

Dal 1963
Marchioro Luigi

GRUPPO MARCHIORO
CATERING
RISTORANTE
PIZZERIA



LE NOSTRE PROPOSTE 2024
GASTRONOMIA | CUCINA | DOLCI

LISTINO DA ASPORTO

WWW.MARCHIOROCATERING.COM

TARTINERIA

- Brioches salateeuro 2,00
- Canapè fantasiaeuro 2,00
- Crostini assortiti: salmone,
caviale, gamberettieuro 2,00
- Grissini morbidi con
porchetta o cottoeuro 1,80
- Grissini morbidi farciti con affettati
e verdure grigliateeuro 2,00
- Pizzette mignoneuro 1,80
- Selva crudoeuro 2,00
- Tartine assortiteeuro 1,80
- Tramezzini assortitieuro 2,00
- Tramezzini mignon assortitieuro 1,20
- Gastronomia assortita mignon euro 1,20
- Salatini al kgeuro 38,00
- Pizzette mignon al kgeuro 38,00
- Torta a spicchi (X 8 Pz.)euro 16,00



Le proposte
2024

ANTIPASTI

in Finger Food

- Baccalà mantecato con polentina al cucchiainoeuro 7,00
- Bufala con profumo di basilico all'extra vergineeuro 5,00
- Burrata di Bertipaglia all'extra vergineeuro 5,00
- Capresieuro 5,00
- Cous cous con tajiki di verdure, pomodori secchi e olive taggiascheeuro 5,00
- Insalata di mazzancolle su misticanza in salsa rosaeuro 7,00
- Riso venere con blink di salmone e olio di nocieuro 7,00
- Ruculetta con carpaccio di spada affumicato e olio di nocieuro 7,00
- Rughetta con carpaccio di tonno marinato all'arancioeuro 7,00
- Tartare di tonno ai capperi lucanieuro 8,50
- Insalatina di piovra con patate ed olive taggiascheeuro 7,00
- Valeriana con tonno affumicato e olio di nocieuro 7,00
- Scampi e sarde "in saor" (min. 4 persone)euro 6,50

Le proposte
2024

PRIMI PIATTI

Minimo 2 persone

- Bigoli con ragù d'anatraeuro 8,50
- Gnocchetti sardi alle zucchini
e pistacchieuro 8,50
- Gnocchi di semolino con
cotto e Asiagoeuro 8,00
- Lasagnette con brie
e radicchio di Chioggiaeuro 8,50
- Melanzane alla parmigianaeuro 8,00
- Crespelle ripiene al magro
con erbe di campoeuro 8,50
- Sfnatino all'emilianaeuro 8,00
- Sfnatino con ragù d'anatra,
radicchio e carciofieuro 8,50
- Tagliolini con tajiki
di verdureeuro 8,00

CONTORNI

- Patate fritte o al fornoeuro 4,00
- Fagioli con cipollaeuro 4,00
- Verdure ai ferrieuro 4,00

Le proposte
2024

SECONDI DI CARNE

Minimo 2 persone

- Carpaccio di chianina con rucola
e reggianoeuro 10,00
- Filetto di manzo in crosta d'erbe
e bouquet d'insalata dell'ortoeuro 15,00
- 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 14,00
- Petto di pollo con noci pinoli
e olio di cardoeuro 8,00
- Roast beef al rosmarino
e timoeuro 10,00
- Saltimbocca alla moda
di Romaeuro 9,00
- Straccetti di coniglio
all'aranciaeuro 11,00

Le proposte
2024

SECONDI DI PESCE

Minimo 2 persone

- Branzino alla pancetta con cipolla e arance in agrodolceeuro 14,00
- Calamaro nostrano ripieno di crostacei e crema di melanzane (leggermente affumicato)euro 15,00
- Filetto di rombo con patate e oliveeuro 15,00
- Millefoglie di branzino dorato al mais su crudo di verdure spontaneeeuro 14,00
- Riccio di branzino saltato su crema di peperoni dolci e occhi di extra vergineeuro 14,00
- Spadone di gamberoni reali in veste di pasta fillo su purea di patate all'aglioeuro 14,00
- Tagliata di tonno o spada in crosta d'erbe con salsa alle ortiche dolcieuro 14,00

Le proposte
2024

DESSERT

PRIME COLAZIONI

- Brioche mignoneuro 1,00
- Brioche.....euro 1,40
- Brioche farcite.....euro 1,80

DESSERT

- Pasteeuro 1,40
- Pasticceria mignon al kg.....euro 27,00
- Dolce personalizzato al kg.euro 27,00
- Creme Tarte personalizzate.....
al Kg...euro 40,00



Le proposte
2024

Gruppo MARCHIORO

CATERING - RISTORANTE - PIZZERIA

LISTINO 2023 GASTRONOMIA | CUCINA | DOLCI

Via Roma 27, Vigonza (Pd)

Tel. 049 8095057

marchioro@marchiorocatering.com

CHIAMA, ORDINA, GUSTA

SERVIZIO DELIVERY
SERVIZIO TAKE-AWAY

