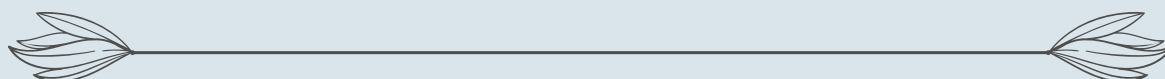




McMarin's



CLASSIC RESTAURANT

COCKTAIL - RESTAURANT - GRILL



Chef Marco Menichetti

www.mcmarins.it



ANTIPASTI



Earth Food

Il tesoro Mc Marin's

classico antipasto a cura dello Chef

€ 12.90

Cheesecake salata

taralli e sesamo alla crema di asparagi e ricotta, con rosette di bresaola e chips di Grana

€ 10.90

Bauletti di sfoglia e spinaci

guanciale e provola su vellutata di formaggi e fiocchi di spalletta stagionata

€ 10.90

Carpaccio di bresaola

in salsa citronette con sfoglie di cetriolo, primo sale e scaglie di mandorle salate

€ 11.90

Carpaccio di Black Angus

rucola, pachino e salsa Worcestershire

€ 14.90

Selezione di Salumi e formaggi a Km 0

con crostini al patè e focaccia

€ 13.90

Bruschettone dello chef

€ 10.00

Sea Food

Calamaretti ripieni di gamberi in concassè di melanzane alla menta
e pomodorini su corona di cipolle fritte

€ 14.00

Code di Gamberone rosso saltate al curry e latte di cocco
su corona di cipolle fritte e gamberi butterfly

€ 14.00





PRIMI PIATTI



Earth Food

Gnocchetti di patate viola fatti in casa a regola d'arte, alla crema di zucchine e fiori di zucca su vellutata di zola e guanciaiale croccante	€ 12.00
Raviolo ripieno di pecorino di pienza e pinoli saltati con datterini, bacon e ricotta salata	€ 12.00
Piramide di paccheri fritti, farciti alla bufala campana su dadolata di melanzane e menta con pomodorini caramellati	€ 12.00
Girelle di pasta fatti in casa a regola d'arte ricotta e spinaci gratinate alla crema di curcuma e hache di peperoni rossi	€ 12.00
Risotto mantecato alla polpa di melone, gorgonzola con pesto e foglie di rucola	€ 12.00
Taglierini fatti in casa a regola d'arte alla carbonara	€ 12.00
Cirirole fatte in casa a regola d'arte cacio e pepe	€ 11.00
Cirirole alla Ternana (pomodoro leggermente piccante)	€ 9.00

Sea Food

Taglierini fatti in casa a regola d'arte alle julienne di zucchine e concassè di gambero rosso su crema di datterino giallo	€ 14.00
Risotto mantecato alla crema leggera di patate e ragù di polpo con gocce di pesto	€ 14.00





SECONDI PIATTI



Earth Food

Stinco di maiale brasato al profumo di erbe aromatiche con demi-glacé di verdure e mirepoix di patate alla paprika	€ 18.00
Spare Ribs (baffo intero di costine di maiale) brasato al profumo di erbe aromatiche con demi-glacé e mirepoix di patate alla paprika	€ 18.00
Costine di Agnello in crosta di parmigiano e prezzemolo su piselli alla pancetta con vellutata degli stessi e crema di caprino	€ 18.00
Polpettine di Angus beef fritte su crema di piselli e spuma di bacon	€ 16.00
Filettini di Maiale in crosta di pistacchi su spinacini all'olio con fette di patate grigliate e crema di tomino	€ 17.00
Scottadito di Agnello	€ 15.90
Grigliata Mista	€ 19.90
Straccetti di manzo con rucola, pachino e grana	€ 16.90
Straccetti di pollo con rucola, pachino e grana	€ 15.90

Sea Food

Polpo grigliato su vellutata leggera di patate con pomodorini caramellati e pesto di basilico	€ 16.00
Rollini di Orata asparagi e porri, su bis di datterini al basilico e patata al vapore con peperoni e porro crispy	€ 17.00

CONTORNI

Patate fritte	€ 4.00		Insalata verde	€ 4.00
Patate arrosto	€ 5.00		Insalata mista	€ 4.00
Cicoria	€ 5.00		Fagioli american (piccanti)	€ 5.00
Spinaci	€ 5.00		Fagioli Texas (non Piccanti)	€ 5.00
Verdure Grigliate	€ 6.00			