Vorspeisen

Gamberi Aglio mit Olivenöl, Knoblauch, 6 Gambas und Brot	13,50
Carpaccio di Manzo con Rucola Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan und Rucola[9]	18,50
Carpaccio di Tonno Thunfisch-Carpaccio mit Limonenöl	18,50
Portion Butter[9]	1,60
Portion Kräuter Butter[9]	1,90
Portion Pane mit Kräuterbutter Original italienisches Brot aus Hartweizengries[9]	4,70

Suppen

Tagessuppe[9]	7,80
Spinatsuppe[9]	7,80
Tomatensuppe	7,00

Tageskarte

Siehe Tafel im Restaurant
oder fragen Sie unser Personal

Marcionos Menüs

Mittagsmenü von 12:00 – 15:00 Uhr Tagessuppe, Tagesgericht und Tagesdessert	14,90
Grenzland-Theater-Menü von 17:00 – 19:00 Uhr Vorspeise, Tagesgericht und Tagesdessert	20,40

1 und 2 dein Menü

1.) Wähle deine hausgemachte Pasta

Spaghetti	Fettuccine	Gnocchi	Ravioli
5,60	5,60	5,90	6,70

2.) Wähle deine Lieblingssauce

Con Gamberi mit Tomatensauce + 13,10
Mit, Knoblauch, 7 Gambas, und Chili

Con Gamberi Aglio e Olio + 13,10
Mit, Olivenöl, Knoblauch, 7 Gambas, und Chili

Pollo al Limone + 12,10
Mit Hähnchenbrustwürfel, Basilikum und Zitronensauce [9, 10]

Pomodoro + 6,90
Mit Tomatensauce

Della casa Marciano + 10,20
Mit Parmeggiano, Rucola und frischen Tomaten [9]

Cacio e Pepe [9] + 9,45
mit Pecorino Romano und Pfeffer aus der Mühle 9

Alla Bolognese + 9,60
Mit Rinderhackfleischsauce

Carbonara + 9,40
Mit Sahnesauce, original Guanciale Speck und Ei [8, 9]

Aglio e Olio + 7,40
Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili [9]

Spinaci + 9,20
Mit Spinatsahnesauce [9]

Gorgonzola + 9,70
Mit Käsesahnesauce [9]

Burro e Salvia + 10,00
Mit Butter und Salbei [9]

Al Pesto Genovese + 9,60
Mit Basilikumsauce und Sahne [9]

Al Pesto di Pomodoro + 9,60
Mit Sauce von getrockneten Tomaten und Sahne [9]

Al Porcini + 9,60
Mit Steinpilzsahnesauce [9]

Salsiccia + 10,10
Mit Tomatensauce und pikanter Wurst [2,6]

Alla Matriciana + 10,40
Mit Tomatensauce, original Guanciale Speck, Chili und Kräutern [8]

Extras

Ein Gamba extra 1,90 | Guanciale Speck extra 1,70 | große Portion 5,00 | ein Brötchen 1,50

Aus dem Ofen

Spinatlasagne con Ricotta e Spinaci 14,90
Frischkäse, Spinat in Tomaten und Spinatsahnesauce [9]

Combinazione 15,50
Auf Wunsch auch vegetarisch. 3 versch. Nudelsorten mit
2 versch. Saucen, ½ Tomatensauce, ½ Spinatsahnesauce [9]

Lasagne mit Hackfleischsauce 15,30
Nur mit Rindfleisch [9]

Ravioli Spinaci al Forno 16,60
Mit Spinatsahnesauce überbacken [9]

für unsere bambini

Spaghetti, Fettuccine, Gnocchi oder Ravioli

Bolognese	6,80
Butter [9]	6,80
Pomodori	6,40
Carbonara [8,9]	6,80
Spinatsauce [9]	6,80
Pesto [9]	6,80

Dessert

Tagesdessert 4,90

Tiramisù 4,80
Eigene Herstellung [9]

Vanillo 3,90
Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso überzogen [9]

Vanillo Royal 4,90
Eine Kugel Vanilleeis mit Baileys Irish Cream und einem Espresso überzogen [9]

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen fragen Sie bitte unser Personal

Alle Preise sind in Euro

Neu !!!
Unsere Hausgemachte Limonade

Zitrone		5,50
Zitrone Basilikum		5,50
Orange Dill		5,50

Analcolici

San Pellegrino	0,25 l	3,20
San Pellegrino	0,75 l	7,60
Coca Cola [1,2, 4, 11]	0,20 l	3,20
Coca-Cola zero [1 ,2, 3, 4, 5, 6 ,11]	0,20 l	3,20
Orangen Limonade Bluna [1, 2, 3, 4]	0,20 l	3,20
Sprite [6]	0,20 l	3,20
Apfelschorle [2, 6]	0,25 l	3,00
Bitter Lemon [6, 13]	0,20 l	3,70
Ginger Ale [3, 6]	0,20 l	3,70
Tonic Water [13]	0,20 l	3,70
Orangensaft	0,20 l	3,80
Apfelsaft	0,20 l	3,50
Sanbitter [3, 4]	0,10 l	3,20
Gerolsteiner Natur ohne Kohlensäure	0,20 l	2,90
Gerolsteiner Natur ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50

Neu !!! Weine und Prosecco 0,0 %

Studio Italiano Pinot Grigio	0,20 l	5,90
	0,75 l	21,90
Studio Italiano Rosato	0,20 l	5,90
	0,75 l	21,90
Prosecco	0,20 l	5,90
	0,75 l	21,90

Caffetteria

Caffè [11]	2,90
Caffé decaffeinato ohne Koffein	3,10
Eiskaffee [9, 11]	3,00
Espresso [11]	2,90
Espresso Macchiato [9, 11]	3,20
Espresso doppio [11]	3,90
Cappuccino [9, 11]	3,20
Öchercino ein Cappuccino mit Printengeschmack [9, 11]	3,20
Latte Macchiato [9, 11]	3,60
Caffé latte [9, 11]	3,60
Tee	2,90

Prosecco

Prosecco Spumante Trocken und fein, mit einem angenehmen Säurespiel präsentiert sich diese Prosecco-Variante und mit einem leichten Aroma.	0,10 l	6,70
Prosecco Spumante	0,75 l	29,80
Prosecco Rose Trocken, feines Aroma	0,10 l	6,70
Prosecco Rose	0,75 l	29,80

Aperitivi

Aperol Sprizz **neu !!! ohne Alkohol**		5,50
Aperol Sprizz, Limoncello Sprizz oder Camparisprizz [3, 4, 13]	5 cl	7,00
Campari Orange [3, 13]	5 cl	7,00
Campari Soda [3, 13]	5 cl	7,00

Digestivi

Amaretto	2 cl	4,50
Fernet	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	6,50
Mirto	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,50

grappe

Lust auf Grappa? Fragen Sie nach unserer Grappa Karte.

Birra

Bitburger Pils	0,33 l	3,70
Bitburger drive alkoholfrei	0,33 l	3,70
Bitburger Radler	0,33 l	3,70

Vino bianco

Pino Grigio Colsereno	0,20 l	6,90
Villa Angela Offida Pecorino DOCG Rebsorte: 100% Pecorino Farbe: weiß Dieser strohgelbe Weißwein präsentiert sich mit intensiven Aromen von exotischen Früchten, Zitrus, Akazienblüten, Jasmin und Kräutern, gepaart mit zarten Ahnungen von Banane. Am Gaumen hat die Frische Oberhand. Sie steht in schönem Einklang mit der angenehmen Säure und einer gewissen Süße.	0,20 l 0,75 l	7,90 25,90
Pedraia Nuragus di Cagliari (Sardinien) Frische Nase mit vielen Nuancen, trocken, rund, füllig, Alkohol durchaus spürbar	0,20 l 0,75 l	8,00 25,90
Aragosta Vermentino di Sardegna Sein Aroma ist sehr ausgewogen, delikat und dennoch einzigartig, mit einer frischen Note von reifen Äpfeln. Sein trockener, spritziger Geschmack gibt sich sehr harmonisch. Der Nachklang ist angenehm mit einem leichten Mandelgeschmack.	0,20 l 0,75 l	7,90 25,50
Pino Bianco DOC Weissburgunder **Pino Bianco 100 %** Im Glas hellgelb bis grünliche Töne. In der Nase schöne Frucht an Äpfel und Birnen erinnernd. Diese Noten kehren am Gaumen mit viel Frische wieder, dabei ist der Wein konsequent trocken. Unsere Empfehlung zum Aperitif oder zu leichten Fischgerichten, hellem Fleisch und vegetarischen Gerichten.	0,20 l 0,75 l	9,30 28,90
Chardonnay Italien-Südtirol **Cantina Terlan 100 % Chardonnay** Die Lagen Winkl, Kreuth und Montigl liefern die Trauben für diesen hell strohgelben Chardonnay. Sein intensiv-fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte. Ein exzellenter Weißer – voluminös, wohl balanciert und sehr nachhaltig im Geschmack.	0,20 l 0,75 l	10,50 31,50
Weinschorle	0,20 l	6,60

Alle Preise sind in Euro

Vino rosso

Barbera D'Alba San Silvestro-Piemont	0,20 l	6,80
Montepulciano d'Abruzzo DOC Preiswert und trotzdem gut! Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen.	0,20 l 0,75 l	7,50 26,50
Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC **Santadi – Sardegna** Frische Aromen in Nase und Mund, gute Säure und Tanningerüst, sauberer Abgang	0,20 l 0,75 l	8,00 25,50
Merlot dell'Emilia Frisch und fruchtig in der Nase, angenehm, saftig, harmonisch, leichte Bitternote im Abgang	0,20 l 0,75 l	9,50 28,50
Ninfa Rosso Marche IGT Neu !!!! Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, Syrah, Sangiovese Der 'Ninfa' präsentiert sich von einer unglaublichen Tiefe - zum einen in seiner funkelnden rubinroten Farbe, zum anderen in seinen Aromen, die von Brombeeren und Kirschen über Anklänge von Lakritz und Graphit bis zu würzigen Noten von Pfeffer und Tabak reichen. Der Gaumen ist geprägt von purer Eleganz sowie feinen, weichen und runden Tanninen.	0,20 l 0,75 l	8,50 25,90
Lambrusco	0,20 l	6,80
Rose Rebsorte: Raboso Farbe: leuchtendes rosa Fruchtig-aromatisch, erfrischend, süffig, rund, gut eingebundene Säure	0,20 l 0,75 l	7,00 23,50

Alle Preise sind in Euro

Zusatz information

Zusatzstoffe

1	Phosphat	8	Gewürzt
2	Konservierungsstoffe	9	Milcheiweiß
3	Farbstoffe	10	Geflügelfleischanteil
4	Süßungsmittel	11	Koffein
5	Phenylalaninquelle	12	Geschwärzt
6	Antioxidationsmittel	13	Chinin
7	Geschmacksverstärker		

 Enthält Knoblauch

 Enthält Chili (scharf)

 Vegetarisch