

estate / summer



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.

Premium bitter, premium vermouth, soda water.

FRENCH 75

12

Champagne, dry gin, limone.

Champagne, dry gin, fresh lemon juice.

PALOMA

8

Tequila, lime, agave, soda al pompelmo.

Tequila, lime, agave, grapefruit soda water.

MOSCOW MULE

7

Vodka, lime, ginger beer.

Vodka, lime juice, ginger beer.

MARGHE

9

Vodka al lemongrass, sakè Daiginjo, acqua tonica.
Lemongrass flavored Vodka, Daiginjo Sake, tonic water.

FANCIULLO

8

Gin, fiori di sambuco, limone, albume e tè ai fiori d'ibisco.
Dry gin, elderflower, fresh lemon, white egg, hibiscus red tea.

SHIBUYA

9

Vermut bianco, sochu allo yuzu, gin dry e acqua tonica Fever-Tree.
Sochu, yuzu, white Vermouth, dry Gin, soda water.

PEYOTE

8

Mezcal, pepe, lampone, tequila reposado , pompelmo e ginger beer.
Mezcal, black pepper, raspberry, tequila, grapefruit, ginger beer.

mocktails (0% alcohol)

MEDITERRANEO	7
<i>Cordial di mela verde e rosmarino, lime e limone. Tomato, salt, pepper, lemon, tabasco, Worchester sauce.</i>	
GIN TONIC ZERO	8
<i>JNPR distilled non-alcoholic gin, Fever-Tree Tonic Water Mediterranea. JNPR distilled non-alcoholic gin, Mediterranean Fever-Tree Tonic Water.</i>	
IBISCO	7
<i>Sciroppo frutti rossi e karkadè, pepe nero, succo lime, zenzero. Red fruit syrup karkadè, black pepper , lime juice, ginger.</i>	
ANTI-AMERICANO	8
<i>BTTR non-alcoholic bitter, Vo10 non-alcoholic vermut, seltz. BTTR non-alcoholic bitter, Vo10 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'Oswaldo di Cormons 24 mesi (D'Oswaldo 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 stracciatella 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.

MELANZANA

15

Melanzana confit, cremoso di pomodoro, dressing all'acciuga, basilico e spuma di mozzarella di bufala.

Confit eggplant, creamy tomato, anchovies dressing, basil and soft mozzarella.

- GAMBERI ROSSI IN GIARDINO** 22
- 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 tonno rosso, limone arrosto, cetriolo marinato, mandorle e finocchietto selvatico.
- Red tuna fish tartare with roasted lemon, marinated cucumber, almonds and wild fennel.*
- ... oppure di Fassona Piemontese al coltello pan-brioche, tartufo nero e uovo. 18
- Fassona's beef tartare with brioche bread, black truffle and egg.*
- COTTO E CRUDO DI CAPASANTA** 20
- Capesante di prima scelta con fondo di gazpacho verde e zucchine gialle e verdi.
- Baked and raw scallops, green gazpacho, yellow and green zucchini.*
- 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.*

CARBONARA 2.0 16

Mezze maniche alla carbonara con spuma di albume.

Mezze maniche pasta with carbonara recipe with soft white egg cream.

TAGLIOLINO NON C'É SCAMPO 25

Tagliolini al nero di seppia, battuta di scampo, la sua bisque e lime.

Black tagliolini pasta with prawns carpaccio, fish bisque and lime.

TORTELLO 17

Tortelli del Pastificio Remelli con ripieno di peperone crusco, formaggio caciocavallo affumicato, fondo di peperoni e crumble di olive di Cerignola.

Sweet peppers tortelli with caciocavallo cheese, sweet pepper sauce and black olives crumble.

SPAGHETTO DEL GARDA 20

Spaghetti Benedetto Cavalieri con sarde di lago, pinoli, uvetta e cereali croccanti.

Spaghetti with lake sardines, pines, raisins and crunchy flakes.

RISOTTO ESTIVO (min. 2 persone per tavolo) 17 p.p.

con rapa rossa, robiola di Roccaverano, nocciole e foglie di basilico.

Summer risotto with beetroot, Robiola cheese, hazelnuts and basil leaves.

LINGUINA SPECIALE 28

Linguine mantecate al té verde con ostrica, cicoria e caviale Calvisius.

Green tea dressed linguine with oyster, chicory and caviar.

TAGLIOLINO UN PÓ RUFFIANO 20

Tagliolini di farina integrale biologica, burro di malga, zafferano di Pozzolengo e tartufo nero.

Organic whole spelled tagliolini pasta, butter, saffron and black truffle.

PACCHERO ITALIANO 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 di salicrionia.

Lightly fried lake fishes with seasonal vegetables and wild fennel mayo.

BACCALÀ

22

Baccalà in olio cottura al limone del Garda, acqua di pomodoro, panzanella, coste biete e chips di di tapioca.

Seared cod fish with lake Garda's lemon, tomato water, vegetables panzanella, chard ribs and tapioca chips.

TONNO ROSSO

24

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.

SALMONE

20

Trancio di salmone affumicato e grigliato, carote, zenzero, polline di betulla, spinacino agrodolce e cavolo viola fermentato.

Smoked Salmon fish steak, ginger, carrots, birch pollen, sour baby spinach and fermented purple cabbage.

MARGHE CAESAR SALAD

22

allevato al miele cotto a bassa temperatura, lattuga romana cotta e cruda, mayonese all'acciuga, nachos di grana Padano.

Sustainable farmed chicken, baked and raw lettuce, nahovies mayonnaise, Parmesan cheese nachos.

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.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

24

Lombata di coniglio cotta a bassa temperatura, spuma di patate affumicate, crumble di olive di Cerignola, salsa cacciatora e porro fritto croccante.

Slow cooked rabbit meat, smoked potatoes cream, black olives crumble, cacciatora sauce and crunchy fried leeks.

ANATRA

23

Petto d'anatra, topinambur, cavolo pak-choi e ciliege.

Duck breast, pak-choi cabbage, cherries and Jerusalem artichokes cream.

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.

Burrata cheese, zucchini cream, Sicilian red prawns tartare, limon zest and zucchini flowers.

PARMA

18

Passata di pomodoro San Marzano e basilico, prosciutto crudo di Parma 36 mesi e stracciatella di burrata.

San Marzano tomato, basil leaves, Parma raw ham and burrata.

POMODORO

15

Crema di pomodoro arrosto, mozzarella di bufala, datterino giallo, pomodoro secco aromatizzato, Grana Padano DOP 24 mesi.

Baked tomato cream, bufala's mozzarella cheese, yellow datterino tomato, dry tomatoes and Grana Padano cheese.

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.

Fiordilatte, roasted tomato cream, baked ham, salted seasonal mushrooms, roasted purple artichokes and black olives finish.

VEG 15

Crema di rapa rossa , zucchine infornate, melanzana fritta, petali di peperone, mandorle tostate, coulis di cipolla rossa.

Beetroot cream, roasted zucchini, fried eggplant, sweet peppers chips, toasted almonds and red onions coulis.

BOLOGNA 17

Fiordilatte, mortadella IGP, crema di pistacchio, ricotta salata e limone.

Fiordilatte cheese, mortadella, pistachio cream, salty ricotta and lemon.

PICCANTE 15

Pomodoro San Marzano, Nduja calabra, fiordilatte, salame piccante, gel al peperoncino e menta.

San Marzano Tomato, Nduja pork ham, fiordilatte cheese, spicy salami, chili pepper and mint cream.

soft drinks + caffetteria

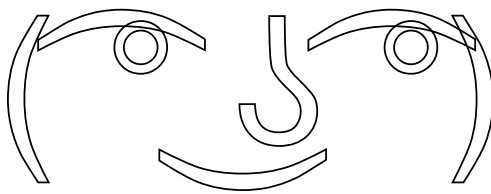
BIRRA FORST ALLA SPINA - 0.2 / 0.4 <i>Draft beer - FORST</i>	3.5 / 4.5
BIRRA VELTINS PILSNER - 33CL	4
BIRRA PUNK I.P.A. (INDIAN PALE ALE) - 33CL	4
BIRRA WEISS HOFBRAU MUNCHEN - 50CL	6
BIRRA BIO LANDSUTHER BRAUHAUS - 50CL	6
<hr/>	
ACQUA TONICA / <i>Tonic Water</i>	3.5
BITTER LEMON / <i>Bitter Lemon</i>	
GINGER ALE / <i>Ginger Ale</i>	
GINGER BEER / <i>Ginger Beer</i>	
CLUB-MATE - Bevanda dissetante di Yerba Mate (con caffeina) <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. <i>Organic Juices - Apple, Blueberry, Pineapple, Apricot, Pomegranate.</i>	4
<hr/>	
ACQUA PLOSE 0.75 / 0.25 <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

marghe—



marghe—