

## Benvenuti a Casa Marigliano

In questo menù troverete una selezione di piatti curata dai nostri chef e realizzata con le migliori materie prime della gastronomia italiana. Proposte che spaziano dal tradizionale al creativo, che vi condurranno ad una esperienza di sensi intensa e ricercata.



Farine ottenute da grani pregiati, per le quali Molino Vigevano ha brevettato il modo di recuperare un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano pressati a freddo e macinati a pietra.

**Il germe di grano** conferisce all'impasto più profumo, sapore, digeribilità e leggerezza. Favorisce un maggior assorbimento d'acqua, per una lievitazione ed una resa superiori. Provoca una migliore reazione di Maillard in cottura, che dona ai prodotti un colore più dorato.

Il risultato è una farina che esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità, una differenza sostanziale dalle farine normali.





## Gli Antipasti

Antipasto Marigliano di terra (cinque portate soggette a variazioni)

15,00 €

Prosciutto e mozzarella

8,00 €

Parmigiana di melanzane

6,00 €

Frivolezze dello chef

**Classico:** Crocchè, frittatina, arancino, montanara, zeppolina

**Di mare:** crocchè con seppie e provola,  
frittatina con vongole, cozze e gamberetti,  
arancino di risotto alla pescatora, zeppoline di alghe

classico 7,00 € / di mare 10,00 €

Antipasto Marigliano di mare (cinque portate soggette a variazioni)

25,00 €

Polpo caldo all'aceto balsamico

10,00 €

Soute di frutti di mare

14,00 €

Impepata di cozze

8,00 €

Insalata di mare

10,00 €

Polipetti alla luciana

8,00 €



## I Primi

Penne con pomodorini,  
peperoncini verdi e carne tritata  
10,00 €

Spaghetti cacio e pepe  
con fiori di zucca croccanti  
10,00 €

Mafaldelle con patate, pancetta e provola  
9,00 €

Pennoni alla genovese  
10,00 €

Spaghetti sciuè sciuè  
(aglio, olio, peperoncino e pane saporito)  
8,00 €

Paccheri croccanti ripieni  
su specchio di ragù  
12,00 €



Linguine con scampi al pesto di mandorle e limoni

12,00 €

Linguine con pesto di broccoletti, mandorle e cozze

12,00 €

Bucatini al ragù di pesce spada  
con olive verdi e nere

15,00 €

Tortiglione con tonno fresco e granella di pistacchio

15,00 €

Farfalle con gamberetti, rucola e pesto di basilico

12,00 €

Rigatoni con cozze, broccoli e scaglie di grana

12,00 €

Linguine del "buon umore"

Bocconcini di astice, vongole nostrane sgusciate e "tanto amore"

22,00 €

Risotto alla pescatora (minimo due persone)

15,00 €





## I Secondi

Straccetti al profumo di salvia  
18,00 €

Scaloppine all'arancia  
10,00 €

Filetto di manzo bordato al bacon  
16,00 €

Tagliata di Angus  
con pomodorini e rucola  
18,00 €

Entrecôte ai ferri  
5,00 € letto

I nostri secondi sono tutti contornati  
a gusto dello chef.





## I Secondi

Pescato del giorno "Mare Nostrum"

6,00 € Ietto

Salmone al pistacchio

14,00 €

Astice alla catalana

6,00 € Ietto

Cuoppo di alici e gamberetti

10,00 €

Fritturina del Golfo

5,00 € Ietto

Frittura di gamberi e calamari

5,00 € Ietto

Gamberi di Mazara alla brace

7,00 € Ietto

Calamari ripieni di melanzane

13,00 €

I nostri secondi sono tutti contornati  
a gusto dello chef.





### **Margherita**

Pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico

5,00 €

### **Marinara**

Pomodoro, aglio, origano

4,00 €

### **Quattro stagioni**

Frutti di mare, prosciutto cotto, funghi, pomodoro, mozzarella, olio extravergine di oliva, formaggio, basilico

7,00 €

### **Ripieno al forno/fritto**

Ricotta, salame, mozzarella, prosciutto cotto, ciccioli, pepe

*variante:* fritto condito con pomodorini, mozzarella e basilico a crudo

6,50 €/7,50 €

### **Zucchine e Pomodorini**

Zucchine, pomodorini, pancetta croccante, provola

8,00 €

### **Bologna**

Mortadella IGP, ricotta, pistacchi e provola

7,00 €

### **Salsiccia e patate**

Salsiccia, patate schiacciate (o fritte), mozzarella  
olio extravergine di oliva, formaggio, basilico

6,50 €

### **Completa**

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana

7,00 €



### **Bufalina**

Pomodoro (o pomodorino Datterino), mozzarella di bufala,  
olio extravergine di oliva, formaggio, basilico  
8,00 € / 9,00 €

### **Super Bufalina**

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva,  
basilico, cacio cilentano e pepe nero a crudo  
9,00 €

### **Ciccio**

*Ripieno:* metà salsiccia e friarielli, metà ripieno al forno  
sopra mozzarella di bufala, pomodoro datterino, olio extravergine  
9,00 €

### **Rivoltino Bufalina**

1/4 ripieno al forno (vedi ripieno al forno)  
3/4 pomodoro, mozzarella di bufala  
9,00 €

### **Tronchetto**

Datterini, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola,  
scaglie di grana, olio extravergine d'oliva  
9,00 €

### **Scarpariello**

Provola, pomodorini di collina, cacio romano  
6,00 €

### **Quadrata**

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva,  
cornicione ripieno di ricotta di bufala, formaggio, basilico  
9,00 €

### **Nerano**

Prosciutto crudo croccante,  
provola di Agerola, zucchine burro e salvia  
7,00 €

### **Pescatora**

Cozze, vongole, polpo, calamari, gamberoni,  
pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva  
12,00 €





Acqua 75 cl

2,00 €

Coca Cola 33 cl

2,00 €

Fanta 33 cl

2,00 €



Frutta di stagione

3,00 €

Dolci a carrello

4,50 €



## Marigliano Group

Via Cappiello, 81  
80046 - S. Giorgio a Cremano (NA)  
081 255 16 80



[mariglianogroup.com](http://mariglianogroup.com)

Concept  
**rg**  
roberto guariglia  
ADVERTISING  
guariglia.it