

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

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.

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.



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.

Lavoriamo con prodotti profondamente legati al territorio italiano, privilegiando eccellenze DOP e IGP, 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 RISTORANTE

LA CUCINA - ANTIPASTI



Degustazione di Mare 1-2-4-9 € 16,00



Padella del Pescatore 1-2-4-9 € 16,00



Gransoporro al rosmarino € 4,00/H
e cozze in crosta di
focaccia 1-2-4-6-9

min. 2 persone



Cappelunghe ai ferri 4 € 5,50/H



Coppa di 2 € 12,00
gamberetti

Code di gambero 2 € 13,00
in salsa rosa

Capasanta gratinata* 1-4 € 4,50 / pz

Canestrello gratinato* 1-4 € 0,90 / pz

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA CUCINA - PRIMI



Tagliolino Nero al Gransopporro € 17,00
Gransopporro, cozze
1-2-4-6-9



Spaghetti Marsarete € 16,00
Pesce misto
1-2-4-6-9



Gnocchetto del Pescatore * € 16,00
Pesce sgusciato
1-2-4-6-9



Spaghetti alle Vongole € 15,00
1-2-4-6-9

Servito in padella
coperta min. 2 persone



Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA CUCINA - SECONDI

Orata al Forno/Ferri 4-9 € 4,70/H

Branzino al Forno/Ferri 4-9 € 4,70/H

Calamari Nostrani in crema
di verdura e cipolla
caramellata * 4 € 16,00

Tagliata di Tonno con
Verdure del Giorno 4 € 18,00

Gran Fritto Selezionato con
Polenta e Verdurine * 1-2-4-7-9 € 18,00



Anelli di Totano fritti con
polenta e verdure * 1-4-7-9 € 16,00

Piovra Scottata con
Verdure di Stagione 4 € 16,00

Tagliata di Manzo € 9,00 / H

Cotoletta di pollo con
patate fritte * 1 € 13,00



LA CUCINA - CONTORNI

Verdure ai ferri € 6,50

Patate al forno € 6,50

Patate fritte * 1 € 6,00

Insalata mista € 6,00

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA PIZZERIA - LE STORICHE

Marinara ⁺⁶⁻⁷	€ 5,50	Zingara ⁺⁶⁻⁷	€ 9,00
Pelato del Vesuvio, aglio, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, peperoni a falde, olive taggiasche, peperoncino, olio EVO, origano	
Margherita ⁺⁶⁻⁷	€ 6,50	Romana ⁺⁶⁻⁷	€ 9,00
Pelato del Vesuvio, fior di latte, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, acciughe, capperi dissalati, olio EVO, origano	
Bufala ⁺⁶⁻⁷	€ 9,00	Pugliese ⁺⁶⁻⁷	€ 8,00
Pelato del Vesuvio, bufala DOP, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, cipolla di Tropea IGP, olio EVO, origano	
Viennese ⁺⁶⁻⁷	€ 8,00	Capricciosa ⁺⁶⁻⁷	€ 10,00
Pelato del Vesuvio, fior di latte, wurstel, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace dopo cottura, funghi champignon, carciofi grigliati, olio EVO, origano	
Prosciutto e funghi ⁺⁶⁻⁷	€ 9,50	Rucola e Parmigiano ⁺⁶⁻⁷	€ 8,50
Pelato del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace dopo cottura, funghi champignon, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, rucola, Parmigiano 24 mesi a scaglie, olio EVO, origano	
Diavola ⁺⁶⁻⁷	€ 8,00	Patatosa * ⁺⁶⁻⁷	€ 9,00
Pelato del Vesuvio, fior di latte, salamino di Napoli, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, patatine fritte, olio EVO, origano	
4 Formaggi ⁺⁶⁻⁷	€ 9,50	Pomodorini e basilico ⁺⁶⁻⁷	€ 8,00
Pelato del Vesuvio, fior di latte, fontina, Parmigiano 24 mesi a scaglie, gorgonzola, brie, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, pomodorini freschi, basilico, olio EVO, origano	
4 Stagioni ⁺⁶⁻⁷	€ 9,50	Tonno e cipolla ⁺⁶⁻⁷	€ 8,50
Pelato del Vesuvio, fior di latte, olive, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto alla brace dopo cottura, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, tonno, cipolla di tropea IGP, olio EVO, origano	
Verdure ⁺⁶⁻⁷	€ 10,00	San Burrata ⁺⁶⁻⁷	€ 11,50
Pelato del Vesuvio, fior di latte, verdure di stagione, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, San Daniele 30 mesi, burrata, olio EVO, origano	
Trevisana (in stagione) ⁺⁶⁻⁷	€ 9,00	Bresaola Rucola Parmigiano ⁺⁶⁻⁷	€ 12,00
Pelato del Vesuvio, fior di latte, radicchio Trevisano, olio EVO, origano		Pelato del Vesuvio, fior di latte, carpaccio di bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO, origano	

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA PIZZERIA - SELEZIONE DI SALUMI IGP

Porchetta ⁺⁶⁻⁷⁻⁹

€ 9,00

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

Speck d'anatra ⁺⁶⁻⁷

€ 10,50

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

Speck ⁺⁶⁻⁷

€ 9,00

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

Carpaccio di Bresaola ⁺⁶⁻⁷

€ 10,00

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

San Daniele ⁺⁶⁻⁷

€ 9,50

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

Cotto alla brace ⁺⁶⁻⁷

€ 9,00

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

Lardo di Patanegra ⁺⁶⁻⁷

€ 10,00

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

Mortadella ai Pistacchi ⁺⁶⁻⁷⁻⁸

€ 11,00

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

Picanha ⁺⁶⁻⁷

€ 10,50

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

Crudo di Patanegra ⁺⁶⁻⁷

€ 11,50

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



Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA PIZZERIA - SELEZIONI DI CREATIVITA'

Gran Perlé * 1-6-7

€ 13,00

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

La Carbonara Croccante 1-3-6-7 € 11,00

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

La Primavera 1-6-7

€ 13,50

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

Al Pastin 1-6-7

€ 11,00

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

La Melanzana Fritta 1-6-7

€ 12,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, melanzana fritta, ricottina biologica, pomodorino confit, basilico, olio EVO, origano

La Fichissima 1-6-7

€ 13,00

Fior di latte, salsa di fichi, crema di parmigiano, brie, miele, San Daniele 30 mesi, olio EVO, origano

La Stracciata Calabra 1-6-7

€ 13,00

Fior di latte, spianata calabra, olive taggiasche, capperi dissalati, burrata, olio EVO, origano

La Carciofata 1-6-7

€ 12,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, pomodorino confit, carciofo ai ferri, prosciutto cotto alla brace dopo cottura, olio EVO, origano

La Porcellina * 1-6-7

€ 14,00

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

La Cacio Pepe 1-6-7-8-9

€ 13,00

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

La Spinacina 1-6-7-8

€ 11,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, spinacino, ricottina biologica, pomodorino confit, olio EVO, origano

Dalla Valtellina 1-6-7

€ 13,00

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

Al Pulled Pork * 1-6-7

€ 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, spinacino, peperoni, pulled pork in filetti morbidi, cipolla arrostita, salsa BBQ, olio EVO, origano

La Melanzosa 1-6-7

€ 13,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, melanzane grigliate, crema di parmigiano, prosciutto cotto alla brace dopo cottura, burrata, olio EVO, origano

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

LA PIZZERIA - DAL MARE

La Marsarete 1-4-6-7 € 15,00

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



La Queen Mery * 1-4-6-7 € 13,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, anelli di calamaro fritti, olio EVO, origano



La Marea * 1-4-6-7 € 15,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, capesante, canestrelli, code di gambero, olio EVO, origano



La Scoglio 1-4-6-7 € 13,00

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

La Cantabrica 1-4-6-7 € 13,50

Pelato del Vesuvio, fior di latte, filetti di acciughe cantabriche, olive taggiasche, pomodorino confit, capperi dissalati, burrata, olio EVO, origano

La Gamberetti 1-4-6-7 € 11,50

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

La Donna Carmela * 1-4-6-7 € 14,00

Pelato del Vesuvio, fior di latte, caponata di melanzana, code di gambero, datterino semi-dry, basilico, olio EVO, origano

La Verde Norvegese 1-4-6-7 € 13,00

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

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

VINI IN BOTTIGLIA

Spumanti

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.....	€ 23,00
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.....	€ 16,00
Pinot Grigio Tre Venezie 12,5% - Ai Palazzi.....	€ 22,00
Lugana DOC Pansere 13% - Fraccaroli.....	€ 22,00
Soave DOC 13% - Gianni Tessari.....	€ 18,00

FRIULI VENEZIA-GIULIA

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

TRENTINO

Sauvignon Selezione Faedi 13% - Bellaveder.....	€ 26,00
Gewurztraminer 14% - Bellaveder.....	€ 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 13% - Ornella Molon	€ 15,00
Merlot Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso 13,5% - Farina.....	€ 22,00

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

BEVANDE

Acqua - 0,75 L	€ 2,70	Birra Waisse 0,50 L	€ 5,50
Coca-Cola piccola	€ 3,20	Lattina Coca-Cola, The Pesca / Limone, Fanta, Sprite, Lemon Soda	€ 3,50
Coca-Cola media	€ 5,10	Chardonnay - calice	€ 4,00
Birra bionda Paulaner Hell - 0,20 L	€ 3,20	Prosecco Brut DOC - calice	€ 3,50
Birra bionda Paulaner Hell - 0,40 L	€ 5,20	Cabernet Franc - calice	€ 3,50
Birra rossa Paulaner Salvator - 0,20 L	€ 3,60	Vino fermo/frizzante - 1/4 L	€ 4,00
Birra rossa Paulaner Salvator - 0,40 L	€ 6,00	Vino fermo/frizzante - 1/2 L	€ 6,50
Birra IPA Freeride 0,25 L	€ 3,80	Vino fermo/frizzante - 1 L	€ 11,00
Birra IPA Freeride 0,50 L	€ 6,30	Vino rosso - 1/4 L	€ 4,00
Birra non filtrata Ichnusa 0,50 L	€ 5,50	Vino rosso - 1/2 L	€ 6,50
Birra analcolica 0,33 L	€ 4,50		

APERITIVI

Spritz Aperol - Campari - Select - Cynar	€ 4,00	Americano	€ 7,00
Spritz Liscio	€ 3,50	Gin Tonic	€ 8,00
Negroni	€ 7,00	Gingerino - Crodino	€ 3,50



CAFFETTERIA E AMARI

Caffè Liscio	€ 1,90
Caffè Macchiato	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,20
Caffè Doppio	€ 2,90
Caffè Corretto	€ 2,30
Caffè d'Orzo	€ 2,20
Macchiato	€ 2,30
Capuccino	€ 2,50
Amari	€ 4,00
Grappa	€ 5,00
Coperto	€ 2,70



*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati