



Le Marzoline

21.04.2025

MENÙ DI PASQUETTA

Antipasti

Caprese di bufala DOP pomodori € 15
variegati del nostro orto e olio
EVO Vargnano monocultivar
aromatizzato al basilico

—

Battuta di bufalo alla senape € 20
antica, salsa al Parmigiano
Reggiano DOP, cipolla rossa
di Medicina caramellata, zucchine
e pain brioche all'olio EVO Blend
Blu

—

Uovo morbido con insalatina € 18
di asparagi di Altedo, pecorino
di fossa DOP e aceto balsamico
di Modena IGP

Primi

Tagliatelle al ragù bolognese € 15

—

Tortelli di caciottina con crema € 18
di asparagi al nostro olio EVO
Blend Blu, asparagi croccanti
e zest di limone candite

—

Paccheri con salsa ai datterini, € 16
basilico e stracciatella

I secondi alla griglia

Salsiccia di suino grigio € 16

—

Galletto marinato al limone € 16
e rosmarino

—

Costine cotte a bassa temperatura € 18

Pancetta alla griglia € 15

—

Tagliata di manzo € 20

—

Castrato € 15

—

Grigliata mista € 30

—

Fiorentina € 6 HG

—

Patate novelle arrosto € 7

—

Verdure grigliate € 7

Con i secondi è compreso
un contorno a scelta tra:

Patate novelle arrosto

—

Patate al forno

—

Verdure grigliate

Dolci

Pralinato alla nocciola con € 10
cialda al caffè e spuma calda
al gianduja

—

La frutta in quattro consistenze €10

—

Crema catalana € 8

—

Gelato alla crema € 6

—

Sorbetto al limone o al caffè € 5