



Benvenuti al Ristorante da Marco

*Siamo nati nel 1900 come antica osteria,
dall'uomo che ha dato il nome a questo ristorante:*

Marco Moda

Con onore portiamo avanti il suo modo di lavorare...

*Continuamente alla ricerca dell'equilibrio perfetto tra tradizione
ed innovazione...*

*Per sorprendere il palato con i gusti del territorio e
la qualità della nostra storia.*



Menù Degustazione (vini esclusi)

nr. 4 portate € 35,00

nr. 6 portate € 45,00

Antipasti

Fonduta al tartufo bianco di Acqualagna € 25,00

Degustazione di Patanegra Fam. Carrasco tagliato a coltello € 18,00

Tartare di filetto di fassona a coltello € 15,00

Carpaccio di manzo fassone con tartufo nero di Acqualagna € 15,00

*Carpaccio di manzo fassone marinato agli agrumi con verdure
alla catalana* € 10,00

Polenta morbida con misto bosco funghi (porcini, finferli, ecc..) € 8,00

Flan morbido di verdure di stagione con fonduta di formaggi € 6,00

Cestino di pasta cracker con finferli e julienne di verdure € 6,00

Primi Piatti

Tagliolini di pasta all'uovo padellati con tartufo bianco di Acqualagna € 25,00

Zuppa di patate e porcini € 12,00

*Ravioli fatti a mano con mousse di zucca al cartoccio, padellati con
vellutata di semistagionati* € 12,00

*Risotto tostato e mantecato con dadolata di porcini trifolati al
rosmarino, crema di zucca e stracciatella di burrata* € 10,00

*Tagliatelle di pasta all'uovo fatte a mano con battuto di manzo
fassone piemontese* € 10,00

*Tagliolini di pasta all'uovo fatti a mano con battuto di cinta senese
e tartufo nero di Acqualagna* € 15,00

*Gnocchetti di patate nostrane e dolci americane con battuto d'anatra
e finferli* € 10,00

La Griglia

<i>Tagliata di controfiletto di manzo fassone piemontese</i>	160 gr.	€ 15,00
<i>Filetto di manzo fassone piemontese</i>	180 gr.	€ 25,00
<i>Costata di manzo fassone piemontese</i>	800 gr.	€ 35,00
<i>Fiorentina di manzo fassone piemontese</i>	dal kg. in su	€ 45,00
<i>Lombata di vitello</i>		€ 25,00
<i>Lombata di cinta senese</i>		€ 15,00
<i>Pollo di casada</i>		€ 12,00
<i>Faraona di casada</i>		€ 12,00

Uova all'occhio di bue con tartufo bianco di Acqualagna € 25,00

Al forno

<i>Anatra di casada glassata al forno con porcini</i>	€ 15,00
<i>Faraona glassata al forno con dadolata di zucca</i>	€ 15,00
<i>Muscolo di bufalo glassato al forno con finferli</i>	€ 15,00

Piatto vegetariano

Degustazione di contorni di verdure cotte di stagione e formaggi € 8,00

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da una degustazione di contorni cotti misti di stagione

Dolce al cucchiaino a porzione € 4,00

Vino della casa a bottiglia € 10,00
al calice € 2,00

in alternativa Selezione carta dei vini

Coperto : acqua, pane e grissini di produzione artigianale € 3,00

In assenza di reperimento del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potranno essere abbattuti di temperatura



Persone impegnatissime... Sempre di corsa...

*I clienti dell'Enogastronomia da Marco, però,
non si privano dei nostri sapori.*

Comodamente a casa loro

*(o nella "terrazza" dell'Enogastronomia in pausa pranzo)
degustano i sapori della nostra cucina "take away"*

preparata nel nuovo ambiente,

con le nostre mani piene di storia.

Scopri il nuovo locale a Rovigo, in Via Baruchello 26

(Tel. 0425/412313).

*Troverai anche un vasto assortimento di prodotti tipici,
articoli da regalo e bomboniere.*

