



MARZALOSSA
OLEUM
RISTORANTE

Antipasti

Le fave e i loro contorni €15

Melanzana in 3 cotture dal cuore di stracciatella, crema di datterino e basilico 16€

Spaghetti di tonno, salsa all'aglio, acciughe e bergamotto 20€

Lingua di scottona glassata e tonnata, sgagliozze e misticanza con agrumi dell'orto 16 €

Tartare di ricciola, biscotto di semi antichi, velo di basilico e cetriolo 20 €



Primi piatti

Fregola senatore cappelli, crema di zucchine, scampi e fiore croccante 20€

Pasta mista allo scarpariello e cipolla bruciata 16€

Spaghettoni senatore cappelli ricotta affumicata e pane fritto alle acciughe 18 €

Orecchiette fatte in casa allo stracotto di cavallo 18€

Cartellata ripiena di cardoncelli, pallone di gravina e datterino giallo disidratato 18 €

Secondi piatti

Rosti di patate, zucchine e olive dal cuore di spigola 22€

Lombatello, midollo e patata dolce infornata 25€

Asado di black angus e scarola 'mbuttunate 24 €

Costolette di agnello panate, carpaccio di champignon, rucetta e caciocavallo 25€

Rombo, la sua pizzaiola e patata schiacciata all'olio 24€



Dessert

Taco di cioccolato, crema al latte e mascarpone, crumble di cacao e caramello croccante 8€

Crema chantilly con frutta di stagione, mandorle tostate e miele cristallizzato 8 €

Panna cotta al cioccolato bianco e fioroni 8 €

Coperto: €4



MARZALOSSA
OLEUM
RISTORANTE

ENGLISH

Starters

Fave (broad beans) and sides €15

Three ways cooked aubergine, heart of stracciatella, datterino tomatoes and basil cream €16

Tuna "spaghetti", garlic and bergamot anchovies sauce €20

Tongue of glazed and tonnata heifer, sgagliozze (fried cornmeal), mixed salad with citrus from the garden €16

Tarte of yellowtail, ancient seed biscuit with basil and cucumber veil €20



First courses

Senatore cappelli fregula pasta, courgette cream, prawn and crunchy flower €20

Mixed pasta with "scarpariello sauce" and burnt onion €16

Senatore cappelli spaghettoni, smoked ricotta cheese and fried bread with anchovies €18

Home-made orecchiette with horsemeat stracotto €18

Cartellata stuffed with cardoncelli mushrooms, cream of pallone cheese of

Gravina and dehydrated yellow datterino tomato €18

Main courses

Potatoes, courgettes and olives rosti with heart of seabass €22

Hanger steak, marrow and baked sweet potato €25

Black angus asado and escarole "mbuttunate" (stuffed) €24

Breaded lamb chops and carpaccio of cardoncelli mushrooms, rocket and caciocavallo cheese €25

Turbot, his "pizzaiola" and smashed potatoes with olive oil €24



Dessert

Chocolate taco, cream of milk and mascarpone, cocoa crumble and crunchy caramel €8

Chantilly cream, seasonal fruit, roasted almonds and crystallized honey €8

White chocolate panna cotta and fioroni (early figs) €8

Cover charge: €4