

Locanda Marchesani

PRANZO VELOCE

Locanda Marchesani pranzo veloce 30€

Il menù comprende due piatti a scelta tra le proposte della settimana più un dessert a scelta

The menù is composed in two plates and one dessert by your choice by our week propose

Nel menù è incluso coperto, acqua e caffè

Water, cover and coffee are included in the menù

Acqua Filette

Pane fatto in casa con lievito madre e farine macinate a pietra

Antipasti

Insalatina di mare

Crostini con alici locali marinate, stracciatella di bufala e pomodorini semiseccchi

Crocchette di patanegra

Zuppa di parmigiano Vacche Rosse, limone e basilico

Primi Piatti

Gnocchi fatti in casa alla crema di scampi

Fettuccine fatte in casa al ragout di Chianina

Spaghetti cacio, pepe e carciofi fritti

Dessert

Tiramisù

Sorbetto del giorno

Cioccolato bianco, arancia e spezie

Caffè

30 €

Per questo menù non si può usufruire di sconti in convenzione o sconti The Fork

—Locanda Marchesani—

I M E N U ' D E G U S T A Z I O N E

" O R I G I N E "

“Origine è inizio”

Ci piace pensare che questo menù sia l'origine del vostro viaggio nel nostro locale. Un percorso ricco di attenzioni adatto a chi si avvicina per la prima volta al nostro mondo e a chi cerca la nostra esperienza in tempi ristretti.

Menù degustazione in 3 portate selezionate dallo Chef

€ 45

" D E G U S T A Z I O N E "

Menù degustazione in 5 portate selezionate dallo Chef

€ 70

" L A D E G U S T A Z I O N E "

Un viaggio guidato nel nostro mondo in 7 portate

€ 90

E' necessaria la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menu degustazione

MICHELIN
2026

Locanda Marchesani

Per garantire la miglior qualità i nostri piatti seguono la stagionalità degli ingredienti pertanto è possibile trovare delle variazioni nel menù fisico.

A N T I P A S T I

Degustazione di crudi di pesce **40**

(selezione di carpacci, selezione di tartare,
selezione di crostacei, ostrica)

Selezione di Ostriche: **cad. 8**

Regal Or , Tarbouriech, Gillaredeau, Tosa , Turri

Alici del Cantabrico **22**

pan brioche e burro gourmet

Caviale Giaveri

Caviale Siberian 10gr **28**

Caviale Osietra 10gr **33**

Caviale Beluga 10 gr **48**

Degustazione di caviale Giaveri **100**

Siberian, Osietra, Beluga

pan brioche e burro gourmet

MICHELIN 2026

A N T I P A S T I

Tartare di scampi	24
asparagi, pompelmo rosa e zest di limone candito	
Julienne di seppia e fiocchi di caviale	24
limone bruciato, mandorle e fiocchi di caviale Giaveri	
Calamaro alla diavola	19
salsa alla diavola, olio alle olive nere e pimento	
Vitello tonnato	19
bottarga di uovo, pepe affumicato e capperi canditi	
Tartare di manzo alla Vignarola	20
focaccia croccante, carciofi, fave e piselli freschi	
Pappa al pomodoro	18
carpaccio di manzo marinato, scamorza affumicata e rucola selvatica	
Patanegra	25
Cebo de campo Iberico 50%	

MICHELIN 2026

P R I M I P I A T T I

Pasta e patate di mare patate cannolicchi, seppie, pomodoro e rosmarino	23
Spaghetto gentile, pesto e crudo di gamberi rossi basilico, assoluto di gamberi rossi e gamberi rossi crudi	24
Gnocchi ripieni di ricciola beurre blanc, rapa rossa e aringa affumicata	24
Vulcano al ragù di cortile ragù di coniglio, anatra, pollo, tacchino e faraona tagliato al coltello e pepe Voatsiperifery	24
Bottoni di manzo alla vaccinara, cacao e pinoli tostati	23
Piatti della tradizione Romana Carbonara Amatriciana Cacio e pepe	16
Secondi disponibilità Astice Blu Aragosta Granciporri Cicala Magnosa Tartufo Bianco	14 al Hg 20 al Hg 38 al pz 22 al Hg 60 € a porz.

MICHELIN 2026

S E C O N D I P I A T T I

Baccalà Morro, friggirelli e cipolline alla brace 23
chutney di friggirelli, cipolline alla brace e alga spirulina

Polpo 26
topinambur, limone e carciofi fritti

Pescatrice 24
il suo pil pil, agretti, limone e uova di lompo

Guancia brasata 24
vellutata di patate e spinacino

Secondo disponibilità:

Pescato del giorno: spigole e orate pescate all'etto 7

Pescato del giorno: pezzonie, rombi e dentici pescati all'etto 8

MICHELIN 2026

D E S S E R T

P A I R I N G

Pomodoro e mozzarella di bufala 10 **Nero e mandorla** 8
Glassa di datterino, lamponi e fragole,
latte di bufala e cioccolato bianco, sorbetto al basilico e mela verde
7,8

Pesca 10 **Arbaria riserva** 9
Bavarese alla vaniglia cuore di pesca fresca
madeleine alla menta ed erba cedrina.
1, 3, 7

Limone e liquirizia di Rossano 10 **El Aziz** 9
Cioccolato bianco, limone, cardamomo, polvere
di alloro e liquirizia di Rossano
1, 3, 7

Cheesecake mango, cocco e prezzemolo 10 **Nektar** 9
Cheesecake, gelée al mango, terra e gelato al cocco
emulsione di vaniglia e prezzemolo
1, 3, 7.

Banana, cioccolato del Madagascar e arachidi 10 **Zibibbo** 8
Brownies, cremoso al fondente del Madagascar 67%, arachidi
sabbiate e gelato alla banana
7,3, 5

Sorbetto 6

Selezione di formaggi 16 **Nektar** 9
Passito delle Cinqueterre

MICHELIN 2026