

ANTIPASTI

Affettato misto	€ 10,00
Affettato di selvaggina	€ 14,00
Carciofi fritti dorati* 1-5	€ 10,00
Cazzarola alla Mario (carpaccio di manzo) 1-8	€ 24,00
Ceci porcini e tartufo 7	€ 10,00
Focaccia 1-6	€ 6,00
Focaccia ai 4 cereali 1-6	€ 6,00
Insalata d'ovoli*	€ 23,00
Insalata di galletti e porcini*	€ 18,00
Insalata di carciofi*	€ 18,00
Mortadella alla griglia 1-8	€ 8,00
Prosciutto crudo	€ 10,00
Jamón de Cebo de Campo 50% razza Ibérica	€ 20,00
Jamón de Bellota 75% razza Ibérica	€ 25,00
Jamón de Bellota 100% razza Ibérica	€ 30,00
Provola di bufala alla griglia 1-7	€ 8,00
Ricotta di bufala con marmellata di castagne 7	€ 9,00
Uovo strapazzato al tartufo 1-3	€ 12,00

PRIMI

Fettuccine al ragù 1-3-7-9	€ 12,00
Fettuccine al ragù di cinghiale 1-3-7-9	€ 14,00
Fettuccine carciofi, guancia e pecorino* 1-3-7	€ 14,00
Fettuccine ai porcini 1-3-7	€ 14,00
Fettuccine del Re (tartufo, galletti e porcini crudi)* 1-3-7	€ 22,00
Fettuccine galletti e pachino* 1-3	€ 14,00
Paccheri all'Amatriciana	€ 14,00
Paccheri alla Carbonara con tartufo 3	€ 14,00
Ravioli porcini e tartufo 1-3	€ 14,00
Spaghetti Cacio, Pere & Peperoncino 1-7	€ 14,00
Spaghetti Cacio & Pepe 1-7	€ 14,00
Ricciole alla Gricia 1-7	€ 14,00
Tagliolini alla forma di parmigiano 1-3-9	€ 14,00
Tagliolini al ragù bianco con pomodorini confit 1-3-7-9	€ 14,00
Tagliolini al tartufo bianco* 1-3-7	€ 35,00

SECONDI

Abbacchio alla scottadito	€ 17,00
Filetto ai ferri (ca. 230 gr)	€ 24,00
Filetto ai ferri con porcini	€ 26,00
Filetto cremolato ¹⁻⁷	€ 27,00
-all'aceto balsamico -al Porto -al pepe verde -al tartufo	
Lombata di manzo senza osso (ca. 270 gr)	€ 18,00
Scaloppina ¹⁻⁷ -al limone -al vino	€ 15,00
Straccetti -ai porcini ⁷⁻⁹ -ai carciofi* ⁴⁻⁷ -rucola, pachino ⁷	€ 17,00
Tagliata di manzo senza osso	€ 7,00 l'etto
Tagliata Fiorentina Chianina con osso	€ 9,00 l'etto
Tagliata "Luxury" Selezione di Manzi Europei con osso	€ 7,50 l'etto

Per ulteriori tagli di carne disponibili rivolgersi al personale di sala

SECONDI DI SELVAGGINA

Tagliata di zebra con pomodorini confit	€ 25,00
Spezzatino di capriolo ai frutti di bosco	€ 21,00
Cinghiale in agrodolce (prugne, mandorle, vino rosso) ⁸	€ 20,00
Brasato d'asino con cipolla croccante ⁷⁻⁹	€ 21,00
Spezzatino di canguro ⁹	€ 21,00
Filetto di renna su letto di rucola e aceto balsamico	€ 25,00
Filetto di struzzo alla piastra	€ 25,00

CONTORNI

Carciofi alla romana* ⁴⁻⁹	€ 10,00
Cicoria ripassata	€ 8,00
Patate al forno ¹⁻⁷⁻⁹	€ 7,00
Patate fritte fresche	€ 7,00
Porcino arrosto	€ 18,00
Puntarelle* ⁴	€ 9,00
Radicchio alla piastra	€ 8,00

DESSERT E FRUTTA

Babà in vaso cottura ¹⁻³⁻⁷	€ 8,00
Crema chantilly	€ 7,00
-frutti di bosco ³⁻⁷ -fragole ³⁻⁷ -nutella ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ -cioccolato ³⁻⁷ -pistacchio ³⁻⁷⁻⁸	
Crema Catalana ³⁻⁷	€ 7,00
CheeseCake	€ 7,00
-frutti di bosco -fragole ¹⁻⁷ -nutella ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸ -cioccolato ¹⁻⁷ -pistacchio ¹⁻⁷⁻⁸	
Cannolo scomposto ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 7,00
Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰	€ 7,00
Tiramisù alle fragole ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰	€ 7,00
Panna cotta	€ 7,00
-frutti di bosco ⁷ -fragole ⁷ -nutella ⁶⁻⁷⁻⁸ -cioccolato ⁷ -pistacchio ⁷⁻⁸	
Zabaione caldo ³ -al caffè -alle fragole	€ 8,00
Sorbetto	€ 5,00
-caffè ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ -liquirizia ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ -limone ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸	
Ananas	€ 7,00
Fragole	€ 7,00
Frutti di bosco	€ 7,00

Il costo del servizio di taglio per torte esterne è di € 1

Le pietanze contrassegnate dal simbolo * non sono sempre disponibili

Informate il personale di sala in caso di intolleranze o allergie alimentari, grazie

i Maroncio
Restaurant & Wine Club

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)