

RISTORANTE DA MARCO

ANTIPASTI

PROSCIUTTO IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA "FAMIGLIA CASALBA CASTRO ALBA"
A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE

CARPACCIO DI MANZO FASSONE MARINATO AGLI AGRUMI
CON VERDURE CROCCANTI / CON INSALATINA DI PORCINI FRESCHI

TERRINA DI ZUCCHINE CON FIORI DI ZUCCA IN Crosta DI PASTA KATAIFI

TIPO UNA PARMIGIANA : CREAM TART DI MELANZANA CROCCANTE,
MOUSSE DI RICOTTA ALLA MENTA E GAZPACHO

DEGUSTAZIONE DI GRATINATO: CAPESANTE E CANESTRELLI

MAZZANCOLLE A VAPORE CON INSALATINA DI VERDURE ALLA CATALANA

RISTORANTE DA MARCO

PRIMI PIATTI

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON DADOLATA DI PORCINI, ZAFFERANO E BURRATA (MIN. 2 PS)

RAVIOLI DI MAGRO FATTI A MANO RIPIENI DI RICOTTA, POMODORINI CONFIT E PESTO AL BASILICO

GNOCCHI DI PATATE PADELLATI CON BATTUTO DI CINTA E FIORI DI ZUCCA

TAGLIOLINI PADELLATI CON FINFERLI FRESCHI E SCAGLIE DI RICOTTA STAGIONATA

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO PADELLATE CON JULIENNE DI PORCINI TRIFOLATI AL ROSMARINO

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON GAMBERI, ALGA SALICORNIA E ZAFFERANO (MIN. 2 PS)

PACCHERI DI GRAGNANO PADELLATI CON BATTUTO DI FASSONA

RISTORANTE
DA MARCO

SO E BRONZE

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese

COSTATA DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 800 GR.

FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE CIRCA 250 GR.

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONE PIEMONTESE

PETTO DI FARAONA DI CASADA ALLA GRIGLIA

GALLETTO DI CASADA ALLA GRIGLIA

CARRÈ D'AGNELLO GLASSATO AL FORNO
CON SCALOGNO CARAMELLATO AL VALPOLICELLA

COSCIA DI CONIGLIO GLASSATA AL FORNO CON FINFERLI

FILETTO DI TONNO ROSSO SCOTTATO ALLA GRIGLIA

BISTECCA DI PESCE SPADA

OGNI PORTATA È ABBINATA AL SUO CONTORNO DI VERDURE