

Menù Prezzo Fisso

15,00 €

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

venerdì 25 gennaio 2019

PRIMO PIATTO:

Risotto alla parmigiana L

Spaghetti al ragù di mare MO/CR/PE/PD

Zuppa di verdure con crostini di pane SE/GL

Pasta al pomodoro o al ragù GL/SE

SECONDO PIATTO con CONTORNO:

Salmone ai ferri con carote al burro PE/L

Merluzzo fritto con fiori di zucca fritti PE/GL/UO

Tentacoli di Totano in "dolcepikkante" con patate, olive e pomodoro PD/MO

Scaloppine alla pizzaiola con patatine fritte GL/PD

Frittatona con prosciutto e formaggio UO/L

CONTORNI DISPONIBILI

Insalata Verde o mista / Carote al burro L / Patate fritte L

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 servito con pan tomate 19,00 € GL



Tagliolini di pasta fresca ai Missoltini del Lario e Concassè di pomodoro
12,00 € PE/GL/UO

Ravioloni ripieni di Granchio con pomodorino fresco alle erbe 12,00 €
CR/UO/GL/PD

Risotto al Tartufo Nero fresco 12,00 € L

PIATTO TRADIZIONALE

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



Spezzatino di cinghiale alla maremmana con polenta 15,00 € SE/PD/AS

Controfiletto di manzo alla griglia con verdure 18,00 €

Filetti di Branzino alla griglia con verdure grigliate 18,00 € 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 guest - pw: caccia1920

MENÙ BUSINESS LUNCH

PRANZO DI LAVORO
ORARI CUCINA 11.45 – 14.30

DAL 1920 A COSTA MASNAGA
MARION
RISTORANTE & BAR