

MENU ROMANO 15€ BRUSCHETTE AL POMODORO <i>Tomato bruschetta (1)</i> PRIMI DELLA TRADIZIONE Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe, o Gricia (1,3,7,8,10) <i>Traditional Roman pastas</i>	MENU BOLOGNESE 20€ BRUSCHETTE AL POMODORO <i>Tomato bruschetta (1)</i> TAGLIATELLA BOLOGNESE <i>Tagliatella pasta with bolognese sauce (1,3,7,8,10)*</i>
--	--

TARTUFO

UOVO POCHÉ €19

Uovo poché, pan brioche e tartufo nero
*Sous-vide egg, pan brioche and black truffle (1,3,10)**

BRUSCHETTE BURRATA E TARTUFO €15

Bruschetta with burrata and black truffle (1,7,10)

TAGLIOLINO AL TARTUFO €28

Tagliolino burro e tartufo
Tagliolini with butter and black truffle (1,3,7,10)

CANNELLONI CON BRASATO DI MANZO €26

Fonduta di parmigiano e tartufo nero
*Cannelloni with braised beef, parmesan fondue and black truffle (1,3,7,8,10,13)**

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e patate al burro
Beef fillet with black truffle, demi-glace and roasted potatoes (7,8,10)

ROMBO BURRO E TARTUFO €35

Filetto di rombo al burro e tartufo
*Turbot fillet with butter and black truffle (1,4,7,10)**

TRUFFLE CHEESE CHIPS €13 (7,10)*

ELENCO DEGLI ALLERGENI (LIST OF ALLERGENS)

Le voci del menu indicate con i numeri di allergeni qui sotto possono contenere questi ingredienti o i loro sottoprodotti
Menu items noted with the allergen numbers below may contain these ingredients or their by-products

1.	Ceriali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri (Cerials containing gluten: wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut and others)
2.	Crostacei (Shellfish)
3.	Uovo (Eggs)
4.	Pesce (Fish)
5.	Arachidi (Peanuts)
6.	Soia (Soy)
7.	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio (milk and dairy products, lactos included)
8.	Sedano (celery)
9.	Senape (mustard)
10.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg)
11.	Semi di sesamo (sesame seeds)
12.	Lupini (lupins)
13.	Frutta a guscio (nuts)
14.	Molluschi (molluscs)

*Prodotti surgelati all’origine o congelati in loco
**Products frozen at origin or frozen on site*

Table service €3,00 pax

PIZZA ROMANA

PIZZA MARGHERITA €15

(1,7,8)*

TRUFFLE PIZZA €21

Mozzarella, crema funghi e tartufo nero

*Mozzarella, mushrooms cream and black truffle (1,7,10,13)**

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI €23

Selection of local charcuterie and cheeses (7,13)

PROSCIUTTO E BUFALA €17

Prosciutto di parma 24 mesi con bufala affumicata DOP

Parma ham and smoked buffalo mozzarella (7)

TARTARE DI MANZO ALLA MARIOLINO €21

Con salsa tartara e uovo di Parisi marinato 24h

Beef tartare with tartara sauce and marinated egg (3,4,6,9,)

POLPETTINE €13

Crema di pomodoro, crumble di parmigiano e olio al basilico

*Meatballs with tomato sauce, parmigiano and basil oil (1,3,7,8)**

VELLUTATA DI PORRO E TOPINAMBUR €15

Con funghi galletti saltati e crostini di pane

*Leek and sunchoke veloute with chanterelles and croutons (1,10)**

AVOCADO TOAST CON UOVO POCHÉ €17

*Sous-vide egg, avocado and pan brioche (1,3)**

DOLCI

TIRAMISÙ €8 (1,3,7)

TORTINO AL CIOCCOLATO €9

*Chocolate lava cake (1,3,7)**

COOKIE GELATO €12

*Ice cream sandwich (1,3,7,13)**

MILLEFOGLIE CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO €8

Custard and mixed berry millefeuille (1,3,7)

CHOUX PASTRY €9

Con crema chantilly al pralinato di mandorle e caramello alle pere

*Choux pastry with almond Chantilly cream and pear caramel (1,3,7)**

CONTORNI

CARCIOFO ALLA ROMANA €12

*Roman-style artichoke (10)**

PATATE NOVELLE AL FORNO €7

Roasted potatoes (10)

CICORIA RIPASSATA €7

*Sautéed chicory**

SPINACI SALTATI AL BURRO €8

*Spinach with butter (7)**

INSALATE

MARIOLINO SALAD €15

Misticanza, avocado, gamberi saltati, mandorle tostate e dressing allo yogurt

*Mixed greens, avocado, shrimp, toasted almonds and yogurt dressing (2,4,6,7,10,13)**

CAESAR SALAD €15

Pollo cbt, scaglie di grana, bacon, crostone di pane e dressing

Sous-vide chicken, shavings of parmesan, bacon, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,9)

SPINACINO €15

Con feta, pere, noci e semi di zucca

Baby spinach with feta, pears and pumpkin seeds (7,13)

ANTIPASTI

MARIOLINO BRUSCHETTE

Pomodoro e basilico €7

Tomato and basil (1)

Burrata e tartufo €15

Burrata and black truffle (1,7,10)

CARCIOFO €15

Ripieno di patate e nduja con fonduta di parmigiano

*Stuffed with potato, nduja and parmesan fondue (1,7)**

TEMPURA DI GAMBERI €15

Con spicy majo

*Shrimp tempura with spicy majo (1,2,3,4)**

CAPPESANTE SCOTTATE €23

Crema di carciofi e limone candito

*Scallops with artichoke puree and candied lemon (4,14)**

PARMIGIANA DI MELANZANE €15

*Eggplant parmigiana (1,7,8)**

PRIMI

PRIMI DELLA TRADIZIONE €14

Carbonara, amatriciana, cacio e pepe, gricia (1,3,7,8,10)

Traditional Roman pastas

FETTUCCINA BOLOGNESE €17

*Fettuccina bolognese (1,3,7,8,10)**

RAVIOLI ALLA CARBONARA €18

Crema di pecorino e crumble di guanciale

*Carbonara-filled ravioli with pecorino cheese and crispy guanciale (1,3,7,10)**

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO €28

Tagliolini with black truffle (1,3,7)

CANNELLONI CON BRASATO DI MANZO €19

Fondo bruno, castagne e fonduta di parmigiano

*Braised beef, demi-glace, chestnuts and parmesan fondue (1,3,7,8,10,13)**

TAGLIATELLA CON POLPO €19

Olive taggiasche e polvere di pane al timo

*Tagliatella with octopus, olives and thyme bread crumbs (1,3,4,8,10)**

PACCHERO GAMBERO E CARCIOFO €21

Chips di carciofi e mentuccia romana

*Pacchero with shrimp and artichokes and roman mint (1,2,3,4,10)**

SECONDI

MARIOLINO CHEESE BURGER €18

*Beef burger on a home-made bun (1,3,7,9)**

SALTIMBOCCA ALLA MARIOLINO €19

Burro e salvia, croccante di prosciutto e millefoglie di patate

Veal, butter, sage, crispy prosciutto and potato millefeuille (1,7,10)

POLLO CROCCANTE €17

Sovra-coscia di pollo al sapore di cacciatore

Crispy chicken with cacciatore sauce (10)

FILETTO DI MANZO E TARTUFO NERO €35

Servito con fondo bruno e patate al burro

Beef fillet with black truffle, demi-glace and potatoes with butter (7,8,10)

RIBEYE ALLA GRIGLIA €29

Patate al burro e demi-glace

Grilled ribeye steak, potatoes with butter and demi-glace (7,8,10)

FILETTO DI BRANZINO €23

Salsa di pomodorini confit, polvere di olive taggiasche e olio al basilico

*Sea bass fillet with confit tomato sauce and taggiasca olives (4,6)**

TATAKI DI TONNO €25

In crosta di mandorle con salsa verde di verdure e glassa teriyaki

*Tuna tataki in almond crust with vegetable salsa verde and teriyaki glaze (4,6,7,8,10,13)**

FILETTO DI ROMBO AGLI AGRUMI €23

*Turbot fillet with citrus (1,4,7,10)**

POLPO SCOTTATO ALLA PAPRIKA €21

Indivia laccata e crema di sedano rapa

*Grilled octopus with paprika, endive and celery root cream (4,6,7)**

