



*primavera / spring*



**marghe—**

2 0 2 3



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.*

|  |    |
|--|----|
| AMERICANO  | 8  |
| Bitter premium, vermut premium, seltz.<br><i>Premium bitter, premium vermouth, soda water.</i> |    |
| FRENCH 75  | 12 |
| Champagne, dry gin, limone.<br><i>Champagne, dry gin, fresh lemon juice.</i>                   |    |
| NEGRONI  | 8  |
| Bitter premium, vermut premium, dry gin.<br><i>Premium bitter, premium vermouth, dry gin.</i>  |    |
| MOSCOW MULE  | 7  |
| Vodka, lime, ginger beer.<br><i>Vodka, lime juice, ginger beer.</i>                            |    |

# aperitivo marghe

|   |   |
|---|---|
| MARGHE  | 8 |
| Vodka, lime, finocchietto selvatico.<br><i>Vodka, fresh lime juice, wild fennel.</i>  |   |
| ZEN   | 7 |
| Gin, zenzero, cetriolo, succo di lime, sciroppo d'agave e ginger beer.<br><i>Gin, ginger root, cucumber, lime juice, agave syrup and ginger beer.</i> |   |
| GARDA   | 8 |
| Vodka, acqua di cedro, succo di limone, essenza d'olio d'oliva del Garda.<br><i>Vodka, citron-water, lemon juice, Garda oil flavored.</i>             |   |
| NEFELIO   | 7 |
| Vodka, litchi, succo di lime, fiori di sambuco e acqua tonica.<br><i>Vodka, lychees, lime juice, eldeflower and tonic water.</i>                      |   |

## mocktails (0% alcohol)

|   |   |
|---|---|
| BLOODY MARGHE   | 7 |
| <i>Pomodoro, sale, pepe, limone, tabasco, salsa Worchester.<br/>Tomato, salt, pepper, lemon, tabasco, Worchester sauce.</i>                               |   |
| GIN TONIC ZERO  | 8 |
| <i>JNPR distilled non-alcoholic gin, Fever-Tree Tonic Water Mediterranea.<br/>JNPR distilled non-alcoholic gin, Mediterranean Fever-Tree Tonic Water.</i> |   |
| ?   | 7 |
| <i>Sciroppo frutti rossi e karkadè, pepe nero, succo lime, zenzero.<br/>Red fruit syrup karkadè, black pepper , lime juice, ginger.</i>                   |   |
| ANTI-AMERICANO  | 8 |
| <i>BTTR non-alcoholic bitter, Vol0 non-alcoholic vermut, seltz.<br/>BTTR non-alcoholic bitter, Vol0 non-alcoholic vermut, seltz.</i>                      |   |

LA LATTUGA NELL'ORTO

14

Lattuga riccia scottata alla griglia e condita con crema di carote e limone, cipolla in agro, taccole, crema di kefir, pistacchio e cavolo nero.

*Seared lettuce on the grill and topped with carrots cream, sour onion, lemon, pistachios, kefir cream and black cabbage.*

LE SELEZIONI DI PROSCIUTTI E FORMAGGI:

- Crudo di Parma "Il Poggio" 36 mesi (Salumificio Pedrazzoli). 18
- Crudo Dolce D'Osvaldo di Cormons 24 mesi (D'Osvaldo Prosciutti). 24
- Culaccia di Fontanellato del Salumificio Rossi (Salumificio Rossi). 30
- Culatello di Zibello DOP dei Fratelli Spigaroli (Fratelli Spigaroli). 33
- Crudo di suino nero razza Mora Romagnola (Officina Gastronomica). 35

Servite con straciatella di burrata sulla nostra focaccia calda.

*Our raw ham selection plate: choose your favorite Italian prosciutto. Served with our warm and homemade focaccia bread and burrata.*

- Formaggi freschi e stagionati dell' Az. Agricola di Gregorio Rotolo. 22

Serviti con confetture e miele biologico in abbinamento.

*Soft and aged cheese selection plate. Served and matched with organic jams and honeys.*

MARGH-EGG

15

Uovo pochè, crema di asparagi selvatici, pane croccante, fonduta di grana e sbrisa.

*Local organic fried egg with green asparagus, Grana fondue and mushroom.*

## antipasto / starter

- GAMBERI ROSSI IN GIARDINO 20
- Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con burrata, caviale di limone, nero di seppia croccante, wa-bisi e il suo giardino di insalatina fresca.
- Sicilian raw red prawns carpaccio with burrata, lemon caviar, crunchy cuttlefish ink, and its fresh little salad.*
- LE TARTARE 16
- di ombrina, limone, mayonese di mare, foglie di shiso croccanti e salsa ponzu.
- Corb fish tartare with lemon, sea mayo, crunchy shiso leaves and ponzu sauce.*
- ... oppure di Fassona Piemontese al coltello con zabaione salato, cipolla 18  
di Tropea ghiacciata, peperone piquillo e tartufo nero.
- Fassona's beef tartare with salted eggnog, Tropea onion, pepper and black truffle*
- CAVOLO CHE BUONO! 14
- Cavolfiore nelle sue consistenze: arrosto con riduzione di soya ed erba cipollina, in crema e in crumble; nocciole e rapé di Monteveronese stagionato.
- Cauliflower in different consistencies: roasted with soy sauce and chives, creamy and crumble; crunchy hazelnuts and Monteveronese cheese.*
- LA SEPPIA 2023 16
- Tagliatella finissima di seppia, fumetto di pesce e miso, mayo di salicornia, emulsione e cialda croccante al nero.
- Fine cuttlefish slowly cooked carpaccio, sea and miso sauce, glasswort mayo, cuttlefish sauce and crunchy black sablè.*

## primo / first course

- SUPER CACIO E PEPE 16  
Il doppio del cacio, il doppio del pepe. Con lo spaghettone Benedetto Cavalieri.  
*The original "Cacio & Pepe" with Pecorino cheese and black pepper.*
- LINGUINA SPECIALE 26  
con tartare di gambero, bisque di mare, caviale Royal e polvere di salicornia.  
*Linguine pasta with red prawns tartare, bisque, Royal caviar and glasswort finish.*
- TORTELLO FUORI DALLA NORMA 17  
Raviolo di melanzane, crema di pomodoro arrosto, ricotta salata, basilico e crema melanzana affumicata.  
*Eggplant ravioli with roasted tomato cream, salty ricotta cheese, basil and smoked eggplant cream.*
- TAGLIOLINO MARE 22  
Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia, ristretto di scoglio, ikura di salmone, caviale di aringa, alghe kombu croccanti e lattuga di mare.  
*Black tagliolini pasta with sea bisque, salmon eggs, herring caviar, crunchy kombu seaweed and sea lettuce.*



## primo / first course

- RISOTTO PRIMAVERILE (min. 2 persone per tavolo) 17 p.p.  
con foglie di borragine, polline, limone arrosto, formaggio di capra e polvere di funghi porcini.  
*Spring risotto with pollen, borage leaves, organic goat cheese, roasted lemon and porcini mushrooms finish.*
- SPAGHETTONE LAGO 20  
Aglione, olio, peperoncino e lavarello con le sue uova; prezzemolo, pane croccante, limone fermentato e bottarga di lago.  
*Spaghettoni pasta with lavarello lake fish, parsley, lavarello eggs, crunchy bread, fermented lemon and lake bottarga.*
- TAGLIOLINO UN PÒ RUFFIANO 20  
Tagliolini di farina integrale biologica, porro, guanciale, nocciole, tartufo nero e bottarga d'uovo.  
*Organic whole spelled tagliolini pasta, cheeks, bacon, hazelnuts, eggs and black truffle.*
- PACCHERO MEDITERRANEO 16  
Pacchero saltato con pomodorini confit, stracciatella di burrata e basilico.  
*Paccheri pasta with stracciatella di burrata cheese, confit tomatoes and basil.*

- FRITTO DI LAGO 18  
Pesci di lago in leggera frittura con verdure croccanti di stagione e mayonese al finocchietto selvatico e limone.  
*Lightly fried lake fishes with seasonal vegetables and wild fennel mayo.*
- SI PAPPÀ L'OMBRINA 22  
Ombrina cotta al barbecue, pappa al pomodoro, pane raffermo, crumble di taggiasche.  
*Barbecued corb fish with tomato cream, bread and crunchy olives.*
- TONNO ROSSO 23  
Tataki di tonno marinato al sesamo e limone e finito alla piastra, melanzana glassata, scaglie di tonno affumicato e basilico.  
*Red tuna fish fillets, glazed eggplant, katsuobushi and basil.*
- NO-SUSHI DI RANA PESCATRICE 24  
Finto maki di rana pescatrice, pancetta affumicata e lattuga romana; salsa umami e insalata di mare croccante.  
*Fake monkfish sushi with bacon, roan lettuce, umami sauce and crunchy sea salad.*

- POLLO DI SCUDELLARO 22
- allevato a legumi e cereali, aromatizzato alle erbe e servito con purea di patate viola, verdure di stagione e chips di cavolo nero.  
*Sustainable farmed chicken, cooked with herbs and served with purple potato purée, seasonal vegetables and black cabbage chips.*
- FILETTO FUMÉ 28
- di Fassona Piemontese affumicato e cotto alla brace, patate novelle al forno leggermente piccanti e cipolla di Breme cucinata sotto sale e finita nel burro.  
*Smoked and barbecued beef steak served with crunchy potatoes and salty onion.*
- MAIALINO CBT 25
- Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con cavolo viola fermentato, fondo dolceforte alle visciole e pane croccante alle erbe.  
*Slow cooked pig belly with purple sauerkraut, sour cherry sauce and crunchy bread with herbs.*
- VACCA ROSSA 30
- Entrecôte di vacca rossa italiana allevata con metodo Wagyu, crema di sedano rapa, fondo bruno e cardoncello.  
*Red cow entrecôte beef steak farmed with Wagyu method, served with celeriac cream, brown stock and trumpet mushroom.*

## MARINARA 1960 14

Pomodoro San Marzano, aglio orsino, piennolo al forno, capperi, olive in polvere, alici marinate.

*San Marzano tomato, garlic, baked tomatoes, capers, powdered olives and marinated anchovies.*

## COTTO 17

Mozzarella di bufala, prosciutto cotto 16 mesi, pistacchio in crema e in grani.

*Bufala mozzarella, baked Parma ham, pistachios cream and crumble.*

## NORMALE 15

Fiordilatte, cremoso di melanzana, pomodoro datterino confit, scaglie di ricotta salata e chips di melanzane.

*Fiordilatte cheese, eggplant cream, confit tomatoes, salty ricotta cheese and eggplant chips.*

## FORMAGGIO 17

Fonduta di grana padano, stracchino, limone arrosto, blu di Lessinia, croccante di Monteveronese DOP, basilico.

*Grana Padano cheese fondue, stracchino cheese, roasted lemon, blue cheese, basil leaves and crunchy Monteveronese cheese.*

|   |    |
|---|----|
| MAZARA  | 22 |
| Stracciatella di burrata, tartare di gamberi rossi di Mazara, vellutata e chips di zucchine, zest di limone, zucchine in fiore. |    |
| <i>Burrata cheese, zucchini cream, Sicilian red prawns tartare, limon zest and zucchini flowers.</i>                            |    |
| PARMA   | 18 |
| Passata di pomodoro San Marzano e basilico, prosciutto crudo di Parma 36 mesi e stracciatella di burrata.                       |    |
| <i>San Marzano tomato, basil leaves, Parma raw ham and burrata.</i>   |    |
| POMODORO  | 15 |
| 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>           |    |
| AMALFI  | 18 |
| Mozzarella di bufala, tonnetto del Mediterraneo, sedano ghiacciato e cipolla di Breme in agrodolce.                             |    |
| Mediterranean tuna fish, bufala mozzarella cheese, sour onion cream and celery.   |    |

|   |    |
|---|----|
| CAPRICCIO 2.0   | 18 |
| Fiordilatte, crema di pomodoro arrosto, prosciutto cotto IGP, funghi sbrisi saltati, carciofo viola alla brace e polvere di olive nere. |    |
| <i>Fiordilatte, roasted tomato cream, baked ham, salted seasonal mushrooms, roasted purple artichokes and black olives finish.</i>      |    |
| VEG   | 15 |
| Crema di rapa rossa , zucchine infornate, melanzana fritta, petali di peperone, mandorle tostate, coulis di cipolla rossa.              |    |
| <i>Beetroot cream, roasted zucchini, fried eggplant, sweet peppers chips, toasted almonds and red onions coulis.</i>                    |    |
| BOLOGNA   | 17 |
| Fiordilatte, mortadella IGP, crema di pistacchio, ricotta salata e limone.  |    |
| <i>Fiordilatte cheese, mortadella, pistachio cream, salty ricotta and lemon.</i>  |    |
| PICCANTE  | 15 |
| Pomodoro San Marzano, Nduja calabra, fiordilatte, salame piccante, gel al peperoncino e menta.  |    |
| <i>San Marzano Tomato, Nduja pork ham, fiordilatte cheese, spicy salami, chili pepper and mint cream.</i>                               |    |

## soft drinks + caffetteria

|   |           |
|---|-----------|
| BIRRA FORST ALLA SPINA - 0.2 / 0.4<br><i>Draft beer - FORST</i>   | 3.5 / 4.5 |
| BIRRA VELTINS PILSNER - 33CL  | 4         |
| BIRRA PUNK I.P.A. (INDIAN PALE ALE) - 33CL  | 4         |
| BIRRA WEISS HOFBRAU MUNCHEN - 50CL  | 6         |
| BIRRA BIO LANDSUTHER BRAUHAUS - 50CL  | 6         |
| <hr/>   |           |
| ACQUA TONICA / <i>Tonic Water</i>   | 3.5       |
| 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)<br><i>Refreshing drink of Yerba Mate (with caffeine)</i>                          | 3.5       |
| CEDRATA TASSONI   | 3.5       |
| COCA-COLA/FANTA/SPRITE/ETC. - 33CL - VETRO ( <i>Glass Bottle</i> )  | 3.5       |
| <hr/>   |           |
| SUCCHI BIO 20CL - MELA, MIRTILLO, ANANAS, ALBICOCCA, MELAGRANA.<br><i>Organic Juices - Apple, Blueberry, Pineapple, Apricot, Pomegranate.</i> | 4         |
| <hr/>   |           |
| ACQUA PLOSE 0.75 / 0.25<br><i>Plose Water</i>   | 3.5 / 2   |
| <hr/>   |           |
| ESPRESSO TORREFAZIONE GIAMAICA - 100% ARABICA   | 3         |



Il coperto di Marghe Restaurant è di € 3

---

*Our cover charge is 3 € per person*



