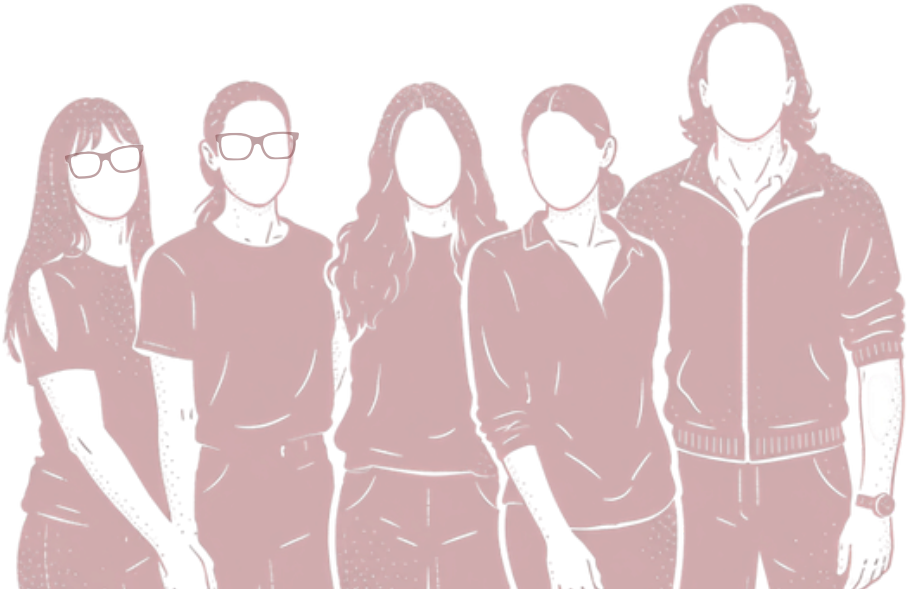
Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

Una tradizione che dura da 60 anni
Da nonno Aldo fino alle "Marsarete"

Ci sono passioni che non si scelgono, ma si ereditano.
La nostra nasce con il pane di nostro nonno, cresce con le pizze e la cucina di nostro padre e continua oggi con noi, portando avanti gli stessi valori che da sempre ci accompagnano: dedizione, sacrificio e amore per questo mestiere.

Ogni giorno selezioniamo con cura le materie prime, privilegiando qualità, freschezza e autenticità, perchè crediamo che un grande piatto nasca innanzitutto da ingredienti eccellenti. Ogni preparazione è realizzata con attenzione e artigianalità, nel rispetto della tradizione che ci è stata tramandata e con il desiderio di migliorarci ogni giorno.



Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

ANTIPASTI



Crudo del Giorno 2 4 6 14
Tartare di tonno, gamberi rossi, scampi, ostrica, capasanta, ... (può variare in base alla disponibilità giornaliera)



Antipasto Maestrale 1 2 4 9 14
Selezioni della nostra vetrina espositiva accompagnato da un guazzetto cozze/vongole



Antipasto gratinato 1 2 4 9 14
Capasanta, canestrelli, cappelunghe, scampo, gamberone, salmone e baccalà
(può variare in base alla disponibilità giornaliera)



Degustazione di Mare 1 2 4 9 14
Selezioni della nostra vetrina espositiva



Padella del Pescatore 1 2 4 9 14



Cappelunghe ai ferri 4 9 14

Capasanta gratinata/ai ferri* 1 4 9 14

Canestrello gratinato* 1 4 9 14

Coppa di gamberetti 2 3 10

Code di gambero in salsa 2 3 4 9 10

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

PRIMI

La nostra tradizione, a modo nostro

Da 30 anni i nostri primi di pesce sono pensati per MINIMO 2 PERSONE, per esaltare al massimo i sapori del mare. Serviti in padella, sotto una fragrante crosta di focaccia, aperta direttamente al tavolo.



Spaghetto Marsarete 1 2 4 6 9 10 14
Pesce misto del giorno



Tagliolino Levante 1 2 3 4 6 9 10 14
Scampi, code di gambero, chele di granchio



Pacchero al Granchio
Gransoporro, vongole 1 2 3 4 6 9 10 14



Tagliolino all'Astice
Astice, cozze 1 2 3 4 6 9 10 14



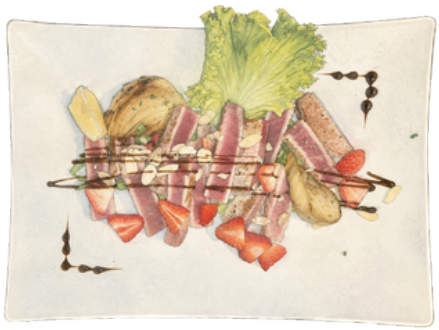
Gnocchetto del Mozzo*
Pesce misto gusciato 1 2 3 4 6 7 9 10 14



Spaghetto alle Vongole 1 4 9 10 14

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

SECONDI



Tagliata di Tonno 4 9



Scampi/Gamberoni ai ferri 2 4 9



Seppie ai ferri * 4 9 14



Piovra Scottata 4 9 14



Gran Fritto con Polenta e Verdurine * 1 2 3 4 7 14



Calamari ai ferri * 4 9 14

Anelli di Totano fritti con polenta e verdurine * 1 7 14

Orata al Forno/Ferri 4 14

Branzino al Forno/Ferri 4 14

Tagliata di Manzo

CONTORNI

Verdure ai ferri

Patate al forno

Patate fritte * 1

Insalata mista

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

LA PIZZERIA

I nostri impasti

CLASSICO

Un impasto dal gusto delicato e armonioso, pensato per esaltare ogni ingrediente senza sovrastarne i sapori. Il perfetto equilibrio tra semplicità e tradizione

CINQUE CEREALI

Una combinazione di cereali che regala all'impasto un gusto ricco, aromatico e dalle sfumature particolari. Una proposta dal carattere distintivo, per chi desidera un'alternativa alla tradizione.

INTEGRALE

Un impasto dal carattere rustico e dal sapore intenso, caratterizzato dalle note aromatiche della farina integrale. Ideale per chi ricerca un gusto più deciso e genuino.

Scegli il tuo preferito e poi scopri tutte le nostre proposte.



Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

LE STORICHE

Marinara 1 6 9
Pelato San Marzano DOP, aglio, olio EVO, origano

Margherita 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, olio EVO, origano

Bufala 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, bufala campana DOP, olio EVO, origano

Viennese 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, würstel, olio EVO, origano

Prosciutto e funghi 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, cotto alla brace fuori cottura, funghi champignon, olio EVO, origano

Diavola 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, salamino piccante di Napoli, olio EVO, origano

4 Formaggi 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, fontina valdostana, gorgonzola DOP, brie, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi a scaglie, olio EVO, origano

4 Stagioni 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, olive taggiasche, carciofi grigliati, funghi champignon, cotto alla brace fuori cottura, olio EVO, origano

San Burrata 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, crudo San Daniele DOP 30 mesi, burrata, olio EVO, origano

Verdure 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, verdure di stagione, olio EVO, origano

Zingara 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, falde di peperoni grigliati, olive taggiasche, peperoncino, olio EVO, origano

Romana 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, filetti di acciughe del Cantabrico, cappero di Pantelleria IGP dissalato, olio EVO, origano

Pugliese 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, cipolla di Tropea IGP, olio EVO, origano

Capricciosa 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, prosciutto cotto alla brace fuori cottura, champignon, carciofi grigliati, olio EVO, origano

Patatosa * 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, patatine fritte, olio EVO, origano

Pomodorini e basilico
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, pomodorini freschi, basilico, olio EVO, origano

Tonno e cipolla 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, tonno, cipolla di tropea IGP, olio EVO, origano

Bresaola Rucola Parmigiano 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, carpaccio di bresaola, rucola fresca, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO, origano

Trevisana (in stagione) 1 6 7 9
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, radicchio Trevisano, olio EVO, origano

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

SELEZIONI DI AFFETTATO

Cotto alla brace 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, prosciutto cotto alla brace fuori cottura, olio EVO, origano

San Daniele 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, crudo San Daniele DOP 30 mesi, olio EVO, origano

Crudo di Patanegra 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, crudo di Cebo ibérico 20 mesi, olio EVO, origano

Lardo di Patanegra 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, lardo di Cebo Ibérico alle erbe, olio EVO, origano

Porchetta 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, porchetta rustica, olio EVO, bovis

Carpaccio di Bresaola 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, carpaccio di bresaola, olio EVO, origano

Speck 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, speck Alto Adige IGP, olio EVO, origano

Speck d'anatra 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, speck d'anatra affumicata, olio EVO, origano

Spianata Calabra 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, spianata calabra, olio EVO, origano

Mortadella ai Pistacchi 16789
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, mortadella ai pistacchi, stracciatella pugliese, granella di pistacchi, olio EVO, origano

Picanha affumicata 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, picanha affumicata a legna, olio EVO, origano

Pancetta affumicata 1679
Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, pancetta affumicata in cottura, olio EVO, origano



Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

SELEZIONI CREATIVE

La Porcellina * 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina Santa Cristina, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, porcini grigliati, crudo di Cebo Ibérico 20 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO, origano

La Melanzana Fritta 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, dadini di melanzana fritta, ricotta fresca, datterino semi-dry, basilico, olio EVO, origano

La Cacio Pepe 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, fonduta di cacio e pepe, porchetta rustica, cipolla caramellata, olio EVO, origano

La Carciofata 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, datterino semi-dry, carciofi grigliati, cotto alla brace fuori cottura, olio EVO, origano

Al Pastin 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, fontina valdostana, pastin, lacrime di peperoncino agrodolce, olio EVO, origano

La Stracciata Calabra B 1 6 7 9

fior di latte Santa Cristina, spianata calabra, olive taggiasche, cappero di Pantelleria IGP dissalato, stracciatella pugliese, olio EVO, origano

La Primavera 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, asparagi, Morlacco del Grappa, carpaccio di bresaola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi a scaglie, olio EVO, origano

La Fichissima B 1 6 7 9

fior di latte Santa Cristina, salsa senapata di fichi, brie, miele, crudo San Daniele DOP 30 mesi, olio EVO, origano

La Carbonara Croccante 1 3 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, pancetta affumicata in cottura, uova strapazzate, olio EVO, origano

Dalla Valtellina 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, carpaccio di bresaola, stracciatella pugliese, olio EVO, origano

La Melanzosa 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, melanzane grigliate, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, cotto alla brace fuori cottura, stracciatella pugliese, olio EVO, origano

Gran Perlé * 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, chiodini nostrani, Morlacco del Grappa, pastin, perle aromatizzate al tartufo, olio EVO, origano

La Italiana 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, spinacino, ricotta fresca, datterino semi-dry, pinoli tostati, olio EVO, origano

La Pinciasegoe 1 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, brie, picanha affumicata a legna, cipolla caramellata, rucola fresca, olio EVO, origano

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

SELEZIONI DI MARE



La Marea * 1 2 4 6 7 9 14

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, pescato del giorno tra cui capesante, canestrelli, code di gambero, ... olio EVO, origano



La Scoglio 1 2 6 7 9 14

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, cozze, vongole, gamberetti, olio EVO, origano



La Marsarete 1 4 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, bufala campana DOP, tartare di tonno condita, perle aromatizzate allo scalogno, olio EVO, origano

La Queen Mery * 1 6 7 9 14

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, anelli di calamaro fritti, olio EVO, origano

La Donna Carmela * 1 2 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, caponata di melanzane, code di gambero, datterino semi-dry, basilico, olio EVO, origano



La Cantabrica 1 2 4 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, filetti di acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, datterino semi-dry, cappero di Pantelleria IGP dissalato, stracciatella pugliese, olio EVO, origano

La Gamberetti 1 2 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, gamberetti, olio EVO, origano

La Nordica 1 4 6 7 9

Pelato San Marzano DOP, fior di latte Santa Cristina, salmone, zucchine grigliate, formaggio morbido, olio EVO, origano

Al Marsarete

PIZZERIA RISTORANTE

VINI IN BOTTIGLIA

Spumanti

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut 11,5% - Perini.....

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 11,5% - Perini.....

Prosecco DOCG Millesimato- Col Vettoraz.....

Trento Doc Brut Millesimato 12,5% - Endrizzi.....

Trento Doc Brut Riserva 12,5% - Bellaveder .....

Ribolla Gialla Extra Brut 12,5% - Le Favole.....

Franciacorta Brut 12,5% - Ferghettina.....

Franciacorta Brut 12% - Vezzoli.....

Bianchi Fermi

VENETO

Chardonnay Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor.....

Pinot Grigio Tre Venezie 12,5% - Ai Palazzi.....

Lugana DOC Pansere 13% - Fraccaroli.....

Lugana DOC 13% - Ca' dei Frati .....

Soave DOC 13% - Gianni Tessari.....

FRIULI VENEZIA--GIULIA

Ribolla Gialla DOC Collio 12,5% - Corte Della Contea.....

Friulano DOC Collio 13% - Corte Della Contea.....

TRENTINO

Sauvignon Selezione Faedi 13% - Bellaveder.....

Gewurztraminer 14% - Bellaveder.....

Kerner DOC 13,50% - Abbazia di Novacella.....

Müller-Thurgau DOC 13% - St. Michael-Eppan.....

Falanghina Bio DOC 13,5% - Di Majo Norante.....

Rossi

Recantina DOC 13% - Emilio Sartor.....

Cabernet Franc 13% - Ornella Molon .....

Merlot Montello Asolo DOC 13% - Emilio Sartor.....

Valpolicella 13,5% - Paolo Cottini.....

Al Marsarete
PIZZERIA RISTORANTE

BEVANDE

Acqua - 0,75 L .....
Coca-Cola piccola.....
Coca-Cola media .....
Birra Bionda Paulaner Hell - 0,20 L .....
Birra Bionda Paulaner Hell - 0,40 L .....
Birra Rossa Paulaner Salvator - 0,20 L .....
Birra Rossa Paulaner Salvator - 0,40 L .....
Birra IPA Freeride 0,25 L .....
Birra IPA Freeride 0,50 L .....
Birra non filtrata Ichnusa 0,50 L .....
Birra analcolica 0,33 L .....
Birra Waisse 0,50 L .....
Lattina Coca-Cola, The, Fanta, Sprite, Lemon Soda .....
Chardonnay - calice .....
Prosecco Brut DOC - calice .....
Cabernet Franc - calice .....
Vino fermo/frizzante - 1/4 L .....
Vino fermo/frizzante - 1/2 L .....
Vino fermo/frizzante - 1 L .....
Vino rosso - 1/4 L .....
Vino rosso - 1/2 L .....

APERITIVI

Spritz .....
Spritz liscio .....
Analcolici .....
Negroni .....
Americano .....
Gin Tonic ..... a partire da
Gingerino - Crodini .....

DOPOCENA

Caffè ..... a partire da
Amari .....
Grappa .....
Whiskey / Scotch .....

Dolci.....

Coperto .....

TABELLA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, pesci di mare e d'acqua dolce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati