



estate / summer



marghe—

2022



Invitiamo i nostri clienti ad avvisarci nel caso
di specifiche intolleranze o allergie alimentari.

*We kindly invite our customers to inform us
about any specific food sensitivities or allergies.*

aperitivo classico

AMERICANO	7
Campari, vermut Carpano, seltz. <i>Campari, Carpano vermouth, soda water.</i>	
FRENCH 75	9
Champagne, dry gin, succo di limone fresco. <i>Champagne, dry gin, fresh lemon juice.</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	8
Campari, vermut rosso, spumante brut. <i>Champagne, dry gin, fresh lemon juice.</i>	
MOSCOW MULE	7
Vodka, succo di lime, ginger beer. <i>Vodka, lime juice, ginger beer.</i>	

aperitivo marghe

MARGHE	7
Vodka, succo di lime, finocchietto selvatico. <i>Vodka, fresh lime juice, wild dill.</i>	
ZEN	7
Gin, zenzero, cetriolo, succo di lime, sciroppo d'agave e ginger beer. <i>Gin, ginger root, cucumber, lime juice, agave syrup and ginger beer.</i>	
GARDA	7
Vodka, acqua di cedro, succo di limone, essenza d'olio d'oliva del Garda. <i>Vodka, citron-water, lemon juice, Garda'oil flavored.</i>	
NEFELIO	7
Vodka, litchi, succo di lime, fiori di sambuco e acqua tonica. <i>Vodka, lychees, lime juice, eldeflower and tonic water.</i>	

LA LATTUGA NELL'ORTO

13

Lattuga riccia scottata alla griglia e condita con crema di carota, cipolla in agro, patate viola, yogurt greco e semi di zucca.

Seared lettuce on the grill and topped with carrot cream, sour onion, purple potatoes, Greek yogurt and pumpkin seeds.

SELEZIONE DI PROSCIUTTO

- Crudo di Parma "il Poggio" 36 mesi (Salumificio Pedrazzoli). 19
- Crudo Veneto Berico Euganeo di Montagnana DOP (Attilio Fontana). 22
- Crudo Dolce D'Oswaldo di Cormons 24 mesi (D'Oswaldo Prosciutti). 24
- Culatello di Zibello DOP dei Fratelli Spigaroli (Fratelli Spigaroli). 32
- Crudo di suino nero razza Mora Romagnola (Salumificio Bettella). 35

Servita con stracciatella di burrata sulla nostra focaccia calda.

*Our raw ham selection plates.
Served with our warm and homemade focaccia bread.*

TARTARE

16

di ricciola all'italiana, agretti, limone grattugiato e foglie di shiso in tempura.

Italian dressed amberjack fish tartare with barilla plant, lemon and shiso leaves.

.... oppure di Fassona Piemontese al coltello, salsa verde e tartufo estivo. 18

Fassona's beef tartare with black truffle, hazelnut egg flip and crunchy hazelnuts.

antipasto / starter

- GAMBERI ROSSI 20
di Mazara del Vallo, mozzarella di bufala D.O.P., limoni del Garda e basilico.
Sicilian raw red prawns served with bufala mozzarella, Garda's lemons and basil.
- MELANZANA ALLA BRACE 15
servita con burrata pugliese, tartare di pomodoro e basilico.
Barbecued eggplant, burrata cheese, tomato tartare and basil.
- SARDINA DEI SIGNORI 15
Sardelle di lago in pastella croccante, verdure in agro e mayonese di limone.
Crunchy lake sardines with sour seasonal vegetables and lake lemons mayonnaise.
- POLPO 17
cotto alla brace, crema di avocado, pomodori secchi di Puglia, maionese di polpo e crumble di olive nere.
Grilled octopus with avocado cream, dry tomatoes from Puglia, octopus mayo and black olives crumble.

primo / first course

- SUPER CACIO E PEPE 15
Il doppio del cacio, il doppio del pepe. Con lo spaghettone Benedetto Cavalieri.
The original "Cacio & Pepe" with Pecorino cheese and black pepper.
- LINGUINE DI MONTISOLA 18
con sardelle di lago, ristretto di limone e finocchietto e briciole di pane.
Linguine pasta with lake sardines, lemon and fennel dressing and crunchy bread.
- TORTELLI ESTIVI 16
Tortelli di pasta fresca del Pastificio Remelli di Valeggio con ripieno di peperone crusco, burrata e cicoria selvatica.
Summer tortelli with dried sweet peppers, burrata and wild chicory.
- TAGLIOLINO SPECIALE 24
Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, riduzione di ricci di mare e barba dei frati.
Black tagliolini with Sicilian red prawns tartare, sea urchins sauce and saltwort.

primo / first course

- RISOTTO ESTIVO (min. 2 persone per tavolo) 17 p.p.
Riso Acquerello, robiola di Roccaverano, polvere di aglio orsino e limone arrosto.
Summer risotto with robiola cheese, wild garlic and roasted lemon.
- TAGLIOLINO UN PÓ RUFFIANO 18
Tagliolino di pasta fresca, crema al burro, tartufo nero e bottarga di uovo bio.
Tagliolini pasta with butter cream, black truffle and egg "bottarga".
- TAGLIATELLA MILANO 16
Tagliatella di pasta fresca, salsa allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada.
Tagliatella pasta with saffron cream, marrowbone ragout and "gremolada" sauce.
- BIANCO, ROSSO E VERDONE 15
Pacchero Verrigni, tartare di pomodoro, pomodoro giallo al forno, stracciatella di burrata e basilico.
Paccheri pasta with tomatoes tartare, stracciatella cheese, seared yellow tomatoes and basil.

FRITTO DI LAGO	20
<i>Pesci di lago in leggera frittura con verdure di stagione e salsa tzatziki. Lightly fried lake fishes with seasonal vegetables and tzatziki sauce.</i>	
BACCALÁ FONDATE	23
<i>con bieta in foglie, salsa caciucco e capperi di Gargnano. Baltic cod fish with chard leaves, fish sauce and lake's capers.</i>	
SALMONE BIO	22
<i>Salmone da allevamento sostenibile (Irlanda), sfoglie di patata e senape, salsa di aglio nero fermentato. Irish salmon from sustainable farming, potato and mustard sheets, black garling cream.</i>	
RICCIOLA BBQ	24
<i>con cavolo verde e chutney di mandarino del Garda. Barbecued amberjack fish with green cabbage and lake's mandarin sauce.</i>	

FAKE CAESAR SALAD 20

Pollo bio allevato a terra, foglie di lattuga croccanti, salsa di Parmigiano Reggiano 36 mesi e acciughe di Cetara.

Organic chicken breast with crunchy lettuce, Parmigiano Reggiano cheese sauce and Italian anchovies.

FILETTO 28

di Fassona Piemontese leggermente affumicato e cotto alla brace, patate ratte e riduzione di umami.

Lightly smoked beef fillet with ratte potatoes and umami sauce.

MAIALE 100 ORE 23

Pancia di Maiale Tranquillo® cotta a bassa temperatura con salsa dolceforte alla ciliegia, tarassaco e provola affumicata.

Pig belly cooked at low temperature with cherry sauce, dandelion and smoked provola cheese.

WAGYU ITALIANO 32

Entrecôte di vacca rossa italiana allevata con metodo Wagyu, cipollotto, salsa al vino rosso e patate arrosto.

Italian red cow entrecôte (raised with Wagyu method), spring onion, red wine sauce and roasted potatoes.

- MARINARA 1960 14
- Pomodoro San Marzano, aglio, piennolo al forno, capperi, olive in polvere, alici marinate.
- San Marzano tomato, garlic, baked tomatoes, capers, powdered olives and marinated anchovies.*
- COTTO 18
- Mozzarella di bufala, prosciutto cotto 16 mesi, pistacchio in polvere, emulsione di pistacchi.
- Bufala mozzarella, baked Parma ham, pistachios cream and powdered pistachios.*
- CAMOGLI 16
- Fiordilatte, olive di Taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino.
- Fiordilatte cheese, black olives, basil and pine nuts sauce, pecorino cheese.*
- PICCANTE 17
- Pomodoro San Marzano alla 'nduja calabra, mozzarella di bufala, salame piccante, gel al peperoncino e menta.
- San Marzano tomato, 'nduja, bufala mozzarella cheese, spicy salami, spicy pepper gel and mint leaves.*

FORMAGGIO	18
Fonduta di Grana Padano 18 mesi, stracchino, limone arrostito, Blu di Lessinia, croccante di Monteveronese DOP.	
<i>Grana Padano cheese fondue, stracchino cheese, roasted lemons, blue cheese of Lessinia, crunchy Monteveronese cheese.</i>	
PARMA	20
Crema di pomodori arrosto, prosciutto crudo di Parma 36 mesi e straciatella di burrata.	
<i>San Marzano tomato, basil leaves, Parma raw ham and burrata.</i>	
POMODORO	16
Crema di pomodoro arrosto, mozzarella di bufala, datterino giallo, pomodoro secco aromatizzato, Grana Padano DOP 24 mesi.	
<i>Baked tomato cream, bufala's mozzarella cheese, yellow datterino tomato, dry tomatoes and Grana Padano cheese.</i>	
LIPARI	15
Cremoso di melanzana, pomodoro San Marzano al forno, melanzana violetta sott'olio, fiordilatte e basilico.	
<i>Creamy eggplant, roasted tomatoes, summer eggplant, fiordilatte cheese and basil.</i>	

AMALFI	18
Tonnetto del Mediterraneo, mozzarella di bufala, crema di cipolla di Breme, sedano croccante.	
<i>Mediterranean tuna fish, bufala mozzarella cheese, onion cream and celery.</i>	
BOLOGNA	16
Mortadella IGP, ricotta di capra, pistacchi e limone essicato.	
<i>Mortadella, goat ricotta, pistachios and dried lemon.</i>	
GREEN	16
Crema di peperoni arrosto, stracchino, fiori di zuccina, battuto di pomodoro verde e mandorle.	
<i>Sweet peppers cream, stracchino cheese, courgette flowers, green tomatoes and almonds.</i>	
MAZARA	22
Burrata, zucchine in fiore fritte, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo e limone del Garda.	
<i>Burrata cheese, fried courgette flowers, Sicilian red prawns tartare and local lemons.</i>	

BIRRA FORST ALLA SPINA - 0.2 / 0.4 <i>Draft beer - FORST</i>	4 / 5
BIRRA VELTINS PILSNER - 33CL	5
BIRRA PUNK I.P.A. (INDIAN PALE ALE) - 33CL	5
BIRRA WEISS HOFBRAU MUNCHEN - 50CL	6
BIRRA BIO LANDSUTHER BRAUHAUS - 50CL	6
<hr/>	
ACQUA TONICA / <i>Tonic Water</i>	4
BITTER LEMON / <i>Bitter Lemon</i>	
GINGER ALE / <i>Ginger Ale</i>	
GINGER BEER / <i>Ginger Beer</i>	
CLUB-MATE - Bevanda dissetante di Yerba Mate (con caffeina) <i>Refreshing drink of Yerba Mate (with caffeine)</i>	4
CEDRATA TASSONI	4
CHINOTTO LURISIA	4
COCA-COLA/FANTA/SPRITE/ETC. - 33CL - VETRO (<i>Glass Bottle</i>)	4
<hr/>	
SUCCHI BIO 20CL - MELA, MIRTILLO, ANANAS, ALBICOCCA, MELAGRANA. <i>Organic Juices - Apple, Blueberry, Pineapple, Apricot, Pomegranate.</i>	5
<hr/>	
ACQUA PLOSE 0.75 / 0.25 <i>Plose Water</i>	3.5 / 2



Il coperto di Marghe Restaurant è di € 3

Our cover charge is 3 € per person

