



La
MARMACOLA

RESTAURANT & BISTROT

MENU



Era la sera della prima grande nevicata, quando
i bambini venivano mandati fuori, tra i fiocchi
silenziosi, a cercare la Marmacola.

Si raccontava che questo piccolo e sfuggente animaletto cercasse
riparo proprio sotto il grande acero che domina il promontorio, là dietro
la contrada. Quella notte, tra la magia della neve e il calore delle storie
attorno al fuoco, nasceva un rito fatto di attesa, gioco e meraviglia.

Da quell'immaginario antico, radicato nelle
tradizioni della nostra terra, prende vita La
Marmacola.

Un'idea che unisce passato e presente, memoria e creatività.
Due fratelli, cresciuti tra racconti tramandati e profumi di cucina,
hanno trasformato la storia della loro contrada in un'esperienza
enogastronomica giovane, ma profondamente legata alle radici.



**Oggi il ristorante La Marmacola valorizza ciò che
la Lessinia offre con generosità.**

**Ogni piatto nasce dalla cura per la materia prima, dalla sapienza
contadina e dall'entusiasmo di uno sguardo nuovo. Gran parte delle
materie prime vengono selezionate sul territorio da agricoltura locale e
sostenibile.**

La nostra filiera corta

Società Agricola Spinelli

Azienda agricola della Lessinia con una vasta gamma di prodotti di qualità: allevamento bovino e suino, produzione di uova fresche, coltivazione di frutta e prodotti del territorio.

Fiorentini Silvino

Azienda agricola biologica di ortaggi e frutta, Verona

La Casara

Produttore artigianale di formaggi e salumi di alta qualità, Roncà (VR)

La Pila

Produttore di Riso vialone nano IGP di qualità selezionata, Isola della Scala (VR)

Le Raise di Lonardoni Pietro

Produttore di Olio Extra Vergine di Oliva, Castagnè di Mezzane di Sotto (VR)

Sartori Carni

Collabora con la nostra azienda agricola nel progetto della Garronese Veneta di qualità verificata, Brenzone (VR)

MENU DEGUSTAZIONE

VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO, ANCHE CON MENU DIVERSI

Traccia 45 € / a persona

Fiore di zucca pastellato

ripieno di mozzarella e acciughe con salsa di zucchine alla scapece



Raviolo alla vicentina

ripieno di baccalà, prezzemolo e crema di latte e cipolla



Roast beef di manzo

con insalatina di cappuccio, maionese al cren, cipolla pickled e mollica dorata



Radice 40 € / a persona

Caprino, piselli, limone candito al sale e pane tostato



Gnocchetti di patate

con crema di gorgonzola e fiori di zucca



Uovo cbt

con asparago brasato e la sua insalatina leggermente piccante



Tuffo 50 € / a persona

Salmone

marinato alla barbabietola, salsa yogurt al finocchietto e sfoglia croccante



Linguine al nero, ragù di seppia e piselli



Milanese di tonno

puntarelle alla soia e sesamo



Sentiero 45 € / a persona

Lasciati guidare da noi, ti faremo assaggiare un piatto di carne, uno di pesce, uno vegetariano e uno a sorpresa.



ANTIPASTI

Soffice di mais tostato | **11 €**

con baccalà mantecato e capperi



Salmone | **13€**

marinato alla barbabietola, salsa yogurt al finocchietto e sfoglia croccante



Caprino, piselli, limone candito al sale e pane tostato | **10 €**



Pulled di stinco | **11 €**

su focaccina, crema di patata arrostita e cappuccio marinato



Fiore di zucca pastellato | **12 €**

ripieno di mozzarella e acciughe con salsa di zucchine alla scapece



Carpaccio di manzo affumicato | **13 €**

fondo bruno, arancia e puntarelle in agro



Tartare Primaveraile | **13 € / 100g** **20 € / 180g**

piselli, mandorle e maionese al limone



Tagliere dei Cacioni | **16 €**

tagliere misto di salumi e formaggi con agrodolce di verdure

Consigliato per due persone



Focaccia rustica servita calda | **5 €**

con fonduta di erborinato



PRIMI

Raviolo alla vicentina | 12 €

ripieno di baccalà, prezzemolo e crema di latte e cipolla



Maccheroncini alla milanese | 11 €

fonduta allo zafferano e ragù di ossobuco



Tris di canederli con burro alle erbe | 10 €

alla carne, formaggio e ortica



Gnocchetti di patate | 11 €

con crema di gorgonzola e fiori di zucca



Linguine al nero, ragù di seppia e piselli | 13 €



Risotto agli asparagi e ragù di musso | 12 €

Minimo per due persone



SECONDI

Tagliata di Black Angus (ca 250g) | **24 €**
al rosmarino

Tagliata di Scottona Veronese (ca 250g) | **20 €**
al rosmarino

Costata alla griglia

di scottona veronese | **4,5 € / hg**
di Garronese Veneta | **5,0 € / hg**

Pancia di maiale in dolce cottura | **17 €**
con purè di patate al tartufo e mostarda



Rana pescatrice | **20 €**

agli agrumi, erbe primaverili, caviale di trota e il suo fondo al finocchietto



Milanese di tonno | **23 €**
puntarelle alla soia e sesamo



Roast beef di manzo | **20 €**

con insalatina di cappuccio, maionese al cren, cipolla pickled e mollica dorata



FOCUS SULL'ORTO

Insalata di montagna | 12 €

radicchio variegato, caprino, farina di pere, topinambur e aceto di lamponi



Hummus di legumi | 12 €

con spinacino ripassato, sesamo e salsa di saor



Uovo cbt | 13 €

con asparago brasato e la sua insalatina leggermente piccante



CONTORNI

Selezione di verdure cotte di stagione | 6 €

Patate arrosto | 6 €

Verdure fresche di stagione | 6 €

Patate di montagna fritte | 6 €

Patate gratinate al tartufo | 7 €

Contorno del contadino | 10,5 €

Verdure cotte e patate da condividere



DESSERT

I nostri dessert sono presentati sul carrello dei dolci

1 scelta | **6,5 €**

2 scelte | **11 €**

3 scelte | **15 €**

Il personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni.

CAFFÈ

Caffetteria “Gli Ormesini”

Caffè espresso

2 €

Torrefazione locale e artigianale, giovane e già molto esperta, produce eccellenze grazie a materie prime selezionate e grande conoscenza degli step produttivi. Con Filippo e Alessandro, torrefattori e fondatori, abbiamo creato una miscela adatta alla nostra idea di ristorazione.



BEVANDE



Acqua Minerale di sorgente "Dolomia" 0,75 L	3 €
Aperitivi analcolici in bottiglietta	2,3 €
Spritz Aperol o Campari	3,5 €
Amari	2,5-9 €
Liquore della casa	2,5 €
Grappe	3-9 €
Cocktail	6-12 €
Bibite	3 €
cocacola, aranciata, chinotto, limonata, the alla pesca o limone	
Birra alla spina piccola 0,2 L	3 €
Birra alla spina media 0,4 L	5 €
Blanche - Birra Lessinia	6 €
Blanche stile belga 0,5L	
Miele di acacia - Birra Lessinia	9 €
Belgian strong ale al miele di acacia 0,75L	
Iris - Birra Lessinia	6 €
Ipa all'Iris della Lessinia 0,5L	

Coperto, pane e servizio | **3 €**



















CI PRENDIAMO CURA DELLE TUE OCCASIONI SPECIALI

Organizziamo menù ad hoc per battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, compleanni, anniversari, feste di laurea, eventi aziendali e feste con amici.

Parlane con noi,
ti sapremo consigliare al meglio!

LISTA ALLERGENI

-  CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
-  CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
-  UOVA e prodotti a base di uova
-  PESCE e prodotti a base di pesce
-  ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
-  SOIA e prodotti a base di soia
-  LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  SEDANO e prodotti a base di sedano
-  SENAPE e prodotti a base di senape
-  SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
-  LUPINI e prodotti a base di lupini
-  MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Composizione dei nostri piatti

Per conservare al meglio la qualità dei nostri prodotti, o per specifiche lavorazioni alcuni alimenti sono sottoposti al processo di abbattimento termico di temperatura.

SEGUICI!



@ristorantelamarmacola



@la_marmacola



www.lamarmacola.it

