



masseriamarzalossa@marzalossa.com



MARZALOSSA
OLEUM
RISTORANTE

Antipasti

Fungo porcino, cremoso di patate e pomodoro

Baccalà mantecato, pelle croccante e maionese

Tagliere di salumi e formaggi e confetture*



Primi piatti

Risotto alla zucca, Pallone di Gravina e chips di Capocollo

Strascinate allo stracotto di cavallo

Spaghettoni aglio, olio e vongole

Secondi piatti

Costina di Black Angus e purea di patate al tartufo

Rosti di patate, zucchine, olive e cuore di spigola



Dessert

Pane perduto, crema al mascarpone e cacao

Zabaione gratinato ai frutti rossi

**Confetture artigianali home-made*

• Degustazione n.3 portate con vini della nostra cantina €60 p.p.

oppure

• Degustazione n.5 portate con vini della nostra cantina €80 p.p.



masseriamarzalossa@marzalossa.com



MARZALOSSA
OLEUM
RISTORANTE

ENGLISH

Starters

Porcini mushroom, potato cream and tomato

Whipped codfish, crunchy skin and artisanal mayonnaise

Selection of local cold cuts and cheese with jams



First courses

Pumpkin risotto, “Pallone di Gravina” cheese and “Capocollo” cold cuts chips

“Strascinate” home-made pasta with horse stew

“Spaghettone” with garlic, EVO oil and clams

Second courses

Black Angus rib with truffle potato cream

Potato rosti, courgettes, olives and sea bass fillet



Dessert

Stale bread, mascarpone cream and cocoa

Gratin eggonog with berries

**Home-made artisanal jams*

• **Three-course menu with wines from our cellar €60 p.p.**

or

• **Five-course menu with wines from our cellar €80 p.p.**