

# APRILE 2023

## » Venerdì 14 Aprile

€ 35

Serata degli

### Antipasti di Pesce cotti e crudi

MANGI QUANTO VUOI! Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30.

## » Venerdì 21 Aprile

€ 25

Serata dedicata

### Alla Frittura

Si inizia con il più classico degli antipasti:

"Poenta e seppiole in umido".

A seguire frittura del mercato di Chioggia.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

## » Lunedì 24 Aprile

PIZZERIA APERTA

## » Martedì 25 Aprile

PIZZERIA APERTA

## » Venerdì 28 Aprile

€ 25

Serata dei

### Spuncetti e Cicchetti

di pesce, carne, verdure, salumi e formaggi.

Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30

NOVITÀ

## » OGNI DOMENICA A PRANZO € 28

### A tutto Spiedo

APERITIVO con verdure fritte

Tonnarelli cacio e pepe. Spiedo alla brace con

Costicine, salsiccia, pollo e coppa.

Contorni cotti e crudi.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE

## » Ogni Venerdì, Sabato e Domenica

### Giro Pizza € 18

MANGI QUANTO VUOI

Giro pizza + una bibita da 0,20 + caffè + dolce

### Se festeggi il tuo **il Dolce**

COMPLEANNO

da noi TE LO OFFRIAMO NOI

Il locale è aperto  
tutte le sere su prenotazione  
per eventi privati



Via Roma, 27 - VIGONZA (PD)

Tel. 049 8095057

Tel. diretto 049 7998255

marchioro@marchiorocatering.com

www.marchiorocatering.com



SEGUICI SU



Marchioro Catering



Gruppo Marchioro

Dal 1963

Marchioro Luigi

RISTORANTE  
PIZZERIA

Eventi

MARZO  
APRILE  
2023

Ristorante Aperto

TUTTI I GIORNI A PRANZO  
TRANNE IL SABATO

venerdì, sabato e domenica  
ANCHE A CENA

Continua il servizio a domicilio

## MARZO 2023

### » Venerdì 3 Marzo

€ 25

Serata dedicata

#### Alla Frittura

Si inizia con il più classico degli antipasti:  
"Poenta e seppioline in umido".

A seguire frittura del mercato di Chioggia.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

### » Mercoledì 8 Marzo

#### FESTA DELLA DONNA



€ 25

PIZZERIA APERTA

Giro Pizza e aperitivo con verdure fritte.

Dolce e caffè.

BEVANDE da 0,20 INCLUSE.

Serata dei

#### Spuncetti e Cicchetti

€ 30

di pesce, carne, verdure, salumi e formaggi.

Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30

SERATA CON MANUEL DJ

### » Venerdì 10 Marzo

€ 35

Serata degli

#### Antipasti di Pesce cotti e crudi

MANGI QUANTO VUOI! Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30

### » Venerdì 17 Marzo

€ 25

Serata dedicata alla

#### Paella Catalana

Dalla Catalogna, paella di solo pesce,  
accompagnata da ottima sangria.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

### » Venerdì 24 Marzo

€ 35

Serata dedicata

#### Al Baccalà

Insalatina di baccalà e carciofi marinati. Risottino alla  
specialità vicentina. Baccalà alle 4 maniere venete:

in umido, mantecato, fritto e al forno.

BEVANDE ESCLUSE.

### » Venerdì 31 Marzo

€ 25

Serata dei

#### Spuncetti e Cicchetti

di pesce, carne, verdure, salumi e formaggi.

Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30

## APRILE 2023

### » Venerdì 7 Aprile

€ 25

Serata dedicata alla

#### Paella Catalana

Dalla Catalogna, paella di solo pesce,  
accompagnata da ottima sangria.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

### » Domenica 9 Aprile

€ 40

MENÙ SPECIALE dedicato alla

#### Pasqua

### » Lunedì 10 Aprile

€ 28

#### Pasquetta MENÙ A PRANZO

#### A tutto Spiedo

APERITIVO con verdure fritte

Tonnarelli cacio e pepe. Spiedo alla brace con

Costicine, salsiccia, pollo e coppa.

Contorni cotti e crudi.

Dolce e caffè.

BEVANDE ESCLUSE.

ALLA SERA PIZZERIA APERTA



### » Domenica 9 Aprile

#### Aperitivo

Verdurine fritte

Crostini misti



## Pasqua

#### Antipasti a buffet

Uova e asparagi

Arancini di riso e bisi

Frittata di bruscandoli

Sfera di baccalà fritto

Sfoglia gelosia con ricotta e spinaci

Capesante gratinate con asparagi verdi

#### La novella verde:

Insalatina di gamberi freschi spogliati

Rughetta con carpaccio di spada affumicato con olio di noci

Valeriana con carpaccio di spada marinato agli agrumi di Sicilia

Rughetta con carpaccio di tonno marinato all'arancio

Valeriana con tonno affumicato con olio di noci

Terrina di piovra con olive taggiasche e capperi di Sicilia

Salmoncotto al vapore con erbe e pancetta stufata

Insalatina di riso venere con blink di salmone e olio di noci

Cous cous con tajiki di verdure pomodori secchi e olive

taggiasche

Spiedini di pasticcio di asparagi

Polpettine d'agnello e maionese al curry

Cocktail di scampi e asparagi

Patanegra

Crocchette di formaggio e maionese agli asparagi e acciughe

#### Primi al tavolo

Tagliolini tricolore con asparagi bianchi e gamberetti

Risotto di carletti, guanciale croccante e ricotta affumicata

#### Secondo al tavolo (a scelta)

Costoletta d'agnello in crosta di pistacchi e fonduta

al gorgonzola leggero

Cosciotto d'agnello cotto a bassa temperatura scaloppato a vista

Tagliata di manzo con patate schiacciate e salsa bbq

#### Dolce a buffet

La fugassa veneta

Colomba

Pasticceria Mignon

Fragole con la panna

Bibite incluse 0,20

Caffè, Dolce

**€ 40 TUTTO  
COMPRESO**

Bimbi 0-3 anni non paganti  
Bimbi 4-10 anni possibilità  
di menù bimbi a 30€  
o menù completo -30%