

LES HORS-D'OEUVRES

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)

Tarte aux noix et crème de brocoli à la romaine.9,5€ 50€
 (farine complète, noix, beurre;
 pour la crème: brocoli romain, huile d'olive et sel)

Bouillie de pois chiches
 avec culasse et stracchino*.....10€ 56€
 (farine de pois chiche, eau, huile d'olive et sel, jambon cru, stracchino)
 *FROMAGE DE VACHE

LES RAVIOLIS

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 "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 sauce: patates, échalotes, écorces de citron biologique,
 sel, huile d'olive, pépites d'amandes)

Raviolis de morue et patates
 avec artichauts.....9€ 30€
 (les raviolis: farine, œufs, morue, patates;
 pour la sauce: artichauts, ail, sel et huile d'olive)

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 et sel)
 *FROMAGE DE VACHE

Raviolis à la ricotta "absolue"
 aux ragout de pintade blanche.....9,5€ 24€
 (raviolis: farine, œufs, ricotta;
 pour la sauce: pintade, carottes, céleri, oignons, ail, laurier, romarin)

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

160g*
GLUTEN FREELE 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 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 de maquereau à la crème de pois.....9,5€ 50€
 (patates, maquereau, menthe, sel, œufs;
 pour la crème: pois, échalotes, huile d'olive extra vierge et sel)

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

LES PLATS

Morceau de bœuf
 avec des pommes de terre croustillantes.....15€ 60€
 (bœuf, oignon, carottes, céleri, romarin, vin rouge;
 pommes de terre, amandes et noix hachées, huile d'olive extra vierge et sel)

La parmigiana d'aubergines
 avec mozzarella de bufflonne.....11€ 40€
 (aubergines, farine de riz, tomates pelées,
 mozzarella de bufflonne, basilic, parmesan, sel et huile d'olive)

Côtelettes d'agneau en croûte de taralli
 avec légumes de saison.....15€ 60€
 (côtelettes d'agneau, taralli brisés, œufs, farine, huile d'olive, sel)

LES SALADES

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

Roquette, fenouil, anchois à l'huile et noix.....7€

Pain.....1,5€

LES SOUPES

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

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

LES CHARCUTERIES

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

Plateau de fromages.....10€ 14€

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

LES GATEAUX

Le strudel de Mariolina avec crème anglaise.....6€
 (pour la pâte brisée: farine de type 0, œufs, sucre, beurre;
 pour la farce: pommes ou poires, sucre, raisins secs, amandes;
 pour la crème: lait, jaunes d'œuf, sucre, amidon de maïs)

Gâteau de carottes et amandes
 avec glace à la crème.....6€
 (farine de type 0, sucre, amandes, œufs, huile de graines, levure, carottes)

Le tiramisu 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 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



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€
Raverose, 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€
Rocro 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€	-
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 (Bièrre artisanale au radicchio de Treviso - 5,5%).....	7,5€	-
HefeWeizen San Gabriel (Bièrre 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€



TAKE AWAY

WWW.MARIOLINARAVIOLI.IT

VIA PANISPERNA 222A 06-64463859

Instagram facebook