

# Menù Prezzo Fisso

## 15,00 €

[comprende 1 primo piatto + 1 secondo piatto con contorno  
+ 1 caffè + 1 acqua e coperto]

venerdì 10 agosto 2018

### PRIMO PIATTO:

Gnocchi di patate alla pizzaiola con pomodoro e mozzarella GL/L

Linguine al ragù di pesce PE/MO/GL

Risotto alla parmigiana L

Pasta al pomodoro o al ragù GL

### SECONDO PIATTO CON CONTORNO:

Tentacoli di totano all'Andalusa con olive, pomodoro e capperi MO

Trancio di salmone ai ferri con carciofi gratinati PE/L

Petto di tacchino ai ferri con patatine fritte GL

Roast-beef a carpaccio con rucola e scaglie di grana L

Braciola alla griglia con patatine fritte GL

Scaloppine alla valdostana con patatine fritte GL/L

### CONTORNI DISPONIBILI:

Insalata / Carote / Pomodori / Verdure grigliate marinate / Patate fritte /

Carciofi gratinati L / Patate prezzemolate

### PREZZI SINGOLE PORTATE:

Primo 5,00 € Secondo 10,00 € Contorno 3,00 €

Servizi e Coperto 1,50 €

Acqua 2,00 € / ¼ Vino 2,50 € / ½ Vino 5,00 € / Calice Vino 3,00 €

# Menù alla Carta:

Antipasto di frutti di mare con olio, limone e prezzemolo 13,00 €  
PE/MO/CR

Pesciolini in carpione del Nonno Luigi 10,00 € PD/PE/AS

Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi  
con barchette di melone 11,00 €



Spaghetti saltati alle vongole Veraci 12,00 € MO/GL/LU

Tagliatelle di farina di ceci al ragù di Cervo 10,00 € GL

Risotto alla parmigiana con filetti di pesce persico dorati al burro e  
salvia 13,00 € UO/GL/PE



Filetti di Branzino ai ferri con verdure alla griglia 16,00 € PE

Filetto di manzo alla griglia  
con Carciofi gratinati L 22,00 €

Tagliata per due di Fiorentina di manzo (600 gr)  
alla piotta Valtellinese 24,00 €

Tagliata di Tonno alla griglia al balsamico ristretto  
con rossa di Tropea caramellata 15,00 € PD/PE/SE

### ALLERGENI:

AR =arachidi	L =latte	GL =glutine	SS=sesamo
SO =soia	UO =uova	FG = frutta guscio	
PE =pesce	MO =molluschi	SE =sedano	SEN=senape
LU =lupini	CR =crostacei	AS =anidride solforosa	

### LISTA ALLERGENI PRESENTE IN RISTORANTE

PD prodotto decongelato

## I FORMAGGI

Selezione di formaggi al carrello  
singola porzione 6,00 € piatto misto 12,00 €

## DESSERT – GELATO – FRUTTA

Coppa di frutta o Macedonia di frutta fresca 4,00 €  
Coppa di Gelato tre gusti 5,00 €  
Sorbetto al limone 4,00 €  
Dolce della casa scelto dal carrello 5,00 €

## BEVANDE

Acqua bott. Vetro 0,70 cl 2,00 €  
¼ Vino 2,50 € / ½ Vino 5,00 €

Caffè 1,50 €

Liquore / Amaro Nazionale 3,00 €

Liquore / Amaro estero 4,00 €

Liquori o Distillati Pregiati Listino a parte

PER I PRODOTTI NON ELENCATI

CHIEDERE PREVENTIVAMENTE IL COSTO

I PIATTI CON VARIAZIONI POSSONO AVERE COSTI AGGIUNTIVI

DAL 1920 A COSTA MASNAGA  
**MARION**  
RISTORANTE & BAR  
[www.ristorantemarion.com](http://www.ristorantemarion.com)



wi-fi free: ristorante ospite - pw: caccia1920

# MENÙ BUSINESS LUNCH

PRANZO DI LAVORO  
ORARI CUCINA 11.45 – 14.30

DAL 1920 A COSTA MASNAGA  
**MARION**  
RISTORANTE & BAR