

*La nostra pasta fresca è frutto della nostra
Passione di semplici gesti quotidiani,
per tutti coloro che Amano i sapori
autentici della tradizione*

Trattoria MaRRuCCi

Legenda allergeni



PESCE



SOIA



SEDANO



GLUTINE



ARACHIDI



UOVA



CROSTACEI



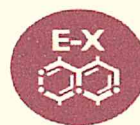
SEMI
SESAMO



SENAPE



LATTICINI



ANIDRITE
SOLFOROSA



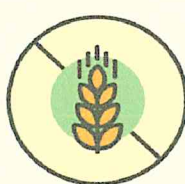
LUPINI



CROSTACEI



FRUTOS
FRUTTA
CON GUSCIO



SENZA
GLUTINE

New entry

Antipasti

Sformatino di zucca con crema di formaggi € 8.00

Sformatino di polenta con ragù alla bolognese € 8.00

Primi piatti

Tagliatelle Gustose € 10.00
(aglio olio e peperoncino, cime di rapa e pecorino)



Fusilloni della Trattoria € 10.00
(funghi salsiccia fontina)



Risotto zucca e taleggio € 10.00
Risotto punghi porcini € 10.00
Risotto agli asparagi € 10.00
(Tempo attesa per risotti 15 minuti)



Secondi piatti

Hamburger di manzo 200g. € 12.00
(Panino patate fritte pomodori e misticanza)

Alette di pollo croccanti con patate fritte €10.00

Polenta € 10.00
Ragu di salsiccia, ragù bolognese, funghi ,formaggi)



Cotechino con purè € 10.00
Stinco di maiale gr.600 circa con patate arrosto € 12.00



I NOSTRI ANTIPASTI

Le nostre tartare manzo e bufalo (servite con contorno a scelta patate o insalata)	€ 12,00	
Gnocco fritto al Pz.	€ 1,00	 
Gnocco fritto e Salumi (5 pezzi)	€ 8,00	 
I nostri taglieri di Salumi misti		
Piccolo	€ 5,00	
Medio	€ 8,00	
Grande	€ 10,00	
Tagliere di formaggi	€ 5,00	

I Piatti di Mare

(Solo Sabato e Domenica o su prenotazione)

Insalata di Mare dello Chef	€ 10,00	 
Gamberi fritti croccanti	€ 10,00	
New Carpaccio di polipo, rucola e mele	€ 9,00	
Spaghetti allo Scoglio	€ 12,00	    
Spiedino di pesce	€ 15.00	 

I nostri Primi Piatti

I Tortelli della Trattoria

Tortelli verdi

Tortelli patate e speck

Tortelli zucca

Tortelli porro

Tortelli Tartufo



€ 10.00

Tagliatelle all'uovo

- Ragù alla Bolognese

- Ragù di Salsiccia

- Funghi Porcini

- Pom.ni e Basilico

- Funghi porcini Freschi (secondo disponibilità) € 12.00



€ 10.00

Gnocchi di Patate

- Ragù alla Bolognese

- Ragù di salsiccia

- Funghi Porcini

- Gorgonzola



€ 10.00

Cappelletti della Maura

- In brodo

- Ragù alla Bolognese

-Panna



€ 13.00

Spaghettoni alla Chitarra

- Ragù alla Bolognese

- Ragù di salsiccia

-Alle Verdure croccanti - Amatriciana – Carbonara – Pomodorini e Basilico)

Spaghetti di semola

Aglio olio e peperoncino, pomodirni e basilico . € 10.00

Crudaiola (Pomodorini, Basilico, Grana, Olio EVO e Aglio, tutto a crudo) € 10.00



I SECONDI DI CARNE

Fiorentina di manzo	€ 4,50 hg	
Filetto di manzo aceto balsamico	€ 18,00	 
Filetto di manzo al pepe v verde	€ 18,00	  
Filetto alla griglia	€ 18,00	  
Tagliata balsamico	€ 15,00	 
Tagliata al pepe verde	€ 15,00	  
Tagliata alla griglia	€ 15,00	  
Grigliata mista (Manzo, maiale, salsiccia e pollo)	€ 15,00	
Paillard di manzo	€ 10,00	
Cotoletta alla milanese	€ 12,00	  

Contorni

Patate Arrosto Patate Fritte insalata verdure alla griglia verdure lesse
€ 3,50

I PIATTI UNICI DEL MARRUCCI

Il Profumo di Bosco (Funghi Porcini, Tomino, P. Crudo di Parma, Patate al Forno)	€ 10,00	
Il Tricolore (P. Crudo di Parma, Insalata, Pomodorini, Mozz. di Bufala)	€ 10,00	
Il Vegetariano (Tomino, Verdure alla griglia, Verdure lesse, uovo sodo)	€ 10,00	 
Il Contadino (Riso thai, Uovo al tegamino, Tagliata di Pollo al profumo di Timo e Limone)	€ 10,00	
Montanaro new (Spinacino, bresaola, pere, pecorino.)-		

PIZZE CLASSICHE



Margherita (Pomodoro e Mozzarella)	€ 4,00		4 Formaggi (Pom., Mozz., Formaggi Misti)	€ 6,00	
Marinara (Pomodoro, Aglio e Origano)	€ 3,50		Romana (Pom., Capperi, Acciughe, Origano, Olive)	€ 5,00	
Napoli (Pom., Mozzarella, Acciughe e Origano)	€ 4,50		Stracchino e Rucola (Pom., Stracchino, Rucola)	€ 6,50	
Speciale (Pom., Mozz. Bufala, Pomodorini F.F.)	€ 6,50		Verdure (Pom., Mozz., Peperoni, Zucchine, Melanzane)	€ 5,00	
Siciliana (Pom., Mozz., Acciughe, Origano, Capperi e Olive)	€ 6,00		Cipolla (Pom., Mozz., Cipolla)	€ 5,00	
Funghi Porcini (Pom., Mozz., Funghi Porcini)	€ 6,00		Capricciosa (Pom., Mozz., Cotto, Salsiccia e Funghi)	€ 6,00	
Würstel (Pom., Mozz., Würstel)	€ 5,00		Prosciutto e Funghi (Pom., Mozz., Prosciutto Cotto e Funghi Champignon)	€ 5,50	
Cotto (Pom., Mozz., P. Cotto)	€ 5,00		Stria Bianca o Rossa	€ 2,00	
Carciofi (Pom., Mozz., Carciofi)	€ 5,00		N.B.		
Olive (Pom., Mozz., Olive)	€ 5,00		Aggiunta di P. Crudo	€ 1,00	
Diavola (Pom., Mozz., Salame Piccante)	€ 5,00		Doppia pasta	€ 1,00	
Salsiccia e Funghi (Pom., Mozz., Salsiccia e Funghi)	€ 5,50		Doppia Mozzarella	€ 0,50	
Prosciutto e Salsiccia (Pom., Mozz., P. Cotto e Salsiccia)	€ 5,50				
Gorgonzola (Pom., Mozz., Gorgonzola)	€ 5,00				
Pancetta (Pom., Mozz., Pancetta)	€ 5,00				
Speck (Pom., Mozz., Speck)	€ 5,50				

LE SPECIALISSIME



(Non è possibile effettuare variazioni sulle pizze speciali escluso pomodoro e mozzarella)

Gabba

(Pom., Mozz., Mozz., di Bufala, Radicchio, Grana, Patate al Forno, P. Cotto, Salsiccia)

€ 7,50



Calzone Speciale

Pom., Mozz., P.cotto, Salsiccia e Funghi

€ 7,50



Maura

(Pom., Carciofi, Salsiccia, Pom.ni, Cipolla, Salame Piccante)

€ 7,50

Federica

(Pom., Mozz., Crema di Tartufo, Pancetta, P. Cotto)

€ 7,50



Lara

(Pom., Mozz., Taleggio, f.f Radicchio)

€ 7,50



Roberta

(Pom., Mozz., Scamorza, F.F. Speck)

€ 7,50



Alle

(Pom., Mozz., Insalata di Tropea, Pom.ni, Aceto Balsamico)

€ 7,50



Simo

(Pom., Mozz., Friarielli, Salsiccia, Grana)

€ 7,50



Lolli

(Pom., Mozz., F. Porcini, F.F. Crudo e Grana)

€ 7,50



Lollo

(Pom., Mozz., Pom.ni, Funghi, Crudo e Grana)

€ 7,50



Regina

(Pom., Doppia Pasta Mozz. di Bufala, Basilico)

€ 7,50



Julia

(Pom., Mozz., F.F. Pancetta, Grana e Aceto Balsamico)

€ 7,50



NEW

Valeria

(Pom., Mozz., P.Cotto, patate)

€ 7,50



Insalata in Carrozza

Cascata di Crudo Rucola, Radicchio, Carciofi, Pom.ni, Mozz. di Bufala

€ 7,50



Calzone Gigante

Pom., Mozz., P. Crudo

€ 7,50



Calzone Normale

Pom., Mozz., P. Cotto

€ 7,50



LE SPECIALISSIME BIANCHE

Sara Errani

Mozz., Stracchino, Rucola, Pom.ni, Crudo, Origano

€ 7,50



MaRRuCCi

Mozz., Salame Piccante, Gorgonzola, Salsiccia, Cipolla

€ 7,50



Roger Federer

(Robiola, Lattuga, Crudo)

€ 7,50



Rafa Nadal

Mozz., Pancetta, Salame Piccante, Aceto Balsamico

€ 7,50



Corrado

Mozz., Funghi Porcini, Mozz. di Bufala, Speck

€ 7,50



NEW

Zenga

mozz. pancetta patate grana pepe

€ 7,50



BEVANDE

Acqua Naturale o Frizzante Microfiltrata 0,75 lt. € 1,50

Bibite in lattina € 2,50
(Coca Cola, fanta, sprite, thè al Limone o Pesca ecc.)

Birre artigianali



Riegele		€ 5.00
Kellerbier	0,50 cl 5,0% Vol. colore ambrato	
Riegele		€ 5.00
Herren pils	0,50cl 4,7% Vol. colore giallo dorato	
Riegele		€ 5.00
Commerrzienrat mild	0,5cl 5.2%Vol. colore biondo carico	
Amaris 50		€ 10.00
Pils	0,66 cl 5,0%Vol. colore giallo oro	
Simco3		€ 10.00
Stile ipa	0,66 cl 5,2%Vol. colore aranciato	
Tipopils		€ 12.00
Stile Pils	0,75 cl 5.2%vol. colore giallo dorato	
Bibock		€ 12.00
Stile bok	0,75 cl 6,2%Vol. colore ambrato chiaro	
Chouffe		€ 12.00
Blonde	0,75 cl 8,0%Vol colore biondo	
Fischer		€ 6,00
	0,65 cl 6,0% vol colore chiaro	
Franziskaner		€ 4,50
wais	0,50 cl 5,0% Vol. colore giallo dorato	
Carlssberg		€ 2,50
	0,33 cl 5,0% Vol. colore chiaro	
Corona		€ 3,50
	0,33 cl 4,5%Vol. colore chiaro	

Vini Bianchi Fermi

Pinot Grigio Terra Serena	€ 10,00
Perlage Chardonnay delle Venezie(non Disponibile)	€ 15,00
Falanghina	€ 15,00
Fiano	€ 15,00
Blangè langhe Ceretto	€ 20,00

Vini Bianchi Frizzanti

Malvasia Secca	€ 10,00
Perlapp Biologico	€ 10,00
Mionetto Vivo Oro non .disp	€ 12,00
PerlAnima Millesimato V. Cornaro	€ 13,00
Valdobbiadene DOCG	€ 16,00
Cuvee Sergio Mionetto non disp	€ 16,00
Prosecco DOC tenuta S. Giorgio	€ 16,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene	€ 16,00

Franciacorta

Franciacorta F.lli Berlucchi	€ 20,00
Bellavista Cuvée	€ 38,00
Cà del Bosco Prestige	€ 35,00

Vini Rossi Fermi

Monte Falco Cabernet S.	€ 14,00
Chianti DOc	€ 15,00
Chianti Riserva	€ 18,00
Morellino di Scansano	€ 17,00
Grattamacco Bolgheri	€ 60,00
Amarone della Valpolicella Santi	€ 68,00

Vini Rossi Frizzanti

Lambruscone Casali	€ 8,00
Prà di Bosso	€ 10,00

Chi beve solo Acqua, ha qualcosa da nascondere"

C. Baudelaire

"Non ti metter in Cammino se la Bocca un sa di Vino

Davide MARRUCCI

Dolci della Maura

Zuppa Inglese

Zuccotto

(Mascarpone cioccolato panna e pavesini inbevuti nel Rum)

Cheesecake con frutti di bosco

Torta crema e pinoli

(Torta della Nonna)

Millefoglie con fragole

Millefoglie con cioccolato

Pere cotte nel vino con crema pasticcera

Torta cioccolato

Tiramisu

Cantuccini

Ananas

*I dolci sopra indicati possono variare chiedere
al personale di sala*

€ 4.50

*Su richiesta si preparano torte fatte
artigianalmente dalla Maura € 18.00 kg.*