



Dal 1963
Marchioro Luigi

GRUPPO MARCHIORO
CATERING
RISTORANTE
PIZZERIA

LE NOSTRE PROPOSTE 2026
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 2,00
- Grissini morbidi farciti con affettati
e verdure grigliateeuro 2,00
- Pizzette mignoneuro 2,00
- Selva crudoeuro 2,00
- Tartine assortiteeuro 2,00
- 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

Le proposte
2026

ANTIPASTI

in Finger Food (mezza porzione)

- 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
2026

PRIMI PIATTI

Minimo 2 persone

- Bigoli con ragù d'anatraeuro 10
- Gnocchetti sardi alle zucchine
e pistacchieuro 10
- Gnocchi di semolino con
cotto e Asiagoeuro 10
- Lasagnette con brie
e radicchio di Chioggiaeuro 10
- Melanzane alla parmigianaeuro 10
- Crespelle ripiene al magro
con erbe di campoeuro 10
- Sfnatino all'emilianaeuro 10
- Sfnatino con ragù d'anatra,
radicchio e carciofieuro 10
- Tagliolini con tajiki
di verdureeuro 10

CONTORNI

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

Le proposte
2026

SECONDI DI CARNE

Minimo 2 persone

- Carpaccio di chianina con rucola e reggianoeuro 14
- Filetto di manzo in crosta d'erbe e bouquet d'insalata dell'ortoeuro 20
- Filetto di manzo su crostone dorato con tagliolini di verdure e porcini in casseruola euro 20
- Filetto di vitello allo speck (o vari gusti)euro 20
- Nodino di vitello ai finferlieuro 16
- Petto di pollo con noci pinoli e olio di cardoeuro 12
- Roast beef al rosmarino e timo euro 14
- Petto di Faraona profumata al basilicoeuro 16
- Terrina di gallinella padovana con cappello di cipolla di tropea caramellata, arrotolata su pancetta, pinoli e uvettaeuro 14

Le proposte
2026

SECONDI DI PESCE

Minimo 2 persone

- Branzino alla pancetta con cipolla e arance in agrodolceeuro 18
- Calamaro nostrano ripieno di crostacei e crema di melanzane (leggermente affumicato)euro 18
- Filetto di rombo con patate e oliveeuro 18
- Millefoglie di branzino dorato al mais su crudo di verdure spontaneeeuro 18
- Riccio di branzino saltato su crema di peperoni dolci e occhi di extra vergineeuro 18
- Spadone di gamberoni reali in veste di pasta fillo su purea di patate all'aglioeuro 18
- Tagliata di tonno o spada in crosta d'erbe con salsa alle ortiche dolcieuro 18
- Paella alla Valenciana di solo pesce con Sangria.....euro 18

Le proposte
2026

DESSERT

PRIME COLAZIONI

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

DESSERT

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

—
**Le proposte
2026**

Gruppo MARCHIORO

CATERING - RISTORANTE - PIZZERIA

LISTINO 2026 GASTRONOMIA | CUCINA | DOLCI

Via Roma 27, Vigonza (Pd)

Tel. 049 8095057

marchioro@marchiorocatering.com

CHIAMA, ORDINA, GUSTA

SERVIZIO DELIVERY
SERVIZIO TAKE-AWAY

