

# Al Marsarete

## PIZZERIA BISTROT CREATIVA

*Siamo innamorati della tradizione, tanto quanto lo siamo dell'arte di reinterpretarla.*

*Il nostro obiettivo è far convivere il rispetto per i sapori autentici con l'entusiasmo della sperimentazione.*



## LA NOSTRA FILOSOFIA

*Ogni piatto che proponiamo nasce da un'attenta ricerca delle migliori materie prime, selezionate con cura.*

*A questa attenzione per la qualità uniamo tecniche di lavorazione moderne e processi all'avanguardia, per offrire un'esperienza gastronomica che sia allo stesso tempo familiare e sorprendente.*

# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## L'IMPASTO

La nostra pasta nasce da un processo di fermentazione naturale, avviato per via esclusiva con lievito prefermentato per ventiquattro ore.

L'impasto, lavorato artigianalmente, sviluppa così un profumo intenso, un gusto pieno e una straordinaria digeribilità.



## GLI INGREDIENTI

Lavoriamo con prodotti profondamente legati al territorio italiano, privilegiando eccellenze DOP e IGT, spesso di provenienza locale e sempre nel rispetto della stagionalità. Siamo costantemente alla ricerca di nuovi ingredienti, accomunati da un unico requisito: l'elevata qualità



# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## PIZZE - THE HISTORICAL ONES

### Marinara

€ 5,50

Pelato del Vesuvio, aglio, olio EVO, origano

### Margherita

€ 6,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, olio EVO, origano

### Bufala

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, mozzarella di bufala, olio EVO, origano

### Viennese

€ 7,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, wurstel, olio EVO, origano

### Prosciutto e funghi

€ 9,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, champignon freschi, olio EVO, origano

### Diavola

€ 7,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, salamino di Napoli, olio EVO, origano

### 4 Formaggi

€ 9,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, crema di pecorino, Parmigiano 24 mesi, gorgonzola, brie, formaggio, olio EVO, origano

### 4 Stagioni

€ 9,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto, olive, carciofini, funghi champignon, olio EVO, origano

### Verdure

€ 10,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, verdure di stagione, olio EVO, origano

### Zingara

€ 8,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, peperoni a falde, olive taggiasche, peperoncino, olio EVO, origano

### Romana

€ 8,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, acciughe, capperi dissalati, olio EVO, origano

### Pugliese

€ 8,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, pomodorini, cipolla di Tropea IGP, olio EVO, origano

### Capricciosa

€ 9,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofini grigliati, olio EVO, origano

### Rucola e Parmigiano

€ 8,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, rucola, parmigiano 24 mesi, olio EVO, origano

### Patatosa \*

€ 8,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, patatine fritte, olio EVO, origano

### Pomodorini e basilico

€ 7,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, datterino, basilico, olio EVO, origano

### Tonno e cipolla

€ 8,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, tonno, cipolla di tropea IGP, olio EVO, origano

### San Burrata

€ 11,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, crudo di Parma 30 mesi, burrata, olio EVO, origano

# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## PIZZE - SELEZIONE DI SALUMI IGP

### Porchetta

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, porchetta IGP cotta a bassa temperatura, olio EVO, bovis

### Speck d'anatra

€ 10,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, speck d'anatra, olio EVO, origano

### Speck

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, speck alto adige IGP MSSI, olio EVO, origano

### Carpaccio di Bresaola

€ 10,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, carpaccio di bresaola, olio EVO, origano

### San Daniele

€ 9,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, San Daniele 30 mesi, olio EVO, origano

### Crudo di Patanegra

€ 11,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, paletta di patanegra, olio EVO, origano

### Cotto alla brace

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, cotto alla brace, olio EVO, origano

### Picanha

€ 10,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, picanha leggermente affumicata, olio EVO, origano

### Lardo di Patanegra

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, lardo di Patanegra, olio EVO, origano

### Mortadella ai Pistacchi

€ 11,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, mortadella ai pistacchi, burrata, olio EVO, origano

### Sopressa al Guanciale

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, sopressa al guanciale, olio EVO, origano

### Capocollo

€ 9,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, capocollo, olio EVO, origano



# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## PIZZE - SELEZIONI DI CREATIVITA'

### Gran Perlé \*

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, chiodini nostrani, morlacco, pastin, perle al tartufo nero, olio EVO, origano

### La Carbonara Croccante

€ 11,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, guanciale, uova, pepe cuvée, olio EVO, origano

### La Primavera IGP

€ 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, asparagi, morlacco, carpaccio di bresaola, parmigiano 24 mesi, olio EVO, origano

### Al Pastin

€ 11,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, pastin, fontina, lacrime di peperoncino agrodolce, olio EVO, origano

### La Melanzana Fritta

€ 12,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, melanzana fritta, ricottina biologica, datterino semy-dry, basilico, olio EVO, origano

### La Fichissima

€ 13,00

Fior di latte, salsa di fichi, crema di parmigiano, brie a pezzi, miele, fili di peperoncino, olio EVO, origano

### La Stracciata Calabra

€ 13,00

Fior di latte, spianata calabra, olive taggiasche, frutti del cappero, stracciatella, olio EVO, origano

### La Carciofata

€ 12,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, carciofo ai ferri, prosciutto cotto arrosto dopo cottura, pomodori secchi, olio EVO, origano

### La Porcellina \*

€ 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, crema di pecorino romano, parmigiano a scaglie 24 mesi, porcini grigliati, crudo di Patanegra, olio EVO, origano

### La Cacio Pepe

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, crema di cacio e pepe, porchetta IGP, cipolla di Tropea caramellata, olio EVO, origano

### La Spinacina

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, spinacino, ricottina IGP, porro croccante, pinoli tostati, pomodori a metà mid dry, olio EVO, origano

### Dalla Valtellina

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, burrata, crema di formaggi DOP, carpaccio di bresaola IGP, olio EVO, origano

### Al Pulled Pork \*

€ 13,00

Fior di latte, cavolo capuccio, peperoni, pulled pork in filetti morbidi, cipolla arrostita, salsa BBQ, olio EVO, origano

### La Melanzosa

€ 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, crema di melanzana, stracciatella, melanzane grigliate, crema di parmigiano IGP, olio EVO, origano

# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## PIZZE - DAL MARE

### La Marsarete

€ 15,00

Pelato del Vesuvio, tartare di tonno, bufala DOP, perle allo scalogno, olio EVO, origano

### La Queen Mery \*

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, calamari fritti, olio EVO, origano

### La Verde Norvegiese

€ 13,00

Fior di latte, crema di carciofo, salmone affumicato, erba cipollina essiccata, olio EVO, origano

### La Scoglio

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, cozze, vongole, gamberetti, olio EVO, origano

### La Cantambrica

€ 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, filetti di acciughe cantambriche, olive taggiasche, stracciatella, datterino semi-dry al profumo di basilico, fior di capperi, olio EVO, origano

### Gamberetti

€ 11,00

Pelato del Vesuvio, gamberetti, olio EVO, origano

### Donna Carmela \*

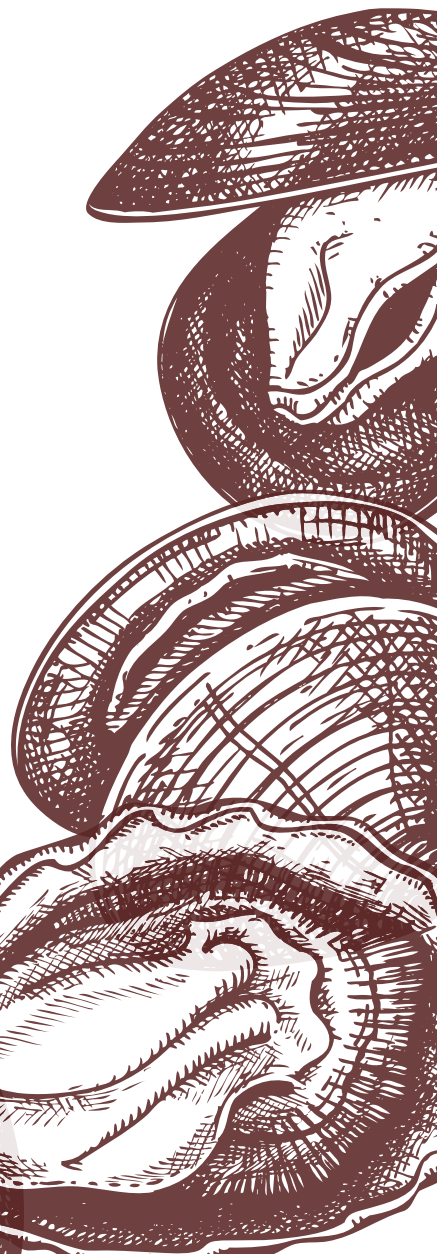
€ 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, caponata di melanzana, code di gambero, pomodorini gialli mid-dry, basilico, olio EVO, origano

### La Tonnara Bianca

€ 15,00

Fior di latte, stracciatella, olive taggiasche, lacrime di peperoncino, pinoli tostati, carpaccio di tonno, olio EVO, origano



# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA



## PICCOLO BISTROT - ANTIPASTI

Piovra Scottata con Verdure di Stagione € 14,00

Tagliere di Salumi con formaggi di selezione € 10,00

Gran Piatto di Verdure Grigliate con burrata, tortino del giorno e tris di formaggi € 15,00

Padella di Molluschi Misto Adriatico € 14,00

Tris di Capesante \*\* € 13,00

## PICCOLO BISTROT - PRIMI

Gnocchetti del Pescatore \* € 14,00  
Pesce sgusciato

Spaghetto alle vongole € 14,00

Spaghetto ai Frutti di Mare \* € 15,00  
Cozze, vongole e code di gambero

Parmigiana di melanzane \*\* € 10,00



# Al Marsarete

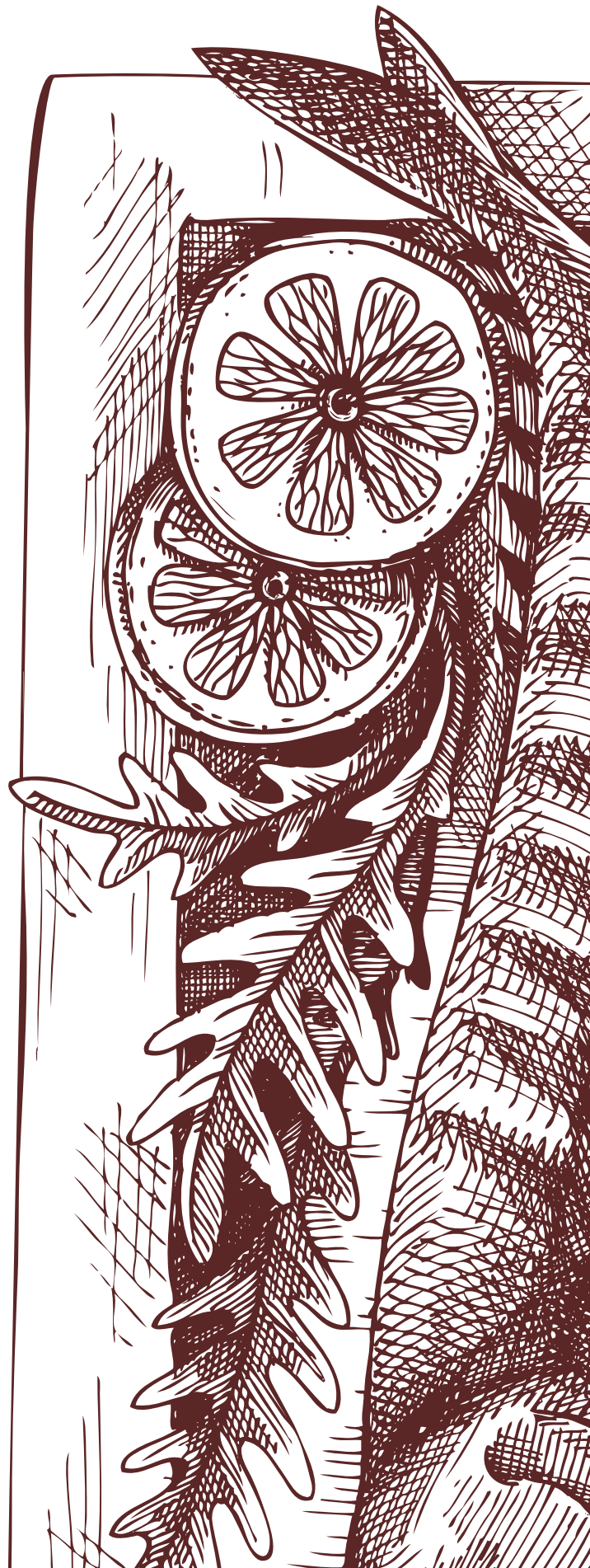
PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## PICCOLO BISTROT - SECONDI

|                                                                                 |          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Orata al Forno/Ferri                                                            | € 4,00/H |
| Branzino al Forno/Ferri                                                         | € 4,00/H |
| Julienne di Calamaro Nostrano<br>in crema di verdura e cipolla<br>caramellata * | € 15,00  |
| Tagliata di Tonno con Tris di<br>Verdure Fresche o Grigliate                    | € 16,00  |
| Gran Fritto Nostrano<br>Selezionato con Polenta e<br>Verdure **                 | € 15,00  |
| Anelli di Totano con<br>polenta e verdure *                                     | € 14,00  |
| Cotoletta di pollo con patate<br>fritte *                                       | € 12,00  |
| Tagliata di Manzo                                                               | € 18,00  |

## PICCOLO BISTROT - CONTORNI

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Verdure di stagione ai ferri | € 6,00 |
| Patate al forno              | € 6,00 |
| Patate fritte *              | € 6,00 |



# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## BEVANDE

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Acqua - 0,75 L                                                      | € 2,60  |
| Coca-Cola piccola                                                   | € 3,00  |
| Coca-Cola media                                                     | € 5,00  |
| Birra bionda Paulaner Hell - 0,20 L                                 | € 3,20  |
| Birra bionda Paulaner Hell - 0,40 L                                 | € 5,10  |
| Birra rossa Paulaner Salvator - 0,20 L                              | € 3,50  |
| Birra rossa Paulaner Salvator - 0,40 L                              | € 5,70  |
| Birra IPA Freeride 0,25 L                                           | € 3,80  |
| Birra IPA Freeride 0,50 L                                           | € 6,20  |
| Birra non filtrata Ichnusa 0,33 L                                   | € 4,00  |
| Birra analcolica 0,33 L                                             | € 4,00  |
| Lattina Coca-Cola, The Pesca /<br>Limone, Fanta, Sprite, Lemon Soda | € 3,20  |
| Chardonnay - calice                                                 | € 3,00  |
| Prosecco Brut DOC - calice                                          | € 3,50  |
| Cabernet Franc - calice                                             | € 3,50  |
| Vino fermo/frizzante/rosso - 1/4 L                                  | € 4,00  |
| Vino fermo/frizzante/rosso - 1/2 L                                  | € 6,50  |
| Vino fermo/frizzante/rosso - 1 L                                    | € 11,00 |

## APERITIVI

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Spritz Aperol - Campari -<br>Select - Cynar | € 3,50 |
| Spritz Liscio                               | € 3,00 |
| Negroni                                     | € 6,00 |
| Americano                                   | € 6,00 |
| Gin Tonic                                   | € 7,50 |
| Gingerino - Crodino                         | € 3,00 |

## CAFFETTERIA

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Caffè Liscio       | € 1,60 |
| Caffè Macchiato    | € 1,80 |
| Caffè Decaffeinato | € 2,00 |
| Caffè Doppio       | € 2,80 |
| Caffè Corretto     | € 2,10 |
| Caffè d'Orzo       | € 2,00 |
| Macchiatone        | € 2,00 |
| Capuccino          | € 2,20 |
| Camomilla          | € 2,20 |
| The Caldo          | € 2,20 |

## DISTILLATI & FINE PASTO

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Liquori                        | € 4,00 |
| Sgroppino al limone            | € 4,00 |
| Crema Caffè                    | € 4,00 |
| Sorbetto                       | € 3,50 |
| Limoncello/Mirtillo/Liquirizia | € 3,00 |

# Al Marsarete

PIZZERIA BISTROT CREATIVA

## VINI IN BOTTIGLIA

### Spumanti

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Prosecco DOC Treviso Brut 11,5% - Perini.....                                  | € 17,00 |
| Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 11,5% - Perini.....      | € 18,00 |
| Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 11,5% - Perini..... | € 18,00 |
| Prosecco DOCG Brut - Col Vettoraz.....                                         | € 26,00 |
| Trento Doc Brut 12,5% - Endrizzi.....                                          | € 28,00 |
| Ribolla Gialla Extra Brut 12,5% - Le Favole.....                               | € 24,00 |
| Pinot Nero Brut Oltrepò Pavese 12,5% - La Genisia.....                         | € 26,00 |
| Franciacorta Brut 12,5% - Ferghettina.....                                     | € 34,00 |
| Franciacorta Brut 12% - Vezzoli.....                                           | € 34,00 |

### Bianchi Fermi del Triveneto

#### VENETO

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Chardonnay Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor..... | € 15,00 |
| Pinot Grigio Tre Venezie 12,5% - Ai Palazzi.....       | € 22,00 |
| Lugana DOC Pansere 13% - Fraccaroli.....               | € 22,00 |
| Soave DOC 13% - Gianni Tessari.....                    | € 17,00 |

#### FRIULI VENEZIA-GIULIA

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Ribolla Gialla DOC Collio 12,5% - Corte Della Contea..... | € 17,00 |
| Friulano DOC Collio 13% - Corte Della Contea.....         | € 18,00 |
| Malvasia DOC Collio 13% - Corte Della Contea.....         | € 18,00 |

#### TRENTINO

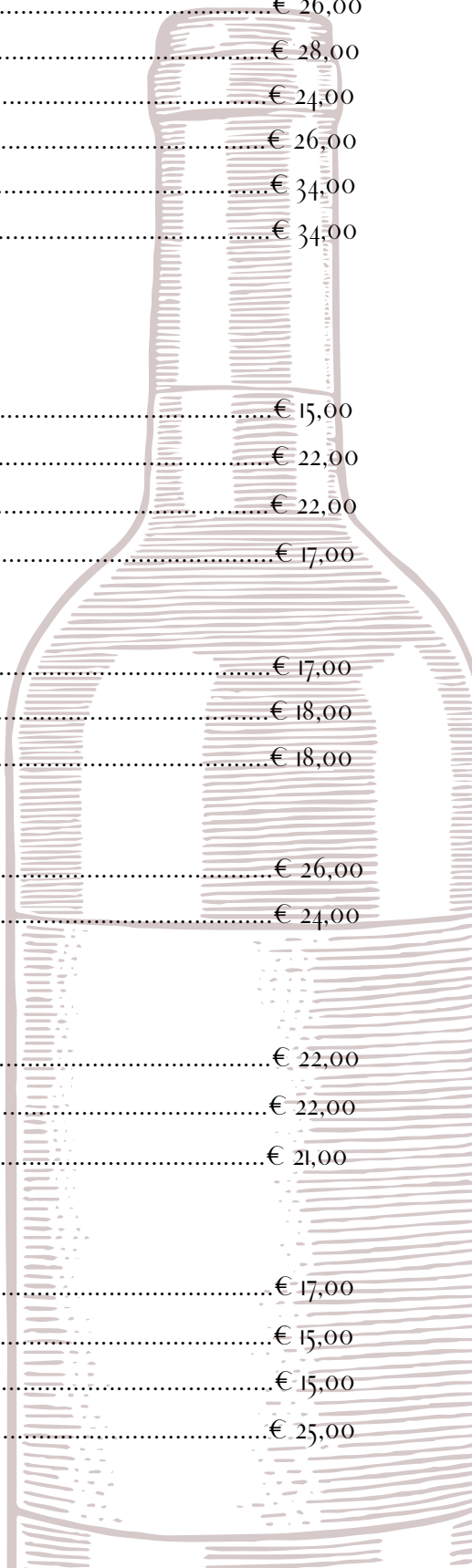
|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Sauvignon Selezione Faedi 13% - Bellavede..... | € 26,00 |
| Gewurztraminer 14% - Bellavede.....            | € 24,00 |

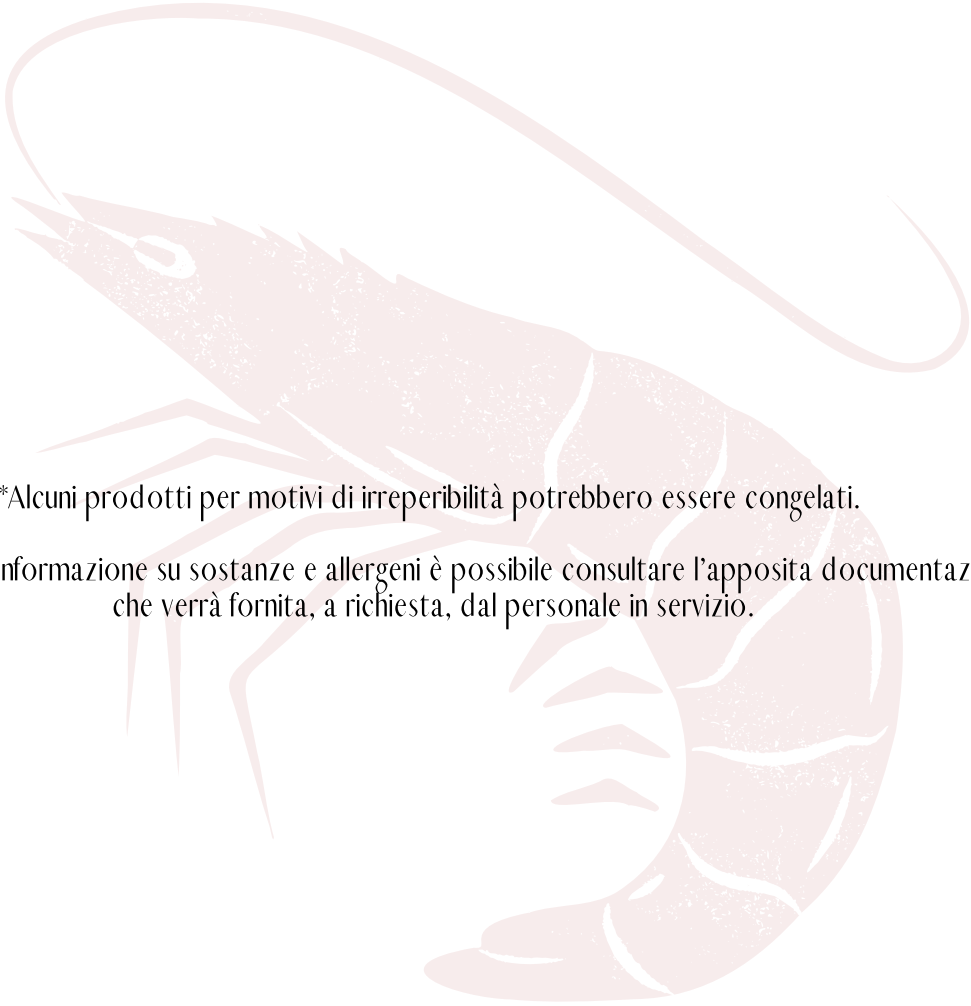
### Bianchi Fermi D'Italia

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Frammento Orvieto DOC 13% - Decugnano dei Barbi..... | € 22,00 |
| Pecorino DOC 13% - Illuminati.....                   | € 22,00 |
| Falanghina Bio DOC 13,5% - Di Majo Norante.....      | € 21,00 |

### Rossi

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Recantina DOC 13% - Emilio Sartor.....                     | € 17,00 |
| Cabernet Franc Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor..... | € 15,00 |
| Merlot Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor.....         | € 15,00 |
| Valpolicella Ripasso 13,5% - Farina.....                   | € 25,00 |





\*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.