

Menù Prezzo Fisso

15,00 €

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

sabato 12 gennaio 2019

PRIMO PIATTO:

Risotto con piselli e Parmigiano L

Penne con panna e prosciutto L/GL

Pasta e ceci in brodo GL

Pasta al pomodoro o al ragù GL/SE

SECONDO PIATTO con CONTORNO:

Filetti di trota ai ferri con spinaci al burro PE/L

Cosciotto di maiale arrosto con patate al forno GL/L

Zampone con purè di patate PE/PD/L

Scaloppine alla valdostana con patate al forno L/GL

Tartare di manzo condita dallo Chef con patate prezzemolate

Roast-Beef a carpaccio con carciofi freschi e grana L

CONTORNI DISPONIBILI

Insalata Verde o mista / Spinaci al burro / Patate al forno

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:

Insalata di Carciofi freschi e scaglie di grana 10,00 € L

“Ammazza Tartufo Nero” uova e tartufo nero 10,00 € UO/L

Jamon Patanegra con pan tomate 19,00 €



Tagliolini di pasta fresca alla pescatora ai frutti di mare 14,00 €
GL/MO/PE/PD/UO

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolata di verdure
18,00 € GL/L/SE

Pappardelle di pasta fresca alla Cacciatora con ragù di selvaggina 10,00 €
GL/L/UO/PD

Risotto al tartufo nero del triangolo Lariano 10,00 € L

PIATTO TRADIZIONALE

Pizzoccheri alla valtellinese 10,00 € GL/UO/L



Filetti di branzino alla griglia con verdure 18,00 € PE/PD

Filetto di manzo alla griglia con verdure 22,00 €

“Cassoela” del Marion con polenta 13,00 € SE

Tagliata di tonno alla griglia al balsamico ristretto
con rossa di Tropea caramellata 14,00 € PE/PD

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 € L

DESSERT – GELATO – FRUTTA

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

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



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