



Gentile Clientela,
I nostri piatti sono cucinati al momento,
vi preghiamo gentilmente di rispettare il proprio turno

Per motivi di resto **NON**
si effettuano **CONTI SEPARATI**

Dopo aver emesso la ricevuta, non sarà più possibile
richiedere la Fattura

Per qualsiasi tipo di reclamo o mal servizio, vogliate
gentilmente avvisare la Direzione.

BUON APPETITO

Per consultare il nostro listino prezzi potete visitare il
sito



Il Marchese del Grillo Ristorante



ilmarchesedelgrilloristorante



www.ristorantemarchesedelgrillo.it

Menù Bimbi (Fino ad 8 anni)

COPERTO + PRIMO + SECONDO e CONTORNO + BIBITA
(**NON** separabile fra bambini) € 15.00

Secondi piatti (€ 9.00 a porzione)
(Coperto compreso - lattina di bibita)

WURSTEL ALLA GRIGLIA (2 WURSTEL GRANDI) CON PATATINE FRITTE

HAMBURGER DI MANZO (200GR.) CON PATATINE FRITTE

NUGGETS DI POLLO (7 PEZZI) CON PATATINE FRITTE

Primi piatti (€ 8.00 a porzione)
(80 grammi di pasta - coperto compreso + bibita)

PENNE PANNA E PROSCIUTTO
PANNA. PROSCIUTTO

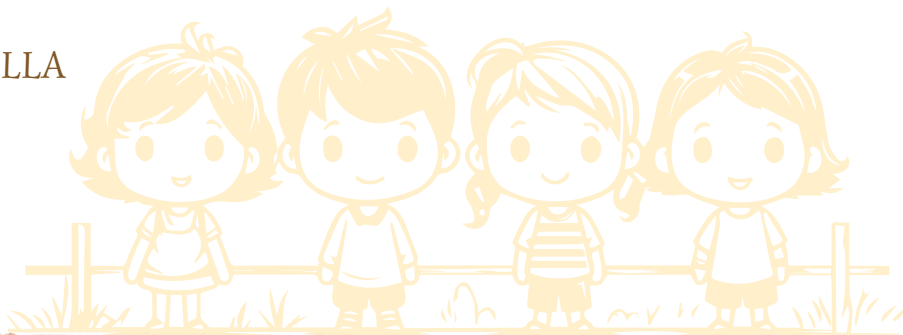
PENNE GIALLE
PANNA. ZAFFERANO

PENNE VERDI
PESTO

PENNE ROSSE
POMODORO E BASILICO

PENNE MANTECATE
PANNA. POMODORO. MOZZARELLA

PENNE AL RAGU'
RAGU' DI MANZO, POMODORO



Antipasti di Pesce



CARPACCIO MISTO DI PESCE	€ 14.00
TONNO AFFUMICATO, SPADA AFFUMICATO. CONDITO CON POMODORINI, OLIO, PREZZEMOLO	
VULCANO DI PIOVRA	€ 16.00
SERVITI CON RUCOLA, POMODORINI, PROVOLA AFFUMICATA FUSA E GRANELLA DI PISTACCHIO	
INSALATA DI MARE MISTA 200g	€ 14.00
OLIO LIMONE OLIVE PREZZEMOLO INSALATINA AGRODOLCE	
SPIEDINI DI CALAMARO IMPANATI	€ 2.00 AL
VENDITA AL PEZZO MINIMO 5 PEZZI	PEZZO
(FORMAGGIO. PANE GRATUGGIATO, UOVA)	
COCKTAIL DI GAMBERETTI	€ 11.00
GAMBERETTI, SALSA COCKTAIL	
COZZE MARINATE (600 g)	€ 10.00
COZZE, AGLIO, OLIO, AROMI, PREZZEMOLO	

COPERTO € 3.00


TUTTI I PRIMI PIATTI E FRITTI **SENZA GLUTINE** AVRANNO € 1.00
DI SUPPLEMENTO DAL LISTINO

i panini **senza glutine** saranno 1 ogni persona + 1 pacchetto di grissini,
il 2° panino o il grissino extra il costo sarà di € 1.00 ogni extra

Antipasti Rustici

AFFETTATO RUSTICO MISTO	€ 11.00
SALUMI MISTI VARIABILE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' GIORNALIERA	
SALAME DI CINGHIALE	€ 10.50
LONZINO AFFUMICATO	€ 10.00
CARCIOFI ALLA ROMANA, POMODORINI, OLIO, PREZZEMOLO	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 13.00

Antipasti di Verdura

 VERDURE PASTELLATA	€ 7.00
 OLIVE ASCOLANE CALDE MINIMO 5 PEZZI	€ 1.30 AL PEZZO
 MOZZARELLINA RIPIENE DI PESTO MINIMO 5 PEZZI	€ 1.30 AL PEZZO

Primi dello Chef



SOLO IL LUNEDI' E IL MERCOLEDI' SERA

STROZZAPRETI FASTIDIOSI

€ 13.00

VONGOLE, SEPPIA, ZAFFERANO, POMODORINI, VINO BIANCO

STROZZAPRETI ORIENTALI

€ 13.00

GAMBERI, ZUCCHINE, ZAFFERANO, SPECK, PANNA, VINO BIANCO

STROZZAPRETI INVERNALI

€ 13.00

CREMA DI ZUCCA, SPECK, BRANDY, PANNA, SCAGLIE DI GRANA

Lo Chef Consiglia



PENNE ALL'ASTICE

€ 18.00

MEZZO ASTICE, COZZE, VONGOLE, POMODORO E POMODORINA, AGLIO, OLIO, VINO

PENNE SELVAGGE

€ 11.00

ORTICA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA, MOZZARELLA DI BUFALA, VINO

PENNE AFFUMICATE

€ 13.00

PIOVRA. POMODORINI, PROVOLA AFFUMICATA, PANNA, VINO, PREZZEMOLO

PENNE MANTOVANE

€ 10.50

ZUCCHINE, SALSICCIA, ZAFFERANO, POMODORINA, VINO.

GNOCCHI DELLO CHEF IN CIOTOLA DI FORMAGGIO

€ 13.00

FUNGHI PORCINI, GAMBERETTI, ZUCCHINE, PANNA, VINO, FORMAGGIO.

SPAGHETTI BOTTARGA (NO POMODORO)

€ 13.00

ACCIUGHE. BOTTARGA, VINO BIANCO, ZAFFERANO, PREZZEMOLO

Gnocchi Freschi di Patate

(250 grammi)

GNOCCHI 4 FORMAGGI 4 FORMAGGI E PANNA	€ 11.00
GNOCCHI ZOLA NOCI ZOLA. PANNA, NOCI	€ 11.00
GNOCCHI ZOLA E SPECK ZOLA, SPECK, PANNA	€ 11.00
GNOCCHI RADICCHIO E SALSICCIA RADICCHIO, SALSICCIA, POMODORO, VINO	€ 11.00
GNOCCHI GIALLI ZUCCHINE, GAMBERETTI, ZAFFERANO, PANNA, VINO	€ 11.00
GNOCCHI PERSIANI PESTO, PISTACCHI, POMODORO E BASILICO, PANNA, GRANA	€ 11.00
GNOCCHI BUFALA MOZZARELLA BUFALA, POMODORO E BASILICO, PANNA, SCAGLIE DI GRANA	€ 11.00
GNOCCHI AL TOMINO RUCOLA, PANNA, SPECK, TOMINO	€ 11.00
GNOCCHI AL SALMONE E BROCCOLI SALMONE, BROCCOLI, POCA PANNA, VINO (LEGGERMENTE PICCANTI)	€ 11.00
GNOCCHI DELLO CHEF IN CIOTOLA DI FORMAGGIO FUNGHI PORCINI, GAMBERETTI, ZUCCHINE, PANNA, VINO, FORMAGGIO	€ 13.00

Primi di Pesce



- ALLE VONGOLE** (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 14.00
VONGOLE, AGLIO, VINO, OLIO, PREZZEMOLO
- ALLO SCOGLIO** (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 16.00
MOLLUSCHI, CROSTACEI, POMODORO, AGLIO, OLIO, VINO, PREZZEMOLO.
- ASPARAGI E GAMBERETTI** (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) € 12.00
PANNA, VINO.
- CODA DI GAMBERI** (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
GAMBERI, PANNA, BRANDY, POMODORO E BASILICO, PREZZEMOLO
- FUME'** (SI CONSIGLIANO PENNE) € 11.00
SPADA AFFUMICATO, CARCIOFI, PANNA, VINO, PREZZEMOLO
- GRANDUCA** (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
RUCOLA, POLPA DI GRANCHIO, PANNA, POMODORINA, VINO
- LAGUNA** (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
VONGOLE , CARCIOFI, GRANA, POMODORO E BASILICO, VINO.
- MARE PULITO** (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
SALMONE, UOVA DI LOMPO, POMODORO, POLPA DI GRANCHIO, GAMBERI,
PANNA, VINO, PREZZEMOLO.
- MARBOSCO** (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) € 12.00
SALMONE, FUNGHI PORCINI, PANNA, POMODORO, VINO, PREZZEMOLO.
- MARE NERO** (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) € 13.00
SALMONE, POLPA DI GRANCHIO, GAMBERETTI, PANNA, POMODORO, NERO
DI SEPPIA, VINO, UOVA DI LOMPO

Primi di Pesce



PIRATA (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 10.00
ACCIUGHE, POMODORO E BASILICO, ORIGANO, OLIO, PREZZEMOLO,
VINO.

PIOVRA (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
PANNA, SOFFRITTO, POMODORO E BASILICO, OLIO, PREZZEMOLO, VINO.

PUTTANESCA (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 10.00
ACCIUNGHE, OLIVE, CAPPERI, POMODORINA, POMODORINI OLIO, VINO,
PREZZEMOLO

SALMONE (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) € 11.00
PANNA, POMODORO, PREZZEMOLO, VINO

SALMONE E VODKA (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) € 11.00
PANNA, PREZZEMOLO

TARANTINA (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 11.00
COZZE, POMODORINA, OLIO, PREZZEMOLO, AGLIO, VINO

TONNO (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) € 11.00
TONNO, POMODORO E BASILICO, OLIVE, CAPPERI, SOFFRITTO, OLIO,
PREZZEMOLO, VINO

TAGLIATELLE SPAGNOLE € 13.00
SEPPIA, COZZE, GAMBERETTI, PEPERONI, CARCIOFI, ZAFFERANO,
POMODORINA, OLIO, VINO, PREZZEMOLO, SOFFRITTO

SPAGHETTI DELLA SUOCERA € 11.50
COZZE, PEPERONCINO, PINOLI, POMODORO, PANNA, VINO

PICCOLO MARE (SI CONSIGLIANO PENNE) € 12.00
PIOVRA, GAMBERETTI, PANNA, POMODORO E BASILICO, PREZZEMOLO,
VINO

Primi di Selvaggina

(SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE)

ALL'ANATRA POMODORO E BASILICO, VINO, PREZZEMOLO,	€ 11.00
ALLA CACCIATORA SELVAGGINA, POMODORO, BASILICO, VINO, PREZZEMOLO	€ 11.00
ALLA LEPRE POMODORO, BASILICO, VINO, PREZZEMOLO	€ 11.00
AL CAPRIOLO POMODORO, BASILICO, VINO, PREZZEMOLO	€ 11.00
AL CERVO POMODORO, BASILICO, VINO, PREZZEMOLO	€ 11.00
AL CINGHIALE POMODORO E BASILICO, PREZZEMOLO	€ 11.00
AL CANGURO POMODORO E BASILICO, PREZZEMOLO E SPEZIE	€ 12.00
ALLA ZEBRA POMODORO E BASILICO, PREZZEMOLO E SPEZIE	€ 12.00

Primi di Carne

AMATRICIANA (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) GUANCIALE, SPECK, POMODORINA, VINO BIANCO, SOFFRITTO	€ 11.00
CARBONARA (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) SPECK, UOVA, PANNA	€ 11.00
GULASH PICCANTE (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) CARNE DI MANZO, POMODORINA, PEPPERONCINO, PREZZEMOLO, BIRRA, CIPOLLA.	€ 11.00
PANNA PROSCIUTTO (SI CONSIGLIANO PENNE) PROSCIUTTO, PANNA, BURRO.	€ 11.00
PAPAVERO (SI CONSIGLIANO PENNE) SEMI DI PAPAVERO, SPECK, MANDORLE, NOCI, PANNA	€ 11.00
RAGU' DI CARNE (SI CONSIGLIANO PENNE) CARNE DI MANZO, SOFFRITTO, VINO, POMODORINA, OLIO, PREZZEMOLO	€ 11.00
RUSSA (SI CONSIGLIANO PENNE) SALAMINO PICCANTE, POMODORO E BASILICO, OLIO, PREZZEMOLO	€ 12.00

Primi di Carne - Verdure

CIOCIARA (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) FUNGHI MISTI, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI, PANNA, POMODORINA	€ 10.50
GRILLO (SI CONSIGLIANO PENNE) SPECK, CARCIOFI, UOVA, PANNA	€ 10.50
PARMIGIANA (SI CONSIGLIANO PENNE) MELANZANE, P. COTTO, MOZZARELLA, POMODORO E BASILICO, POCA PANNA, PREZZEMOLO, VINO ROSSO	€ 10.50
TIROLO (SI CONSIGLIANO PENNE) NOCI, SPECK, PANNA	€ 10.50
RUCOLA E BRESAOLA (SI CONSIGLIANO PENNE) PANNA, VINO	€ 10.50
VOLO (SI CONSIGLIANO PENNE) GULASH, PORCINI, PESTO, CURRY, POMODORO, TOMA, PANNA	€ 12.00

Primi di Formaggi

ARIANNA (SI CONSIGLIANO PENNE) OLIVE RONDELLE VERDI. PANNA, POMODORO, MOZZARELLA	€ 10.50
BERNI (SI CONSIGLIANO PENNE) PESTO, ZOLA, GRANA, POMODORO, PANNA	€ 11.00
BRIE (SI CONSIGLIANO PENNE) BRIE, PORCINI, RUCOLA, VINO BIANCO	€ 11.00
MANTECATE (SI CONSIGLIANO PENNE) PANNA, POMODORO, MOZZARELLA,	€ 10.00
MOZZARELLA DI BUFALA (SI CONSIGLIANO PENNE) MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO, PANNA	€ 11.00
QUATTRO FORMAGGI (SI CONSIGLIANO GNOCCHI) 4 FORMAGGI E PANNA	€ 11.00

Primi di Verdure e Verdure - Formaggi

AI FUNGHI PORCINI (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) PANNA, POMODORO E BASILICO, GRANA, PREZZEMOLO, VINO, SOFFRITTO	€ 11.00
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) PREZZEMOLO	€ 8.00
ARRABBIATA (SI CONSIGLIANO PENNE) PEPERONCINO, POMODORO E BASILICO, SOFFRITTO	€ 9.00
BELLAVISTA (SI CONSIGLIANO PENNE) PESTO, PANNA, POMODORO, SOFFRITTO	€ 10.00
BOSCAIOLA (SI CONSIGLIANO PENNE) FUNGHI MISTI, PANNA, POMODORO E BASILICO, VINO, PREZZEMOLO, SOFFRITTO	€ 10.00
CARCIOFI ALLA ROMANA (SI CONSIGLIANO PENNE) PANNA, VINO, PREZZEMOLO	€ 10.00
NOCI (SI CONSIGLIANO PENNE) PANNA,	€ 10.00
PESTO (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) PANNA	€ 10.00
PICCIONA (SI CONSIGLIANO PENNE) TARTUFO, PORCINI, PESTO, TOMA, PANNA, POMODORO, SOFFRITTO, VINO	€ 12.00
POMODORO (SI CONSIGLIANO SPAGHETTI) BASILICO, POMODORO SOFFRITTO	€ 8.00
TARTUFO (SI CONSIGLIANO TAGLIATELLE) TARTUFO IN CREMA, PANNA, POMODORO, VINO, SOFFRITTO	€ 11.00
TARTUFO E CARCIOFI (SI CONSIGLIANO PENNE) PANNA, VINO	€ 12.00
TREVISANA (SI CONSIGLIANO PENNE) RADICCHIO, PROVOLA AFFUMICATA, VINO ROSSO, PANNA	€ 10.50
VEGETARIANA (SI CONSIGLIANO PENNE) MISTO VERDURE, PANNA, VINO, DADO VEGETALE	€ 10.50
TAGLIATELLE SFIZIOSA ZUCCHINE, FUNGHI, PORCINI, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA, VINO, SOFFRITTO	€ 11.00

I Nostri Hamburger



TUTTO CON PATATINE FRITTE COMPRESSE
NO PANE E CONDIMENTI, SOLO HAMBURGER DI CARNE

MANZO 300g € 16.00

CLASSICO HAMBURGER DI MANZO, GUSTOSO E SAPORITO

CHIANINA -GR 230 € 16.00

CARNE MAGRA CON LEGGERA MAREZZATURA CHE NE ACCENTUA IL SAPORE. TUTELATA DAL MARCHIO "5R" DEL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE.

BLACK ANGUS - GR 230 € 16.00

LA CARNE, RICONOSCIUTA COME SUPERIORE E DI OTTIMA QUALITA', E' MOLTO TENERA E CON UN SAPORE PARTICOLARMENTE ELEGANTE, DECISO E PERSISTENTE DOVUTO AL TIPO DI ALIMENTAZIONE ED ALLEVAMENTO

COSTINE - 5 DITA € 10.00

DELIZIOSE COSTINE DI SUINO MARINATE IN SALSA BARBECUE, DAL SAPORE LEGGERMENTE SPEZIATO. SAPORITE E SUCCULENTI

COSTINE - 10 DITA € 16.00

DELIZIOSE COSTINE DI SUINO MARINATE IN SALSA BARBECUE, DAL SAPORE LEGGERMENTE SPEZIATO. SAPORITE E SUCCULENTI

Secondi di Carne



FIorentina fino ad esaurimento	€ 5.00 AL HG
PRENOTANDO IN <u>ANTICIPO</u> , LA TUA FIorentina COSTERÀ € 4.50 AL HG	
COSTATA CON OSSO	€ 4.50 AL HG
ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 14.00
ENTRECOTE DI MANZO RUCOLA E GRANA	€ 16.00
PICANHA ALLA GRIGLIA	€ 18.00
ARROSTICINO DI FILETTO DI FASSONA 200/250 G	€ 20.00
MANZO, LARDO, SEMI DI PAPAVERO, SALE NERO E ACCOMPAGNATI CON LARDO SCOTTATO (4 PEZZI)	
TAGLIATA DI ANGUS	€ 14.00
SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	
GRIGLIATA DI CARNE CON PATATINE	€ 20.00
ENTRECOTE, ANGUS, COSTINE, SALAMELLA, WURSTEL	
TARTARE FRANCESE 160 G	€ 13.00
SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA E OLIVE TAGGIASCHE	

Secondi di Pesce



BRANZINO * °°	€ 13.00
ORATA * °°	€ 13.00
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CARCIOFI JULIENNE, POMODORINI, GRANA	€ 14.00
COZZE MARINATE * °° AGLIO, VINO, PREZZEMOLO	€ 10.00
FRITTO MISTO °° CALAMARI, GAMBERI DA SGUSCIARE	€ 15.00
FRITTO DI CALAMARI °°	€ 15.00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA (5 PZ.) °°	€ 17.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE * °° (GAMBERONI, SPADA, COZZE, SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERI, BRANZINO, SALMONE) LA GRIGLIATA POTREBBE VARIARE IN BASE AI PRODOTTI DISPONIBILI	€ 23.00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA * °°	€ 15.00
TONNO ALLA GRIGLIA * °°	€ 15.00
SALMONE ALLA PRINCIPE * °° SALMONE CON SEMI DI PAPAVERO, SALE NERO E SPECK	€ 14.00

PESCE FRECO FINO AD ESAURIMENTO SCORTE *

PESCE CONGELATO °°

Contorni



PATATINE	€ 4.00
INSALATA COMPLETA TONNO, MOZZARELLA, CAROTE, POMODORO, INSALATA VERDE E SCAGLIE DI GRANA	€ 10.00
INSALATA DI POMODORO	€ 4.00
INSALATA MISTA O VERDE	€ 4.00
SPINACI AL BURRO	€ 4.50
SPINACI IN AGRO	€ 4.50
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	€ 4.00
PEPERONI ARROSTITI	€ 4.00
MELANZANE ALLA GRIGLIA	€ 4.00
VERDURE MISTE GRIGLIATE ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI	€ 6.00
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	€ 9.00

Formaggi



<u>RICHIEDERE AL PERSONALE I FORMAGGI DISPONIBILI</u>	€ 4.50
TOMINO ALLA GRIGLIA CON SPECK	€ 5.00
PROVOLA AFFUMICATA ALLA PIASTRA	€ 4.50
TAGLIERE FORMAGGI MISTI CON MIELE	€ 11.00
<u>RICHIEDI IL MIELE</u> <u>IL PRIMO VASETTO E' IN OMAGGIO, IL SECONDO A € 1.00</u>	

Bevande



ACQUA 0.75 L

NATURALE O GASSATA € 3.00

COCA COLA IN VETRO DA 33 CL € 3.50

COCA COLA ZERO IN VETRO DA 33 CL € 3.50

COCA COLA 1 LITRO € 7.00

FANTA IN VETRO DA 33 CL € 3.50

GASSOSA BOTTIGLIA 20 CL € 3.00

THE' ALLA PESCA € 3.50

SPRITE € 3.50

VINO DELLA CASA

(BIANCO FERMO, ROSSO FERMO O BIANCO FRIZZANTE)

1/4 LITRO € 4.00

1/2 LITRO € 6.00

1 LITRO € 11.00

Birra



2 SORELLE BIONDA ARTIGIANALE 33 CL	€ 5.50
2 SORELLE AMBRATA ARTIGIANALE 33 CL	€ 5.50
BIRRA CASTELLO 33 CL	€ 3.50
2 SORELLE BIONDA ARTIGIANALE 75 CL	€ 10.50
BIRRA SENZA GLUTINE DA 33 CL	€ 5.50
IN BOTTIGLIETTA	

Calice di Vino



VINO DELLA NOSTRA CANTINA

€ 5.00 AL CALICE

A SCELTA TRA :

- **BIANCO FERMO**
- **ROSSO FERMO**
- **BIANCO FRIZZANTE**