



ANTIPASTI

PROSCIUTTO IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA "FAMIGLIA CASALBA CASTRO ALBA"

A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA

EURO 25

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE

EURO 20

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO
E SUPREME D'ARANCIA

EURO 15

NIDO DI PASTA KATAIFI CON CUORE DI BRUSCANDOLI SU FONDUTA MIMOLETTE

EURO 10

FLAN MORBIDO DI ASPARAGI VERDI CON VELLUTATA ALLO ZAFFERANO E PUNTE DI ASPARAGO FRITTE

EURO 10

IL PESCE

DEGUSTAZIONE DI CRUDO: DAI CROSTACEI AI CARPACCI

EURO 25

MAZZANCOLLE AL VAPORE CON INSALATINA DI VERDURE ALLA CATALANA

EURO 15

DEGUSTAZIONE DI GRATINATO: CAPESANTE E CANESTRELLI

EURO 20



PRIMI PIATTI

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON SPUGNOLE, ZAFFERANO E BURRATA

(MIN. 2 PS)

EURO 15

CAPPELLACCI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON DADOLATA DI ASPARAGI BIANCHI E PADELLATI
CON CREMA ALLE ORTICHE E SCAGLIE DI TARTUFO PRIMAVERILE DI ACQUALAGNA

EURO 15

PACCHERI DI GRAGNANO CON CINTA SENESE E BARBE DI FRATE

EURO 15

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO FATTE A MANO, PADELLATE CON
DADOLATA DI ASPARAGI BIANCHI FRESCHI

EURO 15

IL PESCE

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON MAZZANCOLLE E BRUSCANDOLI (MIN. 2 PS)

EURO 15

TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO, PADELLATI CON
TONNO, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE

EURO 15



LA GRIGLIA

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese al kg EURO 60

COSTATA di Manzo Fassone Piemontese CIRCA 800 GR. EURO 40

FILETTO di Manzo Fassone Piemontese CIRCA 200 GR. EURO 30

TAGLIATA di Controfiletto di Fassone Piemontese EURO 20

GALLETTO di Casada EURO 15

MEZZA FARAONA di Casada EURO 15

TOP ENTRECOTE WAGYU GIAPPONE A5 EURO 25 ETTO

AL FORNO

PETTO di FARAONA GLASSATO CON SPUGNOLE EURO 15

COSCIA di CONIGLIO GLASSATA CON BARBE di FRATE EURO 15

IL PESCE

TASCA di ORATA FRITTA CON BARBE di FRATE E MANDORLE EURO 15

FILETTO di BRANZINO IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA EURO 15

SCOTTATA di TONNO ALLA GRIGLIA EURO 20

SCAMPI REALI AL SALE DI CERVIA 400/500 GR. AL PZ EURO 50

COPERTO : PANE E GRISSINI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE EURO 5

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE



LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU' DEGUSTAZIONE

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO
E SUPREME D'ARANCIA

NIDO DI PASTA KATAIFI CON CUORE DI BRUSCANDOLI SU FONDUTA MIMOLETTE

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON SPUGNOLE, ZAFFERANO E BURRATA

CAPPELLACCI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON DADOLATA DI ASPARAGI BIANCHI E PADELLATI
CON CREMA ALLE ORTICHE E SCAGLIE DI TARTUFO PRIMAVERILE DI ACQUALAGNA

PETTO DI FARAONA GLASSATO AL FORNO CON SPUGNOLE

DOLCE AL CUCCHIAIO SELEZIONE "RISTORANTE DA MARCO"

€ 60,00 A PERSONA

VINI ESCLUSI

MENU' VALIDO PER L'INTERO TAVOLO

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE



LE PROPOSTE DEL MEZZOGIORNO

COSCIOTTO DI MAIALINO C.B.T. CON CROSTONE DI PAN BRIOCHE

EURO 10

FLAN MORBIDO DI ASPARAGI CON ASPARAGI FRITTI IN TEMPURA SU CREMA ALLO ZAFFERANO

EURO 10

TAGLIOLINO DI PASTA ALL'UOVO CON BATTUTO DI ERBETTE DI CAMPO E BURRATA

EURO 10

BIGOLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON BATTUTO DI FASSONE PIEMONTESE

EURO 10

TAGLIATA DI CINTA SENESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

EURO 10

TOMINO PIEMONTESE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI ASPARAGI E TIMBALLO DI ROSOLE STUFATE

EURO 10



Selezione

Ristorante da Marco



Bollicine

Rosè "Tocai"	Azienda Pusiol	€ 10,00	€ 4,00
Cuvèe Voyage Brut	Frescobaldi		€ 6,00

Vini bianchi

Vermentino	Lungarotti		€ 5,00
Grechetto 2020	Lungarotti	€ 10,00	€ 5,00
Vernaccia 2020	Lungarotti	€ 10,00	€ 5,00

Vini Rossi

Cabernet Franc	Azienda Pusiol	€ 10,00	€ 4,00
Sangiovese 2019	Lungarotti	€ 10,00	€ 5,00

Acqua Surgiva 0,5 lt € 2,00

Acqua Surgiva 0,75 lt € 4,00



IN BASE AL DECRETO LEGISLATIVO DEL 15 DICEMBRE 2017, N. 231, ALCUNI DEI PIATTI E DEGLI ALIMENTI SERVITI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

IL PERSONALE SI RENDE DISPONIBILE A RISPONDERE AL CLIENTE CHE POTREBBE ESSERE ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE E AD INDICARE LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

LISTA DEGLI ALLERGENI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SEMI DI SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI A CONCENTRAZIONI MAGGIORI DI 10 MG/KG O 10 MG/LITRO RIPORTATI COME SO₂, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I LORO DERIVATI E RELATIVI PRODOTTI.

PER NORMATIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONI VIII, LETTERA D, PUNTO 3°: IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA COME DA DETTA NORMATIVA.

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI ABBATTUTI DI TEMPERATURA.