

Ristorante **MARCONI 19**

Gentili ospiti,

benvenuti al Ristorante Marconi 19.

Il ristorante propone un menù alla carta con un giusto connubio tra cucina classica e contemporanea, il quale viene integrato periodicamente con nuove proposte, scelte in base al mercato e alla stagione.

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di prodotti freschi e del territorio e propone una selezione di paste fresche, focaccia e dolci, di nostra produzione.

Tutte le nostre preparazioni e i prodotti freschi come pesce e carne vengono sottoposti al trattamento di abbattimento di temperatura nel rispetto delle norme HACCP, per preservarne le proprietà e la massima qualità.

Su richiesta organizziamo colazioni di lavoro, pranzi aziendali su misura e personalizzati, oltre a pranzi e cene per qualsiasi ricorrenza e per tutto ciò che può soddisfare il vostro palato.

Mimmo, Rosy e tutto lo staff vi augurano

***** BUON APPETITO *****

Antipasti

HORS D'OEUVRES

OSTRICHE "LA FINE DE CLAIRE" € 2,5
OYSTERS (8) CAD.

TRIS DI TARTARE DI TONNO, SALMONE E GAMBERI* CON € 15
CONFETTURA DI PERE E ZENZERO DI NOSTRA PRODUZIONE
TARTARE TRIS OF TUNA, SALMON AND SHRIMPS, WITH HOMEMADE
PEAR-GINGER MARMALADE (8-13)

POLIPO* ARROSTITO CON CREMA DI PISELLI, BASILICO E € 12
CILIEGINO CONFIT
GRILLED OCTOBUS WITH PEAS SAUCE, BASIL AND DRY TOMATOES (4-5-8)

TORTINO GRATINATO DI ALICI*, SCHIACCIATA DI PATATE € 12
E FIORE DI CAPPERO, CON VELLUTATA ALLA ZUCCA
GRATIN TIMBALE OF FRESH ANCHOVIES, POTATOES, CAPERS WITH
PUMPKIN SAUCE (4-5-8)

CARPACCIO DI SALMONE* SCOTTATO, CON INSALATA DI € 13
FINOCCHI, POMPELMO ROSA OLIVE LECCINE E DRESSING
AI LAMPONI
BAKED SLICE OF SALMON WITH WARM SALAD OF FENNEL, PINK
GRAPEFRUIT, BLACK OLIVE AND RASPBERRIES DRESSING (8)

CULATTA EMILIANA CON CRUDITÈ DELL'ORTO E CUCULLI € 12
LIGURI ALL'ERBA CIPOLLINA DI NOSTRA PRODUZIONE
CULATELLO HAM WITH RAW VEGETABLES AND HOMEMADE
LIGURIN FRITTERS (1-4-5)

BLACK ANGUS MARINATO AL SALE GRIGIO BRETONE, € 14
INSALATA DI PERE E NOCI E CIALDA DI PARMIGIANO ALLE
ERBE PROVENZALI
HOMEMADE MARINATED BEEF IN BRETON GREY SALT WITH PEAR
AND WALNUTS SALAD AND PARMESAN CHEESE WAFER (2-5)

BAVARESE AI CARCIOFI E NOCCIOLE CON FONDUTA AL BRÀ € 10
PIEMONTESE
ARTICHOKES AND HAZELNUTS SOUFFLÈ WITH BRÀ CHEESE
FONDUE (2-3-4-5)

* Sono presenti ingredienti congelati all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità.

I numeri riportati di fianco ad ogni pietanza fanno riferimento alla tabella degli allergeni che trovate all'interno del presente menù.

Primi E LE NOSTRE PASTE FRESCHE

FIRST COURSES AND HOMEMADE PASTA

SPAGHETTI "CASA RUMMO" ALLE VONGOLE* VERACI E FUMETTO DI MARE € 13

SPAGHETTI PASTA "RUMMO HOUSE" WITH CLAMS, AND FISH SAUCE (4-8-10-13)

PENNETTE "CASA RUMMO" CON SCAMPETTI*, POLPA DI GRANCHIO E BISQUE DI CROSTACEI € 13

PENNE PASTA "RUMMO HOUSE" WITH SCAMPI, CRABMEAT AND CRUSTACEONS SAUCE (4-5-8-10-13)

RAVIOLI* DI PESCATRICE SALTATI CON CALAMARETTI* SPILLO E ZESTE D'AGRUME SU VELLUTATA DI PISELLI* € 14

HOMEMADE MONKFISH RAVIOLI WITH SQUID, CITRUS FRUITS SKIN, AND PEAS SAUCE (3-4-5-8-13)

RISOTTO AL MARE ROSÉ CON CRUDO DI TONNO E MANDORLE TOSTATE € 14

RISOTTO WITH RAW CUBE TUNA AND ALMOND (2-4-5-8-10)

RISOTTO CON CREMA AL BRIÉ, POLVERE DI CULATELLO E GRANELLA DI PISTACCHI € 12

RISOTTO WITH BRIE CHEESE SAUSE, DRY HAM POWER AND PISTACHIOS (2-5)

GARGANELLI* DI PASTA FRESCA CON SALSA ALLA ZUCCA, POMODORI SECCHI E SCAGLIE DI RICOTTA DURA € 11

HOMEMADE FRESH PASTA WITH PUMPKIN SAUCE, DRY TOMATOES AND RICOTTA CHEESE (3-4-5)

PASTA CALAMARATA "CASA RUMMO" CON BATTUTO DI FILETTO MANZO, CARCIOFI E DEMI GLACE € 12

SMALL RING PASTA WITH CHOPPED BEEF FILLET, ARTICHOKE AND BEEF SAUCE (4-10-11)

* Sono presenti ingredienti congelati all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità.

I numeri riportati di fianco ad ogni pietanza fanno riferimento alla tabella degli allergeni che trovate all'interno del presente menù.

1 Secondi Piatti

MAIN COURSES

CRUDITÉ DI PESCE E CROSTACEI* € 20
FRESH RAW FISH (8-13)

TATAKI DI TONNO AL SESAMO NERO CON CONFETTURA € 18
AGRODOLCE DI CIPOLLE ROSSE
BLACK SESAME TATAKI TUNA WITH SWEET & SOUR RED ONION
MARMALADE (6-8-11)

CANNOLO DI BRANZINO* CON FARCIA DI PATATE, GAMBERI* € 18
E PISTACCHI
GILTHEAD SEABREAM ROLL WITH SEAFOOD AND CRUSTACEAN'S
SAUCE (2-8-10-13)

MEDAGLIONI DI PESCATRICE* BARDATI AL BACON CON € 17
GUAZZETTO DI VONGOLE* CHERRY E BASILICO
MONKFISH BACON SCALLOPS WITH STEWED CLAMS, CHERRY END
BASIL (4-8-10)

FRITTURA DI PESCE* CON JULIENNE DI VERDURE € 18
CROCCANTI
FRIED FISHES WITH CRISPY VEGETABLES (1-4-8-13)

FILETTO DI MANZO COTTO NEL FIENO DEL "PARCO DEL € 18
ROCCOLO"
BEEF FILLET COOKED IN " ROCCOLO PARK " HAY

FILETTO DI MANZO AL PROFUMO DI SOTTOBOSCO ED ERBE € 18
BEEF FILLET WITH BERRIES SAUCE AND HERBS (4-10-11)

TAGLIATA DI CUBEROLL DI MANZO AL RADICCHIO E € 18
FONDUTA AL GRANA
SLICED SIRLOIN STEAK BEEF WITH RADICCHIO CHICORY AND
GRANA CHEESE FONDUE (4-5-10-11)

BURGER GOURMET DI BUFALO* CON NOSTRO PANE ALLA € 15
CURCUMA E SESAMO, BRIÉ E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA
SERVITO CON PATATE RUSTICHE FRITTE
BUFFALO BURGER WITH HOMEMADE TURMERIC BREAD, SWEET&SOUR RED
ONION, SOFT CHEESE AND FRENCH-FRIED POTATOES (1-4-5-6-11)

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE IN GREMOLADA € 16
CON POLENTA MORBIDA
BRAISED VEAL SHANK SLICE (4-10-11)

* Sono presenti ingredienti congelati all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità.

I numeri riportati di fianco ad ogni pietanza fanno riferimento alla tabella degli allergeni che trovate all'interno del presente menù.

Contorni

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO AI SAPORI PROVENZALI € 5
BAKED POTATOES

MISTICANZA DELL'ORTO SAUTÈ € 5
STIR FRIED MIX VEGETABLES

FINOCCHI AL BURRO E PARMIGIANO € 5
FENNEL WITH BUTTE AND PARMEAN CHEESE (5)

INSALATA MISTA € 5
MIXED SALAD

PATATE FRITTE RUSTICHE* € 6
FRIED POTATOES (1)

Per i vostri Bambini

FOR YOUR CHILDREN

PASTA AL POMODORO € 5
PASTA WITH TOMATO SAUCE

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE € 10
MILANESE CUTLET WITH POTATOES

* Sono presenti ingredienti congelati all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità.

I numeri riportati di fianco ad ogni pietanza fanno riferimento alla tabella degli allergeni che trovate all'interno del presente menù.

Dessert

DESSERT

FORMAGGI MISTI CON CONFETTURA DI PERE E ZENZERO € 6
MIXED CHEESES WITH HOMEMADE PEAR-GINGER MARMALADE (5)

TORTINO AL PISTACCHIO* AL CUORE MORBIDO CON € 6
COULIS AI FRUTTI ROSSI
SOFT PISTACHIO NUT SOUFFLÈ WITH WILD BERRIES SAUCE (3-4-5)

IL NOSTRO TIRAMISÙ € 6
HOMEMADE TIRAMISÙ (3-4-5)

SFOGLIATINA CALDA DI PERE FRESCHE CON CONFETTURA € 6
ARTIGIANALE, E SALSA ALLA VANIGLIA
WARM PEAR-FILLED PUFF PASTRY WITH HOMEMADE PEAR JAM AND
VANNILLA CREAM (3-4-5)

TORTINO CAPRESE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE € 6
SWEET CHOCOLATE AND HAZELNUTS CAKE (2-3-4-5)

CASSATINA* SBAGLIATA AL MIELE E PISTACCHI CON SALSA ALLE € 6
PERE HOMEMADE HONEY AND PISTACHIOS PARFAIT WITH PEAR SAUCE (2-3-5)

GELATI* € 5
ICE CREAMS (3-5)

PARFAIT AL TORRONCINO € 6
NOUGAT PARFAIT (2-3-5)

Per accompagnare i vostri Dessert

TO SERVE WITH OUR DESSERTS

VINO LIQUOROSO SANTO SPIRITO 11 "MARCHESI DE € 3,50
FRESCOBALDI" 16° (TOSCANA)
LIQUEUR WINE SANTO SPIRITO 11 "MARCHESE DE FRESCOBALDI" 16°
(TOSCANA)

BAROLO CHINATO DOCG "TERRE DAVINO" 16,5° € 4,50
(PIEMONTE LANGHE)
BAROLO CHINATO DOCG "TERRE DAVINO" 16,5° (PIEMONTE LANGHE)

COPERTO E SERVIZIO € 2,00
COVERED AND SERVICE

* Sono presenti ingredienti congelati all'origine o sottoposti ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità.

I numeri riportati di fianco ad ogni pietanza fanno riferimento alla tabella degli allergeni che trovate all'interno del presente menù.

Bevande

DRINKS

ACQUA FONTE BRACCA NATURALE/FRIZZANTE CL 0,75 € 2,50
FONTE BRACCA MINERAL WATER CL 0,75

BIBITE IN LATTINA € 3
DRINKS IN TIN

VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO CL. 0,25 € 3
WINE RED/WHITE CL. 0,25

VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO CL. 0,50 € 6
WINE RED/WHITE CL. 0,50

VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO LT. 1. € 12
WINE RED/WHITE LT. 1.

BIRRA MENABREA CL 33. € 4
MENABREA BEER CL 33.

BIRRA MENABREA CL 66. € 6
MENABREA BEER CL 66

LIQUORI NAZIONALI € 3,50
NATIONAL LIQUORS

LIQUORI ESTERI € 4
FOREIGN LIQUORS

APERITIVI € 4
APERITIF DRINK

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO € 1,50
COFFEE, DECAFFEINATED, BARLEY COFFEE

CAFFÈ CORRETTO € 3
COFFEE WITH ALCOHOL

CAPPUCCINO € 2
CAPUCCINO

THÈ € 2
TEA