

I PRINCIPI



Baccalà mantecato con crema di ceci.....10€ 56€
 (baccalà, latte, aglio, menta, olio extravergine d'oliva;
 per la crema: ceci, scalogno, olio extravergine d'oliva, sale)

Crostata alle noci con crema di broccolo romano.9,5€ 50€
 (farina integrale, noci, burro;
 per la crema: broccolo romano, olio extravergine d'oliva e sale)

Farinata di ceci con culatta e stracchino.....10€ 56€
 (farina di ceci, acqua, olio extravergine d'oliva e sale,
 prosciutto crudo, stracchino)

GLUTEN FREE

GLUTEN FREE

I RAVIOLI



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

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

**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)



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 sgombro con crema di piselli.....9,5€ 50€
 (patate, sgombro, menta, sale, uova;
 per la crema: piselli, scalogno, olio extravergine d'oliva e sale)

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)

Polpette di zucca con crema cacio e pepe.....9,5€ 47€
 (zucca, parmigiano, uova, pane grattugiato, asiago, sale;
 per la crema: pecorino, latte, pepe e maizena)

GLUTEN FREE

VEGAN GLUTEN FREE

I PIATTI



Brasatino di manzo con patate croccanti.....15€ 60€
 (manzo, cipolla, carote, sedano, rosmarino, vino rosso;
 patate, granella di mandorle e noci, olio extravergine d'oliva e sale)

**La parmigiana di melanzane
 con mozzarella di bufala.....11€ 40€**
 (melanzane, farina di riso, pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico, parmigiano, sale e olio extravergine d'oliva)

**Costolette di agnello con panatura di taralli
 e verdure di stagione.....15€ 60€**
 (costolette di agnello, taralli sbriciolati, uova, farina, olio extravergine d'oliva, sale)

LE INSALATE



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

Ruola, finocchi, alici sott'olio e noci.....7€

Pane.....1,5€

LE ZUPPE



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

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

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



Lo strudel di Mariolina con crema pasticcera.....6€
 (per la frolla: farina tipo 0, uova, zucchero, burro;
 per il ripieno: mele o pere, zucchero, uva sultanina, mandorle;
 per la crema: latte, rossi d'uovo, zucchero, amido di mais)

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%) Cincinnati..... | 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%) Cincinnati.. | 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%) Cincinnati.... | 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€ |



WWW.MARIOLINARAVIOLI.IT

VIA PANISPERNA 222A 06-64463859

Instagram facebook

TAKE AWAY