

EPIFANIA 5 GENNAIO 2026

Serata danzante euro 35,00

SERATA DEI "SPUNCETTI E CICHETTI"

di pesce, carne, verdure, salumi e formaggi

Tutto a buffet "no limits"

Caffè e bibite incluse

Sarà presente il nostro illusionista NICOLA PREVITI.

Per le donne con dress code "BEFANA"

un simpatico OMAGGIO

I nostri panettoni

Panettone Artigianale Cassico

1kg € 30 - 2kg € 60 - 3kg € 120 - 5kg € 250

Le nostre specialità farcite

1 Kg € 38 - 2kg € 75 - 3kg € 150

L'OSCURO

Impasto al cacao Criollo, sfere di cioccolato salato all'80%
glassatura: cioccolato e crumble al cioccolato

L'ORO

Limited Edition

Impasto al riso di Vercelli, zafferano degli abruzzesi e oro
glassatura: glassa di mandorle e granella di zucchero

PISTACCHIOSO

Pasta di mandorle al pistacchio, ricoperto di pistacchi

SPECIAL 2025 EL PEVARIN

Impasto classico al pepe, arachidi tostate
e miele caramellato
glassatura: cioccolato fondente

SPECIAL 2025 YUZU (AGRUME)

Impasto classico allo yuzu con crema di cioccolato bianco
glassatura: cioccolato bianco e crumble allo yuzu

PANDORO CLASSICO € 30

Asporto Vigilia, Natale e ultimo dell'anno

BOX TARTARE

100gr tartare olio sale pepe, 100gr tartare piccantina,

100gr tartare e crumble di frutta secca

BOX CRUDI DI MARE

10 mini tartare di tonno, 10scampi scrudi,

10 ostriche 10 tartufi di mare 10 gamberi rossi

BOX CARNE

Tartare di scottona, carpaccio di manzo, tartare di scottona e

carne salada olio sale pepe e a parte salse in accompagnamento

BOX CATALANA DI PESCE MISTO

Verdutine e frutta croccanti; mezzo astice, 2 gamberi,

2 scampi, 2 capesante, 2 folpetti, 2 canocce, 2 pz di cagnoletto,

2 pz di tonno e 2 pz di pesce spada

BOX DI MANZO ALLA GRIGLIA

Fiorentina 1kg, filetto 300gr e tagliata di manzo 300gr

ANTIPASTI

- Miniburger di manzo con cipolla e peperoni stufati,

cheddar e tris di salse 4pz

- Polentina morbida con piopparelli e taleggio

- Polentina al nero di seppia con gelato di baccalà mantecato

- Chianina marinata con rughetta nobile,

grana del trentino e aceto di soffitta

- Capesante gratinate al brandy 4pz

PRIMI PIATTI

- Linguine allo scoglio

con gamberoni, scampi, cozze, vongole, polpo

- Lasagnetta al ragù d'anitra e radicchio di chioggia

- Raviolacci di castagne ripieni di parmigiano,

crema di zucca e porcini morbidi scottati

- Chicche di patate fatte in casa al sugo di scampi e datterini

SECONDI PIATTI

- Bollito non bollito di pesce:

Gamberone, scampo, moscardino, uova di seppia e peperoni,

capasanta gratinata, polentina morbida con piovra un umido,

carpaccio di tonno, spada e salmone affumicato gamberetti in

salsa cocktail

- Paella alla valenciana di solo pesce

e sangria in accompagnamento

- Frittura di pesce misto dell'adriatico e confini servita

con polenta alla griglia e salsa tartara

- Filetto di manzo al pepe di sichuan

- Tagliata di manzo su letto di rughetta, scaglie di parmigiano

- Costata alla griglia 500gr

CONTORNI

- Patatine fritte

- Patate al forno al rosmarino

- Fagioli all'uccelletto

- Verdure grigliate melanzane, zucchine, peperoni, finocchi, zucca

- Verdura cotta e grana

Dal 1963
Marchioro Luigi

**APERTO tutti i giorni A PRANZO
tranne il sabato**

venerdì, sabato e domenica
anche a cena

Continua il servizio a domicilio

**Il locale è aperto tutte le sere
su prenotazione per eventi.**



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 Inverno 2025

LA VIGILIA 24 DICEMBRE 2025

MENU DI PESCE

€ 68,00 - ore 20.30

Aperitivo di benvenuto con frivolezze dello chef

ANTIPASTO

Bignè salato con crema di salmone norvegese
mini burger al nero di seppia con hamburger di polpo
e pomodoro confit

PRIMI PIATTO

Raviolo di burrata mantecato all'aglio nero
e tartare di gamberi rossi di mazzara

SECONDI PIATTO

Polpo croccante su letto di patata schiacciata,
misticanza e mayonnaise leggera alla soya
Contorni in abbinamento

DESSERT

Pandoro con crema chantilly della Marchioro

Caffè, vini e bevande incluse

MENU DI CARNE

€ 50,00 - ore 20.30

Aperitivo di benvenuto con frivolezze dello chef

ANTIPASTO

Zucca in saor

Cestino di sfoglia con crema di gorgonzola, noci e datteri

PRIMI PIATTO

Tagliatella ripiena di corte, burro e salvia,
aceto di soffitta e mostarda

SECONDI PIATTO

Millefoglie di carpaccio d'anatra e patate al rosmarino,
su fonduta di spinacino fresco
e granella di polenta croccante
Contorni in abbinamento

DESSERT

Pandoro con crema chantilly della Marchioro

Caffè, vini e bevande incluse

MENU DI NATALE 25 DICEMBRE 2025

MENU DI PESCE

€ 85,00 - ore 12.00

Aperitivo di benvenuto con frivolezze dello chef

Apertura Buffet ore 12.30

ANTIPASTO

Folpetto in umido su polenta bianca della pianura
Carpaccio di seppia su letto di rughetta e pomodorini gustati
Fritturina del mercato di Chioggia
Crudo di Parma 24 mesi tagliata
con berkel manuale e gnocco fritto
Mini quiche lorraine con zucchine e brie
Arancino al tartufo dei colli berici
Zucca in saor

Canapè ai cereali con mousse di formaggio morbido
e porchetta al coltello

Mezzo ovetto ripieno di tuorlo e porcini

Tagliere di verdure grigliate

Chianina marinata con porcine
e scaglie di grana su letto di rucola

ANGOLO FORMAGGI FRESCHI

Burrate, treccione di mozzarella
e ricotta del caseificio Puro Latte

PRIMI PIATTI

Risotto ai gamberi, lamponi e crumble di lime

Mezzo paccheri alla carbonara di pesce

SECONDO PIATTO

Tataki di tonno in crosta di pistacchi e verdure julienne
Contorni in abbinamento

Glacé royale al lime e pepe rosa

DESSERT

Panettoni e pandoro della casa
con crema chantilly
e zabaione in abbinamento

Caffè, vini e bevande incluse

MENU DI NATALE 25 DICEMBRE 2025

MENU DI CARNE

€ 68,00 - ore 12.00

Aperitivo di benvenuto con frivolezze dello chef

Apertura Buffet ore 12.30

ANTIPASTO

Folpetto in umido su polenta bianca della pianura
Carpaccio di seppia su letto di rughetta e pomodorini gustati
Fritturina del mercato di Chioggia
Crudo di Parma 24 mesi tagliata
con berkel manuale e gnocco fritto
Mini quiche lorraine con zucchine e brie
Arancino al tartufo dei colli berici
Zucca in saor

Canapè ai cereali con mousse di formaggio morbido
e porchetta al coltello

Mezzo ovetto ripieno di tuorlo e porcini

Tagliere di verdure grigliate

Chianina marinata con porcine
e scaglie di grana su letto di rucola

ANGOLO FORMAGGI FRESCHI

Burrate treccione di mozzarella
e ricotta del caseificio Puro Latte

PRIMI PIATTI

Risotto al melograno e anatra caramellata
alla cipolla bruciata

Raviolo di fagiano con salsa e porri fritti

SECONDO PIATTO

Rotolo di cappone farcito con purè di castagne
e crumble di frutta secca

Glacé royale al lime e pepe rosa

DESSERT

Panettoni e pandoro della casa con crema chantilly
e zabaione in abbinamento

Caffè, vini e bevande incluse

CAPODANNO 2026 31 DICEMBRE 2025

€ 100,00 - ore 19.30

Aperitivo di benvenuto con mini mozzarelle in carrozza
con zucca, funghi, acciughe e prosciutto

Apertura buffet ore 20.30

ANTIPASTO

Catalana di piovra
Bignè salato con crema di salmone norvegese
Mini burger al nero di seppia con hamburger di polpo
e pomodoro confit
Insalata di gamberi, ananas, avocado e semi di sesamo
Carpaccio di tonno marinato all'arancio
Scampi e gamberi in saor
Soutè di cozze e vongole
Polenta grigliata al nero di seppia con gelato al baccalà
Gamberi al curry e latte di cocco su riso venere
Tagliere di verdure grigliate
Chianina marinata con porcine
e scaglie di grana su letto di rucola

ANGOLO FORMAGGI FRESCHI

Burrate, treccione di mozzarella
e ricotta del caseificio Puro Latte

PRIMI PIATTI

Risotto con cacio e pepe e tartare di scampi
Raviolo al nero di seppia
ripieno di branzino e poker di salse

SECONDO PIATTO

Rombo lardellato con tapenade di olive,
crema di rucola e cachi

DESSERT

Buffet di dolci tipici natalizi

Caffè, vini e bevande incluse

SPETTACOLO PIROTECNICO

Brindisi con prosecco e vin brulé all'esterno
Pasta e fagioli, cotechino e lenticchie,
cappuccino e brioche

SERATA DANZANTE