

A la Carte Menu

Marro Experience

Minimo 4 persone

1st TIME

La selezione migliore dei nostri antipasti in Sharing

60,00

2nd TIME

Pescato in Tempura *oppure* Tomahawk

Beverage escluso

Shared Start

Polpo alla Mediterranea	Purea di Zafferano, Cime di Rapa rosolata	4, 9, 12	20,00
Adobo di Gamberi	Achiote Poblana e Purea di Aji del Cusco	1, 2, 4, 11, 12	19,00
Hummus Tonnato	Tonno, Hummus di Ceci e Asparago	4, 11, 12	18,00
Catalana Esotica	Gamberi, Sedano, Mango, tris di Pomodorini e Cipolla di Tropea	1, 2, 4, 9, 12	18,00
Bruschetta MARRO	Burrata, Patanegra e Pomodorini	1, 7	19,00

Signature Starters

Beef Tartare	Fassona, Patata millefoglie e condimento alla Mediterranea	3, 4, 7, 12, 10	24,00
Crunch Lobster	Tortilla, Astice, Avocado e Gambero rosso	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11	28,00
Causa de Polpo	Polpo, purea Passion Fruit, Avocado e Anacardi	3, 4, 8, 9	21,00
Carpaccio Italiano	Filetto di Manzo, Spinacino baby, scaglie di Parmigiano	3, 4, 7, 8, 12	22,00

Nikkei Experience

Capesante Gazpacho	Capesante con Gazpacho rivisitato e Kataifi	1, 4, 7, 9, 12, 14	22,00
Hamachi Carpaccio	Ricciola con crema allo Zafferano, Mandioca e Jalapeno	2, 4, 9	21,00
Tuna Ceviche	Tonno, Leche de Tigre al Cocco e Pop Corn Spicy	4, 9, 11	22,00

Pasta's

Fusilloni Wagyu	Caviale in crema di Wagyu sfumato allo Champagne e Parmigiano 36 mesi	1, 4, 7, 12	30,00
Spaghetti Vongole	con Cime di Rapa e Bottarga	1, 4, 9, 12, 14	22,00
Lobster Linguine	tris di Pomodorini e Tartare di Astice	1, 2, 8, 9	28,00
Paccheri Mediterranei	Tonno rosso alla Siciliana, Olive taggiasche e Bottarga	1, 4, 9, 12	22,00
Risotto Truffle	con Scampi e Tartufo fresco	1, 2, 4, 7, 9	24,00
Orecchiette Sud Italy	Datterino all'arrabbiata, Acciuga del Cantabrico e Burrata DOP	1, 4, 7	24,00

Pizzas

Iberica	Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro, Patanegra e Basilico	1, 7	26,00
Truffle	Mozzarella di Bufala e Tartufo Fresco	1, 7	28,00
Marinara	Pomodoro, Olive e Acciughe del Cantabrico	1, 4, 7, 12	16,00
Italiana DOP	Pomodoro, Bufala, Capperi e Basilico	1, 7, 12	18,00

Grilled Greens

Shiitake all'Amalfitana	Funghi al profumo di Limone	7	8,00
Delizia Rossa	Cipolla caramellizzata al balsamico	12	8,00
Patata Miso	Arrostita con Zenzero e Sesamo	6, 11	8,00
Bietole Cantabriche	Spadellata AOP con Acciughe del Mar Cantabrico	4	8,00
Home Made Crispy Chips	Patate artigianali		7,00



Main Courses

Brasa Carne

Bife Ancho 300gr	7	26,00
Tomahawk 1,2kg	7	90,00
Filetto 280gr	7	28,00
T-Bone 1,2kg		85,00
Sirloin Steak 300gr		24,00
Picanha 300gr		24,00

Chef's Creations

Lamb Chop CBT <i>Costine di Agnello cotte a bassa temperatura con Cime di Rapa</i>	1, 4, 8, 12	28,00
Baby Chicken <i>Pollo disossato marinato con Zafferano e Rosmarino</i>	12	22,00
Golden Salmon <i>Salmone caramellizzato, Kataifi e salsa Teriyaki</i>	1, 4, 6, 11	24,00
Trancio di Ricciola <i>Ricciola con tris di Pomodorini e Porcini</i>	4, 12	26,00

Espetera Pesce

10,00€/hg	Branzino	4
	Dentice	4
	Polpo	4
	Calamari	4
	Rombo	4

in Sharing

Pescato del giorno servito:

in FOGLIA DI BANANO <i>con Pomodorini e Aromi Mediterranei</i>	12
in CROSTA DI SALE <i>con Pomodorini e Aromi Mediterraneo</i>	4, 12
in TEMPURA <i>Croccante e Piccantina</i>	1, 3, 4, 6, 11
alla SICILIANA <i>con Olive, Capperi e Pomodorini</i>	4, 12

10,00 €/hg

Crudo e Marinati

Crudi

Ostriche Gillardeau	14	6,00
Gambero Rosso	2	7,00
Scampi Porcupine	2	6,00
Capesante	14	5,00
Tartufi di mare	14	5,00
Ricci di mare Galizia	14	7,00

Caviare

Beluga	80,00
10gr	
Oscietra	50,00
10gr	
Siberian Sturgeon	40,00
10gr	

*Servito con: Burro, Avocado,
Patate dolci e Pane tostato*

Plateau Royal

SMALL

2 Ostriche, 1 Gambero rosso,
1 Scampo, 1 Capasanta,
1 Sashimi di Tonno,
1 Sashimi di Salmone
1 Tartufo

55,00

LARGE

8 Ostriche, 4 Gamberi rossi,
4 Scampi, 4 Capesante,
4 Sashimi di Tonno,
4 Sashimi di Salmone,
4 Tartufi
Caviare Siberian Sturgeon 10gr

240,00

Coperto 5,00

English
Menu

