

menu

cucina

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
(Alimentazione Fuori Casa)
dell'Associazione Italiana Celiachia.



MARDIGNON
PIZZA & CUCINA

ANTIPASTI

VEGETALI

Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe •	8.00 €
Crostini caserecci con porcini e salsa ai funghi •	9.00 €

DI TERRA

Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	9.00 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino <i>(per 2 persone)</i> <i>Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP,</i> <i>Guanciale di Montagna stagionato</i>	20.00 €
Crostino di polenta con pancetta e porcini •	9.00 €

DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone •	8.00 €
Pepata di cozze •	8.00 €
Tartare di tonno •	10.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata •	11.50 €
Tris di capesante e finferli •	12.50 €
Scampi crudi •	12.50 €
Antipasto di pesce della casa <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone</i>	21.00 €
Antipasto di pesce crudo <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i>	28.00 €

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

PRIMI

VEGETALI

Crema di castagne con finferli • 9.00 €

Riso venere in fantasia di verdure • 9.00 €

DI TERRA

Gnocchetti della casa con porri e Asiago 9.00 €

Tagliatelle con porcini e Vezzena • 10.00 €

Crespelle di grano saraceno con porcini e Asiago d'allevato 10.00 €

DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno •  11.00 €

Gnocchetti della casa con porcini e capasanta  12.50 €

Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperi •  11.00 €

Bavette alle vongole •  12.00 €

Spaghetti allo scoglio •  12.00 €

 leggermente piccante

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

SECONDI

VEGETALI

Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale • 13.00 €

Insalata di ceci al curry con riso venere • 13.00 €

DI TERRA

Hamburger di manzo con pancetta croccante, uovo, asiago DOP e patatine fritte 13.00 €

Cotoletta di vitello (*orecchia di elefante 500 gr circa*) con patatine fritte 17.00 €

Tagliata di Cuberoll (*250 gr circa*) • 14.00 €

Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • 14.00 €

Pollo al curry con riso venere • 13.00 €

DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (*220 gr circa*) • 14.50 €

Trancio di salmone su crema di piselli • 13.00 €

Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte • 12.50 €

Branzino al forno con patate e datterino • 17.00 €

Grigliata mista di pesce • 16.00 €
filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari

CONTORNI

Insalata mista/verde • 3.50 €

Patate al forno • 3.50 €

Patatine fritte • 3.50 €

Verdure alla griglia • 3.50 €

Spinaci • 3.50 €

Porcini fritti 5.00 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro	6.50 €
Penne al ragù di manzo • / al pomodoro •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.50 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.50 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.50 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.50 €

INSALATONE

CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO • 	10.00 €
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	
CAESAR •	10.00 €
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	
TONNO •	10.50 €
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	
COBB	11.00 €
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	
PARMA •	11.00 €
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	

Pane senza glutine: 1.50€

Coperto 2.50€



100% Vegetale

- **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)**  

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

menu

dolci

DOLCI

PREPARATI DA NOI

Tiramisù scomposto • 5.00 €

Tonini di pastafrolla e zabaione • 4.50 €



Semifreddo al pistacchio • 4.50 €

Torta di mele con zabaione • 5.50 €

Cheesecake ai frutti di bosco 5.00 €

Panna e meringhe • 5.00 €

Millefoglie 5.50 €

Crostata con marmellata di stagione 5.50 €

Ananas al naturale • 3.50 €

Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato 10.00 €

Sorbetto al limone • 3.00 €

Tartufo al cioccolato 4.00 €

Tartufo al caffè 4.00 €

Tartufo affogato al caffè 5.20 €

Tartufo affogato al liquore 5.80 €

Gelato al cioccolato • 4.00 €

Gelato al limone • 4.00 €



100% Vegetale

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine**



Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.