

MARCONIventidue

ANTIPASTI

DAL MARE

MARE CALDO *	14
insalatina di mare cotta al vapore, olio e limone	
TIZIO, CAIO, SEMPRONIO *	15
degustazione di 3 tartare con i suoi condimenti	
SALMONE ASSOLUTO *	14
battuta di salmone su riso venere con mango, avocado, julienne di alga nori e olio alla senape	
ROSSO DI SERA *	14
tartare di tonno con maionese ai crostacei, frutto esotico scalogno in agrodolce e nido di pasta kataifi	
POLPO STANCO *	15
tentacolo di polipo cotto al vapore, ripassato in padella, su purea di ceci, verdure croccanti in agrodolce .	

SOGNANDO IL MARE

cozze Nieddittas

BIANCA	12
1 kg di cozze Sardegna con prezzemolo, pepe, vino bianco	
ROSSA	12
1 kg di cozze Sardegna con pomodoro e crostini di pane	

CRUDITA' DI MARE

Ostrica Fin de Claire	4 cad
Gambero rosso Mazzara del Vallo "Re Rosso"	4 cad
Gambero viola Mazzara del Vallo	4 cad
Scampo Porcupine	5 cad

DALLA TERRA

BERGAMO NEL PIATTO	14
selezione di salumi misti del territorio e formaggi nostrani	
TRENTINO	12
carpaccio di carne salada, maionese di mele e insalata croccante	

PRIMI PIATTI

DAL MARE

MARCONI VENTIDUE * min 2 persone	19
paccheri Con Astice, vellutata di pomodoro, basilico e pomodorini confit	cad
SCOGLIO SENZA SCOGLIO *	14
calamarata di Gragnano con frutti di mare sgusciati	
MILANO MARITTIMA	14
spaghettoni XXL con vongole, pomodorini gialli e rossi	
SPRITZ *	14
riso carnaroli con gamberi sgusciati, mantecato con Aperol e Prosecco	
ANIMA IN FREGOLA *	14
la nostra reinterpretazione del risotto Fregola di grano duro con frutti di mare, pomodorini e olio al basilico	

DALLA TERRA

OMAGGIO ALLA NONNA *	13
risottino giallo con porcini, pasta di salame, zucchine e scaglie di cacio ricotta	
TORCHIO	13
paccheri con salsiccia sbriciolata, porcini, crema al pistacchio e ricotta salata	
CASONCELLO.COM	13
casoncelli della tradizione con guanciale croccante scaglie di parmigiano	

SECONDI PIATTI

DAL MARE

SALE e PEPE *	17
5 gamberi saltati in padella con olio, sale e pepe	
ZUPPA DI PESCE *	18
la nostra zuppa, con tranci di pesce e frutti di mare	
POLPO FICTION *	17
bocconcini di polpo arrostito con patate schiacciate al rosmarino, insalatina e petali di patate cips	
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 mostarda di agrumi 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 *	9,5
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 *	19
6 gamberoni cucinati alla griglia	
MEZZA LUNA *	13
trancio di spada cucinato alla griglia con olio al rosmarino	

i prezzi indicati sono espressi in € Coperto 2,80

NOVITA' 2021

ATUTTOANTIPASTO

SENZA ROTTA

Lasciati traghettare in un viaggio alla scoperta del mare attraverso i nostri

6 ANTIPASTI a SORPRESA ...

Un crescendo di sapori, in cotture calde o fredde, grazie alla fantasia dei nostri Chef

menuventiEuroapersona

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	18
tagliata di manzo, rucola, grana e salsa all'aceto balsamico e scaglie di grana	
CHARDONNAY	22
filetto di manzo con porcini e polenta taragna	
CAMBIA LA FORMA MA NON LA SOSTANZA	17
tartare di manzo al coltello con carciofi e caciocavallo	
COAST - TO - COAST	20
costata di manzo alla griglia - 500 gr circa	
COSA DICE IL FILETTO?	20
filetto di manzo cotto alla griglia su pane tostato	

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"	10
Pane ai cereali, pomodoro fresco, insalata e maionese e patatine fritte	

DESSERT

FATTI IN CASA

TIRAMISU'	5
ricetta speciale dell'Osteria di Via Marconi	
PANNA COTTA	5
con salsa al caramello o frutti di bosco freschi	
PROFITEROL SCURO	5
bignè ripieni di crema al mascarpone, ricoperti di crema al cioccolato	
CIALDA CROCCANTE	6
con crema al mascarpone e frutti di bosco freschi	
CIALDA CROCCANTE	6
con crema al mascarpone e fragole fresche	
SORBETTO AL MANGO	6
sorbetto da mangiare 100% mango - gluten free	
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
ANANAS	5
ANANAS con gelato	6

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	9
ORO 5.5	belgian blond ale	9
BRONZO 6.0	ambrata	9

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	9
		cl 75	14
CUOR DI PANE	helles chiara	cl 33	9
RED EVOLUTION	traditional bock ambrata scura	cl 33	9
		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	23
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	18
FRANCIACORTA ROSE'	MONTEDELMA	25
FRANCIACORTA ROSE'	CONTI CASTALDI	29
FRANCIACORTA ALMA BRUT	BELLAVISTA	40
FRANCIACORTA SATEN	MONTEDELMA	25
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	CA' DEL BOSCO	42
FERRARI PERLE'	FERRARI	35

BOLLICINE ESTERE

CHAMPAGNE MOET IMPERIAL	MOET & CHANDON	45
CHAMPAGNE RUINARD BRUT	RUINARD	63

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	17
INFERNO VALTELLINA SUPERIORE	NINO NEGRI	19
CHIANTI RISERVA DAL CAMPO	SENSI	18
LUNA NERO D'AVOLA	VACCARO	18
BARBERA D'ASTI AJAN	VILLA GIADA	18
CANNONAU SARDEGNA	SELLA & MOSCA	18
CURTEFRANCA ROSSO	FERGHETTINA	19
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	BBERLUCCHI	15
CHAMPAGNE MOET IMPERIAL	MOET & CHANDON	27

MAGNUM It 1,5

LUGANA	CA' DE FRATI	28
RONCHEDONE	CA' DE FRATI	36

VINI AL BICCHIERE

PROSECCO VALDOBBIADENE	4	
FRANCIACORTA BRUT	5	
LUGANA	CA DEI FRATI	4
BROLETTINO	CA DEI FRATI	5
RONCHEDONE	CA DEI FRATI	5
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