (1 ravioli: farina, uova, baccalà, patate;  
 il condimento: pomodori ciliegino, aglio, basilico, sale e olio extravergine d'oliva)

Ravioli di robiola con ragù bianco di faraona....9,5€ 24€  
 (1 ravioli: farina, uova, cicoria, formaggio;  
 il condimento: capperi, alici, olive, prezzemolo, aglio)

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

Ravioli di crescenza con pesto di basilico fresco.....9€ 24€  
 (1 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



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 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)

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

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

Polpette di zucchine con crema al basilico.....9,5€ 47€  
 (zucchine, patate, pane grattugiato, asiago, parmigiano, pecorino, uova, sale)  
 con crema al basilico: latte, basilico, olio extravergine d'oliva, parmigiano)

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

## I PIATTI



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

Costolette di agnello in crosta di taralli  
 con cicoria ripassata.....15€ 60€  
 (costolette di agnello, taralli sbriciolati, uova, farina, olio extravergine d'oliva, sale,  
 per la cicoria: cicoria, olio, sale e aglio)

## LE INSALATE



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

Pomodori ciliegino, rucola, cipolle caramellate  
 e alici sott'olio.....7€

Pane.....1,5€

## LE ZUPPE



Crema di piselli e scalogno  
 con bocconcini di baccalà scottato.....10€ 45€  
 (piselli, scalogno, sale, pepe, baccalà, olio extravergine d'oliva) GLUTEN FREE

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

## I SALUMI E I FORMAGGI



Tagliere di salumi.....10€ 14€

Tagliere di formaggi.....10€ 14€

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

## 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 sultana, 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;  
 per la crema al mascarpone: mascarpone, uova, amaretti,  
 mandorle, uova)

Mousse al cioccolato fondente  
 con biscottini al burro.....6€  
 (cioccolato fondente e uova;  
 per i biscotti: burro, farina, uova, zucchero) GLUTEN FREE A RICHIESTA

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.....	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€	-

### 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€	-
Lisa Birra del Borgo (Lager - 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