



Marantò 1981

RISTORANTE - STEAK HOUSE - PIZZERIA

-MENU-



Vi diamo il
Benvenuto al
"Ristorante Marantò".
La nostra esperienza
è a Vostra disposizione
per consigliarvi
al meglio.



La freschezza dei
nostri Prodotti
vi farà scoprire
una cucina genuina
e di alta qualità.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l' apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale del servizio.

Ricordiamo ai nostri clienti che le pietanze possono subire variazioni in base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti freschi.

**La Direzione
Famiglia Ionata**



LE BRUSCHETTE

Bruschetta al Pomodoro	€ 3.00
Bruschetta Prosciutto Crudo e Mozzarella	€ 4.00
Bruschetta al Tartufo e Mozzarella	€ 4.00
Bruschette Miste	€ 5.00

I FRITTI

Mozzarelline Fritte (6 pezzi)	€ 3.50
Fiori di Zucca Fritti con Mozzarella & Alici (3 pezzi)	€ 6.00
Patate Fritte classiche	€ 4.00
Patate Messicane (speziate)	€ 4.00
Panzerotti Pomodoro e Mozzarella fritti (6 pezzi)	€ 4.00
Frittatina di Maccheroni (ragù, piselli, besciamella)	€ 4.00

I FORMAGGI

Caciocavallo Molisano Arrostito	€ 6.00
Degustazione di Formaggi Molisani con Miele (caciocavallo, pecorino, ricotta, stracciata, primosale di capra, burattina)	€ 14.00
Mozzarella di Bufala Campana D.o.p. 150 gr	€ 5.00
Burratina Isernina (125gr)	€ 4.00
Ricotta Agnonese con Miele	€ 5.50
Primo sale di Capra di Acquaviva d'Isernia Arrostito	€ 6.00
Stracciata Agnonese con rucola & Pomodorini	€ 6.50
Scamorza Molisana arrostita	€ 6.50
Scamorza Molisana arrostita con Prosciutto Crudo	€ 9.50
Scamorza Molisana arrostita con Tartufo	€ 9.50

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto alla molisana (salumi & formaggi misti)	€ 9.50
Prosciutto Nostrano & Stracciata Agnonese	€ 9.00
Prosciutto Nostrano & Bufala Campana Dop	€ 10.00
Culatello & Burrata	€ 10.00
Carpaccio di Scottona locale con scaglie di Parmigiano	€ 14.00
Tartare di Chianina (100gr) al naturale (a parte: uovo, capperi, acciughe, cipolla)	€ 15.00
Tartare di Chianina (100gr) con Burrata e Tartufo	€ 19.00
Bresaola Rucola & Grana	€ 12.00
Tagliere Molisano (formaggi & Salumi per 2 persone)	€ 19.00
Prosciutto Iberico "Beher", qualità oro, stagionatura 40 mesi (100gr)	€ 23.00

ANTIPASTI DI MARE

Fantasia dell' Adriatico (misto di mare freddo)	€ 14.00
Insalata di mare	€ 12.00
Crudo di Spigola all' Arancia	€ 15.00
Salmone Marinato	€ 11.00
Tris di Tartare (Tonno, Salmone, Scampi, 150 gr circa totali)	€ 16.00
Ostriche Belon (4 pezzi)	€ 14.00
Plateau di Crudi per 2 persone : 4 Ostriche, 4 Scampi, 4 Gamberi, 4 Sashimi Tonno, 4 Sashimi Salmone)	€ 40.00

ANTIPASTI DI MARE CALDI

Soutè di Cozze con Crostini di Pane	€ 10.00
Calamari con Pancetta Croccante, crema di Piselli e scaglie di Grana	€ 15.00
Parmigiana di Melanzane con Ragù di Polpo	€ 14.00
Polpo scottato con Patate schiacciate e Cicorietta	€ 15.00
Gamberoni in Tempura (5 pezzi)	€ 15.00





SUA MAESTA' il BACCALA'

Baccalà Fritto in Pastella

€ 15.00

Baccalà al vapore con Cicorietta

€ 15.00

Baccalà gratinato con Peperoni, Cipolla & Patate

€ 16.00

Baccalà in guazzetto di :
carote, peperoni, sedano, zucchine & pomodorini

€ 15.00

Baccalà "sfritto" : scottato in padella con aglio, olio
& peperoncino, con Cicorietta

€ 15.00



il VALORE del nostro BACCALA'

Al Marantò, utilizziamo solo ed esclusivamente
Baccalà di qualità superiore.

Pescato ad amo, nel Nord dell' Oceano Pacifico,
il nostro Baccalà anche dopo la fase di ammollo,
mantiene una scaglia compatta e molto bianca,
riuscendo in tal modo, a soddisfare
anche la clientela più esigente.





PRIMI PIATTI

... di TERRA

Gnocchi alla Sorrentina: Pomodorino, Mozzarella, Basilico	€ 9.50
Taglierini Cacio, Pancetta & Pepe (pecorino molisano)	€ 10.00
Risotto al Tintilia e Caciocavallo	€ 11.00
Ravioloni al Tartufo Nero Molisano	€ 12.00
Pasta & Patate "azzeccata": misticanza di Pasta, Provola, Patate, Pancetta croccante	€ 12.00



... di MARE

Gnocchi Cozze & Pecorino	€ 12.00
Spaghetti con Vongole veraci	€ 14.00
Paccheri ai Frutti di Mare	€ 14.00
Risotto ai Frutti di Mare	€ 15.00
Taglierini con Gambero rosso di Mazara, Pesto di Pistacchio, granella di nocciole & Burrata	€ 19.00
Linguine all' Astice (con mezzo astice: chiedere disponibilità)	€ 26.00





SECONDI PIATTI



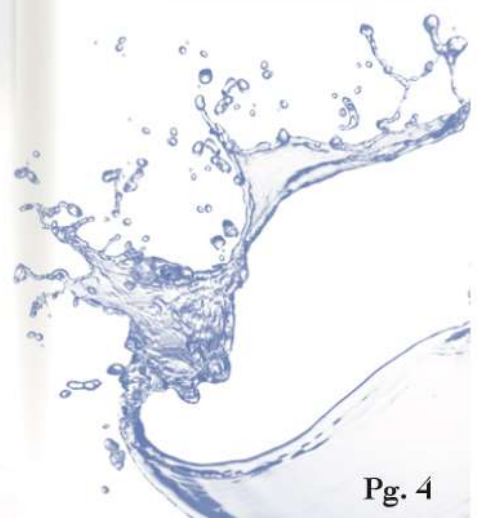
... di TERRA

Agnello cotto al coppo con Patate al forno	€ 15.00
Costine di Agnello alla brace con Cicorietta	€ 16.00
Filetto di Maialino con Caciocavallo & Tartufo	€ 17.00
Filetto di Manzo al Vino Tintilia	€ 24.00
Filetto di Manzo con Pancetta, Porcini & Tartufo	€ 28.00



... di MARE

Filetto di Spigola alla griglia	€ 13.00
Calamari gratinati	€ 14.00
Tagliata di Tonno	€ 16.00
Frittura di Calamari & Gamberi	€ 14.00
Grigliata di Mare: Spigola, Scampo, Gamberi, Calamari, Polpo	€ 22.00
Gamberoni alla Griglia (5 pezzi)	€ 15.00
Trancio di Salmone scottato in salsa Teryaki	€ 14.00
Pesci interi(chiedere disponibilità) Spigola, Dentice, Rombo, Orata, Pezzogna, Ombrina cucinati a vostra scelta: al forno, al sale, in guazzetto, alla griglia	€ 60.00 al kg



TAGLI DI CARNE BOVINA



ENTRECOTE - RIBEYE

Ricavato dalla Lombata, molto tenero, più pregiato.



FILETTO - TENDERLOIN

Ricavato dal taglio della Fiorentina, opposto al Controfiletto. Tenerezza ineguagliabile.



CONTROFILETTO - STRIPLOIN

Ricavato dal taglio della Fiorentina, generalmente utilizzato per le tagliate.



COSTATA - STEAK

Taglio con Osso, estremamente gustoso.



FIorentINA - T-BONE - PORTERHOUSE

Taglio pregiato con osso che include Filetto & Controfiletto, peso minimo 800 gr.



TOMAHAWK

Così chiamato poichè somiglia ad un' arma indiana, vanta il titolo di Bistecca più Saporita al Mondo, la sua particolarità è appunto l'osso, lungo 30 cm.



PICANHA

Taglio di Carne di origine Brasiliana, corrisponde al nostro come Codone o Punta di Sottofesa

LE NOSTRE CARNI

MOLISANA

Dai verdi pascoli molisani, nasce un prootto genuino e gustoso. Selezioniamo solo vitelloni, che vengono alimentati ad erba, fieno e mangimi naturali. Marchigiane, Limousine, Podoliche, Charolaise oppure incroci, queste sono le principali razze che troviamo nella nostra terra. La carne è principalmente magra, ma dal gusto intenso. Ad un prodotto di così alta qualità, aggiungiamo la nostra frollatura in Dry Age (almeno 40 giorni). Il risultato è eccezionale.

CHIANINA

Orgoglio Nazionale, così definita la Pregiata Carne di Chianina. Utilizziamo esclusivamente lobate certificate dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale. E' un prodotto I.g.p. e per avere questo marchio, ogni allevatore deve seguire determinate regole riguardanti il benessere dell' animale ed un' alimentazione controllata che prevede erba, fieno, mangimi naturali e cereali.



RED HEREFORD IRLANDA

Originaria della Contea Inglese dell' Herefordshire. Particolarmente adatta al pascolo per rusticità, è una delle razze da carne più importanti al mondo. Grazie alle condizioni climatiche ideali dell' Irlanda, il bestiame rimane all' aperto da marzo a settembre. L' alta umidità e la pioggia continua, mantiene l' erba rigogliosa e verde e la rende una base ideale per il foraggio. Da qui nascono questi manzi che producono una carne rossa e succulenta.

PHENOMENA

Dalla Polonia, un prodotto selezionato, eccezionale, garantito dalla HRC Gourmeat. Vengono selezionate principalmente Scottone di Frisona, con marezatura elevata, compresa tra 4 e 6 + . Si tratta di veri e propri "Fenomeni" selezionati appositamente per soddisfare i veri intenditori, una clientela esigente che ricerca ed apprezza un prodotto unico e di alta qualità.



RUBIA GALLEGA

La Rubia Gallega è una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre, poichè i bovini hanno un' età dai 5 ai 10 anni, e vengono allevati allo stato brado in Galizia. Il nome Rubia deriva dalla colorazione di queste vacche, che appunto tradotto significa "bionda". Definita "la carne che non si dimentica" la Rubia Gallega è una carne dalle particolari qualità organolettiche e nutrizionali.

FRISONA BALTICA

Lungo le coste del Mar Baltico, nasce questa Frisona davvero eccezionale. I capi di bestiame vengono allevati pochi alla volta in ampi spazi. Il freddo e la buona alimentazione permettono ai bovini di sviluppare molto grasso. Questo microclima ideale rende la carne unica e adatta a chi è alla ricerca di un sapore forte e selvaggio.



SWAMI BEEF

Non è solo una carne pregiata, Swami è un sentimento, è un momento d' incontro tra piacere e passione. Il suo nome ha radici di origine indiana, vuol dire: amore, venerazione. Nella religione induista indica un guru, un maestro spirituale. Swami è anche questo, una guida verso l' eccellenza, un prodotto che si distingue e che lascia il segno tra i palati fini. T' innamorerai! Swami è caratterizzata da una marezatura molto accentuata che dona un gusto intenso e deciso, con note dolci ed una morbidezza inconfondibile. Questa carne è selezionata da animali femmina di razza jersey e hostelin, provenienti dall' estremo nord della Danimarca.

ANGUS MIGUEL VERGARA

Da tre generazioni, il Gruppo Miguel Vergara alleva bovini di varie razze pregiate in Spagna, allo scopo di offrire sempre la migliore qualità, controllando costantemente tutti i processi produttivi nei minimi dettagli con grande competenza e professionalità. La salute e la qualità della vita di ogni animale sono così importanti da condizionare tutte le scelte aziendali, dal luogo in cui vengono allevati, alla scelta dei foraggi, al controllo dell' alimentazione. Nei primissimi giorni di vita, gli esemplari di Angus Miguel Vergara e altre razze bovine di qualità superiore vengono selezionati per le loro eccellenti caratteristiche e trasferiti dall' Irlanda in Spagna per essere allevati con cura e con tutte le attenzioni che possano esaltare l' eccezionale qualità delle loro carni pregiate.



WAGYU

La parola Wagyu identifica razze di bovini contraddistinte da una carne " marmorizzata " la cui texture è caratterizzata da fitte e sottili striature di grasso, che, alla vista ricordano quelle del marmo. Caratteristica che offre alla carne una prelibatezza assoluta e una morbidezza unica . Vi sono svariati accorgimenti che gli allevatori utilizzano per ottenere tali risultati, fra questi, la somministrazione di birra o sakè e i massaggi a cui vengono sottoposti gli animali per prevenire crampi, in più le vacche sono nutrite con una razione mista estremamente calorica, affinché l' animale non arrivi al 50% di tessuto grasso.

ANGUS ITALIANA

Le principali caratteristiche di questa tipologia di Angus italiana sono: morbidezza e succosità: ogni boccone si scioglie in bocca; sapidità e dolcezza: un gusto deciso e saporito ma dolce al tempo stesso; aroma intenso, che svela la naturalezza dei metodi di allevamento. Allevato con il metodo estensivo, l' Angus viene lasciato pascolare liberamente e nutrito principalmente con fieno e grano. Fino a due mesi prima della macellazione, quando la sua dieta viene modificata e l' animale passa a una dieta a base di solo mais. L' allevamento si trova nel cuore del Salento a pochi chilometri da Lecce. Le fattrici vengono allevate allo stato semibrado, con la tecnica della linea vacca-vitello.



LE TAGLIATE -250 gr-

selezione Marantò
taglio controfiletto

Tagliata al Sale Maldon	€ 17.00
Tagliata con Rucola & Grana	€ 19.00
Tagliata ai Porcini	€ 20.00
Tagliata al Tartufo	€ 20.00
Tagliata Porcini & Tartufo	€ 23.00

GLI ENTRECOTE (Ribeye) -300 gr-

Entrecote Molisano	€ 25.00
Entrecote Angus Italiano	€ 29.00
Entrecote Irlanda Red Hereford	€ 32.00
Entrecote Fenomena extra marezzato	€ 35.00

I CONTROFILETTI (Striploin) -300 gr-

Controfiletto Molisano	€ 20.00
Controfiletto Angus Italiano	€ 27.00
Controfiletto Swami Beef	€ 29.00

I FILETTI (Tenderloin) -250 gr-

Filetto Molisano	€ 23.00
Filetto Chianina	€ 29.00
Filetto Angus Italiano	€ 33.00

LE COSTATE (Bistecca - Steak) -500gr-

Costata Molisana	€ 22.00
Costata Chianina	€ 27.00
Costata Frisona Baltica	€ 28.00
Costata Angus Italiano	€ 29.00
Costata Swami Beef	€ 38.00
Costata Angus Miguel Vergara	€ 38.00

CARNI ALLA BRACE

LE FIORENTINE (T-bone - Porterhouse)

-800gr- minimo

Fiorentina Molisana	€ 45.00 al kg
Fiorentina Chianina	€ 65.00 al kg
Fiorentina Frisona Baltica	€ 75.00 al kg
Fiorentina Angus Italiano	€ 80.00 al kg
Fiorentina Angus Miguel Vergara	€ 110.00 al kg

LA PICANHA -300 gr-

Picanha Swami	€ 23.00
---------------	---------

IL TOMAHAWK

Tomahawk di Fenomena	€ 80,00 al kg
peso: da 1,1 kg 1,4 kg	

L'AGNELLO MOLISANO

Costine d' Agnello con cicoria -3 pz-	€ 16.00
---------------------------------------	---------

IL MAIALE

Bistecca di Maiale Nero Affumicata	€ 15.00
-300 gr-	

Ribs: Costine di Maiale con Salsa Barbecue servite con Fagioli stufati	€ 14.00
-5 / 6 pezzi-	

IL GRILL MIX

Agnello, Salsiccia, Controfiletto & Pancetta	€ 19.00
---	---------



CONTORNI

Verdure di stagione all'agro (cicoriotta,spinaci,bietolina)	€ 3.50
Verdura di stagione scottata con aglio, olio & peperoncino (cicoriotta,spinaci,bietolina)	€ 4.00
Patate al forno	€ 4.00
Verdure grigliate (zucchine,melanzane,pepeorni)	€ 4.50
Insalata Verde	€ 3.50
Insalata Mista	€ 5.00

INSALATONE

Insalata Caprese: Lattuga, Stracciata agnonese, Pomodorini pachino	€ 9.00
Insalata Cesar Salad: Pollo, Lattuga, Pomodori, Parmigiano e Crostini	€ 12.00
Insalata Polpo alla Catalana: Polpo, Patate lesse, Cipolla agrodolce, Pomodorini	€ 14.00
Insalata Spigola: Spigola al vapore, Lattuga, Pomodoro, Pinoli tostati, Crostini	€ 14.00
Insalata Greca Molisana: Lattuga, Pomodorini, Primo sale di Capra, Cipolla, Olive	€ 12.00
Insalata Salmon: Salmone, Lattuga, Rucola, Pomodorini, Mozzarella di Bufala	€ 14.00



HAMBURGER con Panino -tutti includono patatine fritte-

Pentro Burger: Carne Molisana (200 gr), Pomodoro, Lattuga, Cipolla & Scamorza	€ 12.00
Molisan Burger: Carne Molisana (200 gr), Pomodoro, Lattuga, Cipolla & Caciocavallo	€ 13.00
Campano Burger: Carne Molisana (200 gr), Pomodoro, Lattuga & Bufala	€ 13.00
Cheddar Burger: Carne Molisana (200 gr), Cheddar, Bacon, Lattuga & Pomodoro	€ 13.00
Maxi Burger: Carne Molisana (300 gr), Bacon, Pomodoro, Lattuga, Cipolla & Provola	€ 16.00
Pistacchio Burger: Carne Molisana (200 gr), Pesto di Pistacchio, Mortadella, Provola, granella di Pistacchio	€ 16.00
Puork Burger: Carne di Maiale Nero Affumicata (250 gr), Broccoli & Provola	€ 14.00
Chicken Sandwich : Cotoletta di Pollo frita, straccetti di Burrata, Lattuga & Pomodoro	€ 13.00

HAMBURGER al Piatto

Hamburger Molisano (200 gr) e patate fritte	€ 9.00
Hamburger Molisano (300 gr) e patate fritte	€ 11.00
Hamburger di Maiale Nero (250gr) affumicato & Cicorietta	€ 10.00



La ricetta della Carne è stata studiata da noi, che ci occupiamo della produzione artigianale del nostro Hamburger dalla A alla Z, dunque, fino alla forma della medaglia, che viene coppata pochi istanti prima della cottura su griglia. Gli ingredienti aggiuntivi sono tutti prodotti locali selezionati di alta qualità, compreso il panino artigianale.



PIZZERIA

FOCACCE

Focaccia Semplice	€ 3.50
Focaccia con Pomodorini gialli e rossi, straccetti Burrata & Culatello	€ 11.00
Focaccia con carpaccio di Tartufo, Prosciutto crudo & Burrata intera	€ 13.00
Focaccia con carpaccio di Angus, scaglie di grana, Rucola & glassa balsamica	€ 14.00
Focaccia con Salmone marinato, Insalata riccia & Burrata intera	€ 14.00

PIZZE ROSSE (pomodoro San Marzano Dop)

Marinara: Pomodoro, Origano & Olio all'Aglio	€ 4.50
Margherita: Pomodoro, Fiordilatte & Basilico	€ 6.00
Margherita Dop: Pomodoro, Mozzarella di Bufala & Basilico	€ 8.50
Margherita Provola & Pepe: Pomodoro, Provola & Pepe	€ 8.50
Margherita Cotto & Funghi: Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto cotto artigianale & Funghi freschi	€ 9.00
Margherita con Salsiccia Fresca	€ 8.00
Diavola: Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante	€ 8.00
Capricciosa: Pomodoro, Fiordilatte, Cotto (artigianale), Funghi, Carciofini	€ 10.00
Tonno & Cipolla: Pomodoro, Fiordilatte, Tonno & Cipolla	€ 8.50
El Diablo: Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante & Peperoni	€ 9.00

PIZZE SENZA GLUTINE (base pizza Alessandro Scuderi)

Margherita	€ 9.00
Margherita con Bufala	€ 11.00
Bianca con Crudo	€ 10.00
Americana	€ 12.00

CALZONI (pomodoro San Marzano Dop)

Calzone Classico: Pomodoro, Fiordilatte, Cotto (artigianale) & Funghi	€ 8.50
Calzone Napoli: Pomodoro, Fiordilatte, Ricotta & Salame napoli	€ 9.00
Calzone Bufalino: Pomodoro, Mozzarella di Bufala & Salame napoli	€ 11.00
Calzone Piccante: Pomodoro, Fiordilatte, Ventricina & Ricotta	€ 10.00

PIZZE BIANCHE

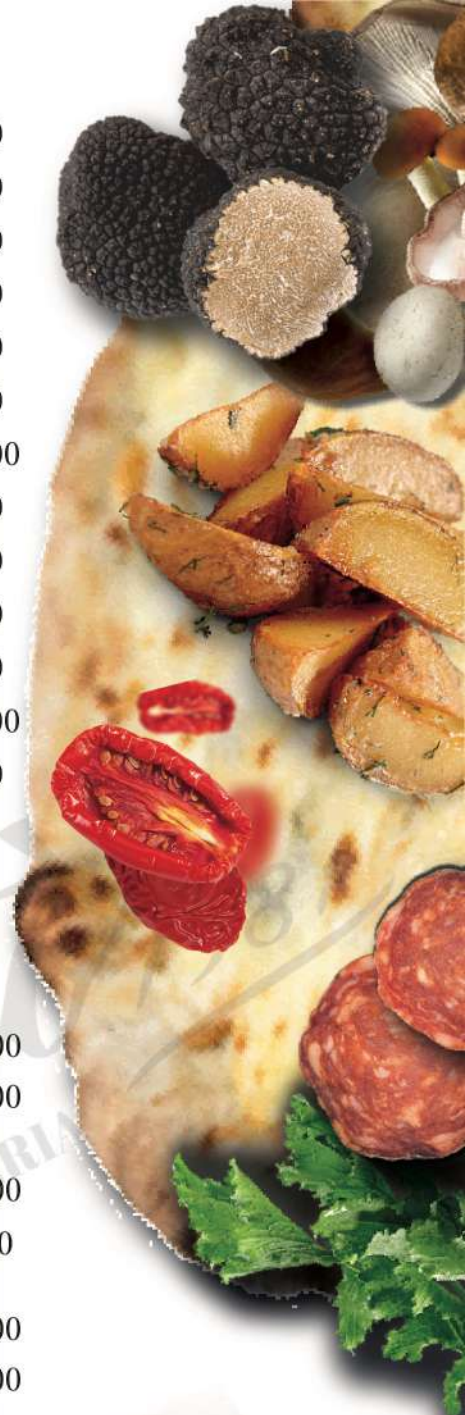
Bianca con Crudo	€ 8.00
Regina: Bufala, Pomodorini gialli & rossi, scaglie di grana & basilico	€ 9.50
Quattro Formaggi: Fiordilatte, Parmigiano, Stracchino, Gorgonzola	€ 8.00
Americana: Fiordilatte, Wrustel, & Patatine	€ 8.00
Ortolana: Fiordilatte, Patate al forno, Carciofini, Funghi, Pomodorini	€ 9.00
Patate & Salsiccia: Fiordilatte, Patate al forno & Salsiccia sbriciolata	€ 9.00
Primavera: Fiordilatte, Crudo, Rucola, Pomodorini & scaglie di Grana	€ 10.00
Vegetariana: Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Pomodorini gialli & rossi	€ 8.50
Porcini: Fiordilatte & Funghi Porcini	€ 7.50
Porcini & Tartufo: Fiordilatte, Funghi Porcini & salsa al Tartufo	€ 8.50
Broccoli & Salsiccia: Fiordilatte, Broroccoli & Salsiccia Fresca	€ 9.00
Rustica: Fiordilatte, Patate al forno, Cotto (artigianale) & scaglie di Grana	€ 10.00
La Romana: Fiordilatte, Pancetta Croccante, Pecorino in scaglie & Pepe fresco Macinato	€ 9.50

PIZZE SPECIALI (pomodoro San Marzano Dop)

Marinara Rivisitata: Pomodoro, Olive, Pomodorini, acciughe del Cantabrico & Capperi	€ 10.00
Aurora: Bufala, Pachino, straccetti di Burrata & Porcini	€ 11.00
Colorata: Fiordilatte, Pomodorini gialli & rossi, Olive, Acciughe del Cantabrico, straccetti di Burrata & Origano	€ 12.00
Parmigiana: Fiordilatte, Pomodoro, Melanzane fritte, scaglie di Grana, basilico	€ 9.50
Broccoli 2.0: Fiordilatte, Broccoli, Provola, Salame piccante, vellutata di Pomodorino giallo	€ 11.00
Zucca: Fiordilatte, crema di zucca, Salsiccia fresca, Porcini & Gorgonzola	€ 12.00
Saporita: Fiordilatte, crema di Zucchine, Zucchine fritte, prosciutto Cotto	€ 12.00
Diavola 2.0: Provola, vellutata di Pomodorini gialli, Ventricina, straccetti di Burrata, fili di Peperoncino	€ 12.00
Tartufo: Bufala, Salsiccia fresca, Tartufo fresco, scaglie di Grana	€ 12.00
Marione: Bufala, Tartufo fresco, Saalsiccia fresca, scaglie di Grana, Provola, patate al forno	€ 14.00
Tuna: Tartare di Tonno rosso, Fiordilatte, Cipolla rossa caramellata, basilico	€ 14.00
Frutti di Mare: Pomodoro, Frutti di Mare, Prezzemolo	€ 14.00

PIZZA FRITTA

Pizza frita Classica: Pomodoro, Fiordilatte, Basilico	€ 7.50
Pizza frita tradizionale: Ricotta, Provola, Cicoli, Pomodoro, Pepe, basilico	€ 10.00
Pizza frita Bolognese: Fiordilatte, Burrata, mortadella, granella di pistacchio	€ 11.00
Pizza frita Broccoli: Fiordilatte, Broccoli, Salsiccia fresca	€ 10.00





FRUTTA

Ananas	€ 4.00
Ananas con Maraschino	€ 5.00
Composta di Frutta	€ 5.00
Composta di Frutta con cialda di Gelato alla crema e glassa al cioccolato	€ 7.00

DESSERT -pasticceria interna-

TIRAMISU' su crema di Vaniglia	€ 5.00
Frutti di Bosco	€ 5.00
CHEESE CAKE: Panna & Nutella	
Pistacchio & Cioccolato	
MILLEFOGLIE con Crema Chantilly & Salsa ai Frutti Rossi	€ 5.00
TORTINO al Cioccolato con cuore cremoso	€ 5.50
SEMIFREDDO al croccante di Mandorle con caramello all'armagnac & scorzetta d'arancia al cioccolato	€ 6.00
CHOCORISO: base di biscotto al cioccolato con Riso Soffiato, Mousse al Cioccolato al Latte con cuore Fondente	€ 7.00
CUBOTTO AI TRE CIOCCOLATI: Biscuit al cacao & Vaniglia, tre strati di mousse al Cioccolato: Fondente, Latte, Bianco	€ 7.00
PASSIONE: mousse al Mascarpone con cuore di Amarena, glassaggio a specchio all' Amarena, su sbriciolata di "terra" di cioccolato	€ 7.00
SORBETTO al Limone con Prosecco	€ 4.50
GELATI: Tartufo Bianco / Nero	€ 4.00
Tartufo Bianco affogato (Bayles o Caffè)	€ 5.00

DESSERT senza GLUTINE e senza LATTOSIO

Mousse alla Nocciola	
Mousse al Pistacchio	
Tiramisù	€ 6.00

DESSERT senza GLUTINE

Rocher Nero	
Rocher Bianco	€ 6.00



BEVANDE & BIBITE

Acqua Naturale / Frizzante 1 lt	€ 2.00
Coca Cola in vetro 0.33	€ 3.50
Coca Cola bott. 1 lt	€ 5.00
Coca Zero in vetro 0.33	€ 3.50
Fanta in vetro 0.33	€ 3.50
Fanta bott. 1 lt	€ 5.00
Sprite in vetro	€ 3.50
Estatè in vetro Pesca/Limone	€ 2.50

Vino della Casa Bianco o Rosso da mezzo lt : € 4.50 da litro : € 8.00

GIN TONIC

Gin Mare	€ 10.00
Hendrick's	€ 9.00
Malfy	€ 9.00
Adamus	€ 12.00
Gold 999	€ 11.00
Volcano Etna Rosè	€ 12.00

SPRITZ

Aperol / Campari / Martini Spritz	€ 7.00
--------------------------------------	--------

BIRRA IN BOTTIGLIA

Weiss HB 50 cl.	€ 5.50
Heineken 0,66 lt	€ 4.00
Ichnusa non filtrata 50cl	€ 4.50
Birra Superior senza glutine 0,33 cl	€ 4.00
Birra Forst analcolica 0,33 lt	€ 3.50

Birre ARTIGIANALI in bottiglia



MALTOLENTO

(Castel del Giudice -is-)

Maggiolata 50 cl, American Blonde Ale, g.a. 4,3%	€ 7.00
---	--------

Iucidis 50 cl, American Amber Ale, g.a. 4,8%	€ 7.00
---	--------

Pacifica 50 cl, American Ipa Doppio Malto	€ 8.00
--	--------

VINI & BOLLICINE

-per altre bottiglie chiedere la carta dei vini
al personale di sala-

vini Bianchi:

	Calice:	Bottiglia:
PECORINO ZACCAGNINI	€ 4,50	€ 20,00
MULLER TURGAU "CONTI D'ARCO" <small>BIANCO FRIZZANTE</small>	€ 5,50	€ 25,00
FALANGHINA DEL TABURNO	€ 4,00	€ 18,00

vini Rossi:

MONTEPULCIANO ZACCAGNINI	€ 4,00	€ 18,00
TINTILIA 200 MT TENIMENTI GRIECO	€ 5,00	€ 24,00
AMARONE CORTE LENGUIN	€ 9,00	€ 40,00

vini Rosati:

CERASUOLO ZACCAGNINI	€ 4,50	€ 20,00
TINTILIA "PER UNA ROSA", CAMPI VALERIO	€ 5,00	€ 23,00

Bollicine:

SPUMANTE BRUT PREMIUM GOLD	€ 4,00	€ 18,00
CRUDOO CLASSICO NON FILTRATO, GIORGI	€ 6,00	€ 27,00
CRUDOO ROSE' NON FILTRATO, GIORGI	€ 6,00	€ 27,00

BIRRA ALLA SPINA

HB 0,2
€ 2.50

HB 0,3
€ 3.50

HB 0,4
€ 4.50

HB 0,5
€ 5.50

Caraffa da 1lt
€ 10.00




Krombacher

Krombacher Rossa 0.3
€ 4.00

AMARI & DIGESTIVI

Genziana Artigianale
Limoncello della casa
Amaro del Capo
Jagermeister
Fernet Branca
Branca Menta
Unicum
Petrus
Ratafia
Sambuca
Montenegro
Lucano
Averna
Underbeg

Jefferson
€ 4.00

CAFFE'

Caffè € 1.30
Dec € 1.50
Orzo € 1.80
Ginseng € 2.00

€ 3.50

GRAPPE

903 Bianca
€ 3.50
903 Barrique
€ 4.00
Grappa Bianca di Tintilia
€ 4.00
Grappa Barrique Poli
€ 4.50
Grappa Francoli Moscato
€ 4.50
Grappa Poli Sassicaia
€ 8.00

WHISKY

Jack Daniel's
€ 5.00
Jim Beam
€ 5.00

Wild Turkey 81
€ 6.00

Woodford Reserve
€ 8.00

Islay Mist Blended Scotch
€ 6.50

Oban 14y
€ 9.00

Legendario Gran Reserva 15 anos
€ 14.00

RUM

Zacapa 23y
€ 9.00

Zacapa Xo
€ 13.00

J. Bally 12 anos agricole
€ 10.00

Diplomatico
€ 8.00

Lagavulin 16y
€ 9.00

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile Ospite, se hai allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti e servirti nel migliore dei modi.

Kind Guest, if you have food allergies or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise and serve

you
in the best possible way.

Si avvisa la gentile clientela, ai sensi dell'art. 44 del Reg. UE 1169/2011, che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"
(estratto da Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

1. Cereali, glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e Prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, noci, noci di agacì, di pecan, del brasil, pistacchi, nocciole, noci macadamia o del queensland)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



08652126

3283965660

marantò_isersnia

f Marantò

Viale dei Pentri, 76

-Isernia-

