

MARCONIventidue

SECONDI PIATTI

MarconiBistrot
L'APERITIVO

Sfizi fritti
Rustici dal nostro forno
Bevanda a scelta tra
Spritz, Prosecco, analcolico
€ 5

ANTIPASTI

- TIEPIDA DI MARE*** 15
insalatina di mare cotta al vapore, con seppia, calamari, piovra, cozze, gamberi, verdure condita con olio e limone
- TIZIO, CAIO, SEMPRONIO *** 16
degustazione di 3 tartare con i suoi condimenti
- SALMONE ASSOLUTO *** 15
battuta di salmone, quinoa al vapore, avocado, yogurt e uova di lompo
- GIOCO DEL TONNO *** 14
crudo di tonno marinato da noi, la nostra salsa tonnata e briciole di capperi essiccati
- CLANDESTINO** 12
burrata con acciughe del Mar Cantabrico su tigella calda e pomodorini all'origano
- POLPO STANCO *** 16
tentacolo di polipo cotto a bassa temperatura, ripassato in padella, purea di zucca e verdure croccanti
- BERGAMO NEL PIATTO** 14
selezione di salumi misti del territorio, formaggi, e sott'aceti

CRUDITA' DI MARE

- Ostrica Fin de Claire 4 cad
- Scampo Porcupine 5 cad

SOGNANDO IL MARE

cozze Nieddittas

- BIANCA** 12
800 gr di cozze Sardegna con prezzemolo, pepe, vino bianco
- ROSSA** 12
800 g di cozze Sardegna con pomodoro e crostini di pane

PRIMI PIATTI

DAL MARE

- MARCONI VENTIDUE *** min 2 persone 20 cad
paccheri Con Astice, vellutata di pomodoro, basilico e pomodorini confit
- SCOGLIO SENZA SCOGLIO *** 15
calamarata di Gagnano con frutti di mare sgusciati
- MILANO MARITTIMA** 14
spaghettoni XXL con vongole e pomodorini
- SPRITZ *** 15
riso carnaroli con gamberi sgusciati, mantecato con Aperol e Prosecco
- CONFUSIONE CLANDESTINA *** 14
Pasta di semola di grano duro, cacio e pepe, tartare di crudo di gambero rosso al lime
- DALLA TERRA**
- OMAGGIO ALLA NONNA *** 13
risottino giallo con porcini, pasta di salame, zucchine e scaglie di cacio ricotta
- TORCHIO *** 14
paccheri con salsiccia sbriciolata, porcini, crema al pistacchio e ricotta salata
- CASONCELLO.COM *** 13
casoncelli della tradizione con guanciale croccante e scaglie di parmigiano

DAL MARE

- SALE e PEPE *** 17
5 gamberi saltati in padella con olio, sale e pepe
- ZUPPA DI PESCE *** 20
la nostra zuppa, con tranci di pesce, cozze e frutti di mare
- POLPO FICTION *** 17
bocconcini di polpo arrostito con patate schiacciate al rosmarino, insalatina e petali di patate chips
- MATRIMONIO ORIENTALE *** 17
tagliata di tonno in crosta di sesamo, crema ai peperoni sale di Cipro, zenzero rosa e patate dolci alla paprika
- MI SONO SCOTTATO *** 17
tonno scottato in padella, crema di piselli, verdure croccanti e gocce di pesto

I NOSTRI FRITTI

- SONO FRITTO... MISTO *** 17
fritto misto croccante di calamari, gamberi gobbetti, sepioline e julienne di verdure
- SONO FRITTO di SOLI CALAMARI *** 15
fritto di calamari
- SFIZI FRITTI *** 10
crochette, mozzarelle, verdure, olive ascolane, anelli di cipolla
- SFIZI FRITTI * vegetariano** 9,5
crochette, mozzarelle, verdure, anelli di cipolla

BARBECUE DI MARE

- POI ME LA RACCONTI *** 19
grigliata mista di mare con crostacei
- MARE INNAMORATO *** 20
6 gamberoni cucinati alla griglia
- MEZZA LUNA *** 14
trancio di spada cucinato alla griglia con olio al rosmarino

i prezzi indicati sono espressi in € Coperto 2,80

NOVITA'

SENZA R OTTA
PROVA UNA NUOVA ESPERIENZA

SEI PORTATE
A SORPRESA ...
TI SIEDI E TI LASCI COCCOLARE DA
PIATTI SERVITI IN SUCCESSIONE,
SENZA RISPETTARE IL CLASSICO
MENU DI ANTIPASTI,
PRIMI E SECONDI
GRAZIE ALLA FANTASIA
DEI NOSTRI CHEF

menu ventisei Euro a persona

Min. 2 persone
In questo menu sono escluse bevande e coperto

Il nostro pesce servito crudo o semicotto viene sanificato a -20° C per almeno 24 ore. Ovvero lo trattiamo con abbattitore di temperatura prima di servirlo onde evitare l'insorgenza di contaminazioni in conformità alle prescrizioni del regolamento 853/2004

* Questi piatti contengono alimenti congelati di qualità superiore

Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze. Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al nostro personale. Consultare tabella allergeni esposta.

DALLA TERRA

- IL MANZO VA IN VACANZA** 19
tagliata di manzo, rucola, grana e salsa all'aceto balsamico e scaglie di grana
- CAMBIA LA FORMA MA NON LA SOSTANZA** 18
tartare di manzo al coltello, osso con midollo al forno, uovo pastorizzato, senape in grani e lime
- COAST - TO - COAST** 20
costata di manzo alla griglia - 500 gr circa
- ROMA CAPOCCIA** 18
medaglione di manzo scaloppato ai ferri con fonduta di cacio e pepe

CONTORNI

- VERDURE crude di stagione** 4
- VERDURE a julienne fritte** 4
- VERDURE di stagione alla griglia** 5
- VERDURE grigliate con scamorza filante** 6
- PATATE * fritte o rustiche o crocchette** 4
- PATATE chips fatte in casa** 5
- OLIVE ascolane *** 5

PER I PIU' PICCOLI

- COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATINE** 10
- BATTUTA DI MANZO CON CROCCHETTE** 11
- WURSTEL CON PATATINE** 8
- HAMBURGER "POLDO"** 11
Pane ai cereali, pomodoro fresco, insalata e maionese e patatine fritte

DESSERT

FATTI IN CASA

- TIRAMISU'** 5
ricetta speciale dell'Osteria di Via Marconi
biscotti bagnati al caffè e crema al mascarpone
- CHOCOLATE BROWNIES** 5
torta al cioccolato con mou salato e pop corn
- PROFITEROL SCURO** 5
bignè ripieni di crema al mascarpone, ricoperti di crema al cioccolato
- CIALDA CROCCANTE** 6,5
al croccantino, con crema al mascarpone, fragole e frutti di bosco freschi
- VOLEVO FARE UN CANNOLO** 6
divertiti a creare i tuoi cannoli con la nostra crema di ricotta e granelle
- SORBETTO AL LIMONE** 3
fresco al gusto limone
- SORBETTO ALLA VODKA** 4
fresco al gusto di Vodka

FRUTTA FRESCA

- FRAGOLE** 5
- FRAGOLE con gelato** 6
- FRUTTI DI BOSCO** 6
- FRUTTI DI BOSCO con gelato** 6,5

MARCONIventidue

LA NOSTRA CANTINA

VINO DELLA CASA

BIANCO frizzante	lt. 1	12
BIANCO frizzante	lt. 1/2	6,5
BIANCO e ROSSO da tavola	lt. 1	10,5
BIANCO e ROSSO da tavola	lt. 1/2	6
BIANCO e ROSSO da tavola	lt. 1/4	3

BIRRA ALLA SPINA

Piccola	Paulaner	4
Media	Paulaner	5

BIRRE in bottiglia cl.50 MARCONIVENTIDUE artigianali km zero

ARGENTO 5.0	lager stile pils	10
ORO 5.5	belgian blond ale	10
BRONZO 6.0	ambrata	10

BIRRE in bottiglia BIRRIFICIO OTUS di Seriate artigianali km zero

OS.7	belgian golden strong ale chiara	cl 75	14
B5	helles chiara	cl 50	10
RED&GO	red ale ambrata scura	cl 50	10
WINTER MOON	belgian golden strong ale ambrata chiara	cl 75	14
NOTE DI SALE	chocolate salted scura	cl 33	8
		cl 75	14
CUOR DI PANE	helles chiara	cl 33	8
RED EVOLUTION	traditional bock ambrata scura	cl 33	8
		cl 75	14

ACQUA minerale o naturale

Bottiglia cl.70	2,5
-----------------	-----

BIBITE

Coca Cola - Coca Cola Zero	3
Aranciata - Sprite - Chinotto	3
The freddo limone / pesca	3
Succo di frutta albicocca / ace	4

VINI BIANCHI ITALIANI

LUGANA	CA DEI FRATI	20
BROLETTINO	CA DEI FRATI	22
PRATTO	CA DEI FRATI	24
GRECO DI TUFO "SERUM" DOCG	I CAPITANI	19
CURTEFRANCA BIANCO	ZILIANI	19
VERMENTINO DI GALLURA	PEDRA MAJORE	19
GEWURZTRAMINER	KURTASCH	20
MULLER THURGAU TRENTO DOC	ENDRIZZI	18
SAUVIGNON	VIGNA TRAVERSO	19

VINI BIANCHI FRIZZANTI

MULLER THURGAU	ASTORIA	17
PINOT NERO PRIOLERO BIOLOGICO	PERCIVALLE	16

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY	BORGIO MOLINO	19
FRANCIACORTA ROSE'	MONTEDELMA	27
FRANCIACORTA ROSE'	CONTI CASTALDI	29
FRANCIACORTA ALMA BRUT	BELLAVISTA	40
FRANCIACORTA SATEN	MONTEDELMA	27
FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE	CA' DEL BOSCO	42
FERRARI PERLE'	FERRARI	35

BOLLICINE ESTERE

CHAMPAGNE MOET IMPERIAL	MOET & CHANDON	45
CHAMPAGNE RUINARD BRUT	RUINARD	65

VINI ROSE'

MATEUS	PORTOGALLO	17
ROSA DEI FRATI	CA DE' FRATI	19

BAR & AMARI

CAFFETTERIA

Caffè	1,8
Caffè doppio	2,5
Caffè decaffeinato / Caffè d'orzo	2
Caffè corretto	2
Caffè marocchino	2,8
Caffè al ginseng	3

GRAPPE & RHUM

GRAPPA BIANCA GENTILE	3,5
GRAPPA GIALLA BARRIQUE RISERVA	4
RHUM RON PAMPERO ESPECIAL	4,5
RHUM BARCELO IMPERIAL	5
RHUM ZACAPA	6
LIMONCELLO / MELONCELLO	3,5
AMARI NAZIONALI	3,5

VINI ROSSI ITALIANI

RONCHEDONE	CA DEI FRATI	23
MORELLINO DI SCANSANO	LE LUPINAIE	19
INFERNO VALTELLINA SUPERIORE	NINO NEGRI	19
CHIANTI RISERVA DAL CAMPO	SENSI	19
LUNA NERO D'AVOLA	VACCARO	18
BARBERA D'ASTI AJAN	VILLA GIADA	18
CANNONAU SARDEGNA	SELLA & MOSCA	18
CURTEFRANCA ROSSO	FERGHETTINA	20
VALPOLICELLA RIPASSO	BERTANI	20
VALCALEPIO ROSSO RISERVA	CELINATE	19

LE MEZZE cl 375

LUGANA	CA' DEI FRATI	10
BROLETTINO	CA' DEI FRATI	12
MULLER THURGAU SUDTIROL	CANTINA BOLZANO	10
RONCHEDONE	CA' DEI FRATI	12
SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE	NINO NEGRI	12
CHIANTI LECCIONI rosso	FRESCOBALDI	10
FRANCIACORTA BRUT	BERLUCCHI	15
CHAMPAGNE MOET IMPERIAL	MOET & CHANDON	27

MAGNUM It 1,5

LUGANA	CA' DE FRATI	34
RONCHEDONE	CA' DE FRATI	38

VINI AL BICCHIERE

PROSECCO VALDOBBIADENE	MAZZI	4
LUGANA	CA DEI FRATI	4
MORELLINO	LA MORA	4
CHIANTI	FRESCOBALDI	4

WHISKY

CHIVAS REGAL	5
JACK DANIEL'S	4,5
GLEN GRANT	4,5
JOHNNIE WALKWE RED LABEL	4,5
OBAN	6

DISTILLATI DI VINO

BAS ARMAGNAC ST. MICHEL	4,5
CALVADOS COQUEREL	4,5
FINE COGNAC MARTELL	4,5
VECCHIA ROMAGNA	3,5
CARLOS I	5