

The

MARCOS

EST. 1986

BISTROT

KITCHEN OPEN 8:00 — 15:00 / 18:00 — 22:00

TAPAS SELECTION

STARTER • ANTIPASTINI

- POLPETTINE DI ANGUS FRITTE CON SALSA MARCOS (5 PZ)

Fried Angus meatballs whit Marcos sauce (5 pc)

€ 8,00

SCIATT E INSALATINA (6 PZ)

Fried cheese balls & salad (6 pc)

€ 7,00

IL TAGLIERE DEL MARCOS

Mixed cold local cuts and cheese

€ 9,00

FORMAGGI MISTI LOCALI

Mixed local cheeses

€ 9,00

TARTARE DI ANGUS MARCOS FARM

Angus tartare from Marcos farm

€ 12,00

BRESAOLA DI LIVIGNO CARPACCIATA

Funghi porcini, parmigiano, pinoli, dressing
Air dried beef made in Livigno in carpaccio, porcini, parmesan, pine nuts, dressing

€ 12,00

COCOTTE DI MOSCARDINI IN UMIDO

Stewed baby octopus with crusty bread

€ 11,00

CRUDO SAN DANIELE E MOZZARELLA FIORDILATTE DOP

San Daniele ham and Fiordilatte DOP mozzarella

€ 10,00

ANGUS TONNATO

Angus with tuna sauce

€ 10,00

PATATINE FRITTE

Fried potatoes

€ 5,00

PATATE SALTATE

Salted potatoes

€ 6,00

AVOCADO TOAST

Uovo, avocado, salmone, formaggio spalmabile, pane tostato
Egg, avocado, salmon, cream cheese, toasted bread

€ 13,00

WINE LIST

CARTA VINI

PRIMI • PASTA DISHES

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL’UOVO CON ZUCCA MANTOVANA FUNGHI E SALSICCIA DI ANGUS

Home made tagliatelle with pumpkins, angus sausage's and mushrooms

€ 13,50

RAVIOLI DI PASTA FRESCA ALL’UOVO CON RIPIENO DI RICOTTA DI LIVIGNO E ORTICA CON SALSA DI EDAMAME

Home made ravioli ricotta cheese and nettle with edamame sauce

€ 13,50

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE VALENTINO ALLA CARBONARA O AL RAGÙ

Special selection spaghetti carbonara or bolognese sauce

€ 12,00

GNOCCHI FATTI IN CASA DI PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGI LIVIGNASCHI E SCAGLIE DI TARTUFO SCORZONE

Home made gnocchi with local cheeses sauce and truffle

€ 20,00

PIZZOCCHERI FATTI IN CASA CON VERZA, BURRO DI MALGA E FORMAGGI DI LIVIGNO

Typical local home made pasta with potatoes cabbage butter and cheese

€ 13,50

PENNE DI SEMOLA DI GRANO DURO RUMMO ALL’ARRABBIATA

Pasta with spicy and hot tomato sauce

€ 11,00

LASAGNE DI PASTA FRESCA ALL’UOVO ALLA BOLOGNESE

€ 11,00

RAVIOLO DI PASTA FRESCA ALL’UOVO CON RIPIENO DI CARNE DI ANGUS CON LA SUA SALSA BRASATA E MIRTILLI DI MONTAGNA

Home Made ravioli stuffed with angus meat Stew angus sauce and montain black currant

€ 13,50

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA ALL’UOVO AI FUNGHI PORCINI

€ 15,00

ZUPPE • SOUPS

ZUPPA GOULASH

Goulash soup

€ 12,00

MINISTRONE DI VERDURE

Vegetables soup

€ 9,00

TRIPPA IN UMIDO

Stewed tripe

€ 12,00

PASTA E FAGIOLI

Pasta and beans soup

€ 11,00

PASSATELLI IN BRODO DI CARNE

Typical bread pasta in broth

€ 10,00

IL RISTORANTE E LA PIZZERIA LAVORANO SEPARATAMENTE, I PIATTI POTREBBERO ESSERE SERVITI IN MOMENTI DIVERSI

THE RESTAURANT AND THE PIZZERIA WORK SEPARATELY, THE DISHES COULD BE SERVED AT DIFFERENT TIMES

SECONDI • MEAT DISHES

COSTATA ANGUS MARCOS FARM

Rib angus steak from Marcos farm
Disponibilita limitata - Local product, ask for it

€ 7,90 hg

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE + PATATE SALTATE

Breaded veal cutlet with salted potatoes

€ 25,00

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO VESTITA

Rucola, Grana, Pomodori Pachino, Olio E.v.o
Sliced fillet steak with Rucola salad, Parmesan, Pachino Tomatoes, Oil

€ 26,00

ENTRECOTE DI MANZO (300 G) ALLA GRIGLIA + PATATE SALTATEE VERDURE GRIGLiate

Grilled steak with salted potatoes and grilled vegetables

€ 25,00

COSTATA DI MANZO (500 G) + PATATE SALTATE E VERDURE GRIGLiate

RIB steak (500g) with salted potatoes and grilled vegetables

€ 27,00

PETTO DI TACCHINO ALLA GRIGLIA + VERDURE GRIGLiate

Grilled breast of turkey with grilled vegetables

€ 15,00

SALSICCIA DI ANGUS ALLA GRIGLIA + PATATE SALTATE

Grilled angus sausage with salted potatoes

€ 15,00

TRANCIO SALMONE ALLA GRIGLIA + VERDURE GRIGLiate E SALSA TZATZIKI

Salmon steak with grilled vegetables and Tzatziki sauce

€ 23,00

INSALATE • SALADS

LA NOSTRA CAESAR SALAD

CON STRACCETTI DI ANGUS House caesar salad with angus meat strips

€ 13,50

MEDITERRANEA

INSALATA VERDE, MOZZARELLA FIORDILATTE DOP, POMODORO, UOVA, OLIVE, PROSCIUTTO CRUDO Green salad, Fiordilatte DOP mozzarella, tomatoes, eggs, olives, Parma ham

€ 12,50

NIZZARDA

INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORO, TONNO, MOZZARELLA FIORDILATTE DOP, OLIVE, UOVA Green salad, radicchio, tomatoes, tuna, Fiordilatte DOP mozzarella, olives, eggs

€ 12,50

GRECA

INSALATA VERDE, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA, FETA, CETRIOLI, ORIGANO Green salad, tomatoes, olives, onions, feta, cucumber, origan

€ 12,50

CAPRESE CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP

Fiordilatte DOP mozzarella, fresh tomatoes, basil, origano

€ 13,00

INSALATA MISTA

Salads, tomatoes, carrots

€ 5,50

POMODORI, CIPOLLE E BASILICO

Tomatoes onions and basil (salad)

€ 5,50

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled mixed vegetables

€ 7,00

PANINI • SANDWICH

MARCOS SMASH ANGUS BURGER & CHIPS

HAMBURGER CON FORMAGGIO, BACON, LATTUGA, POMODORO, SALSA PICKLE Hamburger with cheese, bacon, lattuce, tomato, Pickle sauce

€ 15,00

SAROCK SANDWICH & CHIPS

SFILACCIATO DI ANGUS, CAVOLO CAPPUCCIO, MAIONESE SPEZIATA Pulled Angus beef, cabbage, spycy mayonnaise

€ 14,00

LÙGHEGNIA BURGER & CHIPS

SALSICCIA DI ANGUS, CIPOLLA E PEPERONE STUFATI SALSA LEGGERMENTE PICCANTE Angus sousage, stewed onion, pepper and spicy mild sauce

€ 13,00

PUCCIA PUGLIESE

THE AUTHENTIC MEDITERRANEAN TASTE

Traditional sandwich from Puglia region made of pizza dough

TURN THE MENU AND DISCOVER OUR PUCCIA

GIRA IL MENÙ E SCOPRI LE NOSTRE PUCCE

DESSERTS

TORTE FATTE IN CASA

Homemade cakes

€ 5,00

TIRAMISÙ

Home made Tiramisù

€ 6,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

con cuore caldo con coulis ai frutti di bosco e panna montata
Chocolate cake with warm heart with berry coulis and whipped cream

€ 8,00

SEMIFREDDO ALL’ERBA IVA

con riduzione al vino sassella e cialda al miele
Erba Iva semifreddo with sassella wine reduction and honey waffle

€ 8,00

CHEESE CAKE SCOMPOSTA

con biscotto alle noci e composta di mirtilli rossi
Cheese cake with walnut biscuit and cranberry compote

€ 8,00

SORBETTO AL BRAULIO

€ 5,00

AFFOGATO CAFFÈ / CIOCCOLATO / AMARENA

Ice cream with coffee or chocolate or blackcherry

€ 5,00

GELATO

Ice cream

€ 2,00/ 3,00 /4,00

COPERTO — COVER CHARGE € 2,50

WIFI FREE PWD:marcospub