

Dal 1963
Marchioro Luigi



MARCHIORO CATERING

GASTRONOMIA DA ASPORTO

WWW.MARCHIOROCATERING.COM

TARTINERIA

- Brioches salateeuro 1,80
- Canape fantasiaeuro 1,80
- Crostini assortiti: salmone,
caviale, gamberettieuro 1,80
- Grissini morbidi con
porchetta o cottoeuro 1,50
- Grissini morbidi farciti con affettati
e verdure grigliateeuro 1,80
- Pizzette mignoneuro 1,50
- Selva crudoeuro 1,80
- Tartine assortiteeuro 1,50
- Tramezzini assortitieuro 1,50
- Tramezzini mignon assortitieuro 1,00

Le proposte
2020

ANTIPASTI

in Finger Food

- Baccalà mantecato con polentina al cucchiainoeuro 6,50
- Bufala con profumo di basilico all'extra vergineeuro 4,50
- Burrata di Bertipaglia all'extra vergineeuro 4,50
- Capresieuro 4,50
- Cous cous con tajiki di verdure, pomodori secchi e olive taggiascheeuro 4,50
- Insalata di mazzancolle su misticanza in salsa rosaeuro 6,00
- Riso venere con blink di salmone e olio di nocieuro 5,00
- Rucoletta con carpaccio di spada affumicato e olio di nocieuro 6,00
- Rughetta con carpaccio di tonno marinato all'arancioeuro 6,00
- Tartare di tonno ai capperi lucanieuro 6,50
- Insalatina di piovra con patate ed olive taggiascheeuro 6,50
- Valeriana con tonno affumicato e olio di nocieuro 6,50
- Scampi e sarde "in saor" (min. 4 persone)euro 6,50

Le proposte
2020

PRIMI PIATTI

Minimo 2 persone

- Bigoli con ragù d'anatraeuro 7,00
- Gnocchetti sardi alle zucchine
e pistacchieuro 7,00
- Gnocchi di semolino con
cotto e Asiagoeuro 7,00
- Lasagnette con brie
e radicchio di Chioggiaeuro 7,00
- Melanzane alla parmigianaeuro 7,00
- Crespelle ripiene al magro
con erbe di campoeuro 7,00
- Sfornatino all'emilianaeuro 7,00
- Sfornatino con ragù d'anatra,
radicchio e carciofieuro 7,00
- Tagliolini con tajiki
di verdureeuro 7,00

Le proposte
2020

SECONDI DI CARNE

Minimo 2 persone

- Carpaccio di chianina con rucola
e reggianoeuro 9,00
- Controfiletto di manzo in crosta d'erbe
e bouquet d'insalata d'orto ...euro 12,00
- Filetto di manzo su crostone
dorato con tagliolini di verdure
e porcini in casseruola euro 15,00
- Filetto di vitello allo speck
(o vari gusti)euro 15,00
- Nodino di vitello ai finferlieuro 12,00
- Petto di pollo con noci pinoli
e olio di cardoeuro 7,50
- Roast beef al rosmarino
e timoeuro 8,50
- Saltimbocca alla moda
di Romaeuro 9,00
- Straccetti di coniglio
all'aranciaeuro 9,00

Le proposte
2020

SECONDI DI PESCE

Minimo 2 persone

- Branzino alla pancetta con cipolla e arance in agrodolceeuro 13,00
- Calamaro nostrano ripieno di crostacei e crema di melanzane (leggermente affumicato)euro 15,00
- Filetto di rombo con patate e oliveeuro 13,00
- Millefoglie di branzino dorato al mais su crudo di verdure spontaneeeuro 13,00
- Riccio di branzino saltato su crema di peperoni dolci e occhi di extra vergineeuro 13,00
- Spadone di gamberoni reali in veste di pasta fillo su purea di patate all'aglioeuro 12,00
- Tagliata di tonno o spada in crosta d'erbe con salsa alle ortiche dolcieuro 15,00



Le proposte
2020

CARNE ALLA GRIGLIA

Tutte le pietanze comprendono
n° 2 fette di polenta.

- Tagliata di Cube Roll Scozia su letto di valeriana, rucola e reggiano
circa gr. 300euro 13,00
- Filetto di manzo alla griglia
circa gr. 180euro 18,00
- Entrecôte Cube Roll Scozia
circa gr. 300euro 13,00
- Nodino di vitello
circa gr. 400euro 13,00
- Mezzo gallettoeuro 8,50
- Costicine d'agnello francese
(n. 6)euro 13,00
- Grigliata mista: costine, pancetta, salsiccia, gallettoeuro 9,50
- Fiorentina di Scottona Nazionale con filetto di circa kg. 1,4/1,6euro 43,00
- Costata di Scottona Nazionale
circa kg. 0,7euro 18,00

Le proposte
2020

PESCE ALLA GRIGLIA

*Tutte le pietanze comprendono
n° 2 fette di polenta.*

- Rombo per n. 2 persone
circa kg. 1,2euro 26,00
- Orata per n. 1 persona
circa gr. 500euro 10,00
- Branzino per n. 1 persona
circa gr. 500euro 10,00
- Scampo cad.....euro 3,00
- Capasanta alla griglia cad.....euro 3,00
- Fritturina del mercato di Chioggia
a porzioneeuro 12,00
- Paella alla "catalana" di solo pesce
a porzioneeuro 12,00

CONTORNI

- Patate fritte o al fornoeuro 2,50
- Fagioli con cipollaeuro 2,50
- Verdure ai ferrieuro 3,00

Le proposte
2020

DESSERT

- Brioche mignoneuro 1,00
- Paste e Brioche.....euro 1,20
- Brioche farcite.....euro 1,50
- Spiedini di fruttaeuro 4,50
- Pasticceria mignon al kg.....euro 25,00
- Dolce personalizzato al kg.euro 25,00



Le proposte

2020

Gruppo MARCHIORO

Via Roma 27, Vigonza (Pd)

Tel. **049 8095057**

marchioro@marchiorocatering.com

GASTRONOMIA DA ASPORTO 2020

CHIAMA, ORDINA, GUSTA

SERVIZIO DELIVERY
SERVIZIO TAKE-AWAY

Dal 1963
Marchioro Luigi

