

COPERTO € 2



GRILLOGY

LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Menu



VERSIONE DIGITALE

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Antipasti

HOT DOG ARTIGIANALE

€ 8

BRUSCHETTE

€ 4

Bruschette fritte al pomodorino e lardo di colonnata (2 pz.)

TENDERS

€ 6

Tenders di pollo Grillology con salsa in agrodolce (3 pz.)

MINI BAO

€ 5

Bao alla genovese, al ragù e al Pulled Pork BBQ (3 pz.)

POLPETTE SELEZIONE MARCHESE & FERRARA

€ 7

Polpette con fonduta di Parmigiano Reggiano (6 pz.)

TRIS PATATE

€ 10

Chips, stick e patate al forno

PATATA CHIPS

€ 7

Patata chips con Porchetta artigianale di nostra produzione
e mix di salse





GRILLOGY

LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Crudi

TARTARE CLASSICA SELEZIONE M&F

€ 14

Tartare di selezione Marchese & Ferrar acon olio EVO, sale Maldon e salsa Worcester

TARTARE MESSICO

€ 15

Salsa guacamole, mandorle tostate e filo di peperoncino

TARTARE ITALIA

€ 15

Pomodorini confit, stracciata di bufala e zeste di limone

CARPACCIO SELEZIONE MARCHESE & FERRARA

€ 15

Manzo selezione Marchese & Ferrara con mousse di gorgonzola e noci

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Al Piatto

HAMBURGER DI SELEZIONE M&F

€ 8

Hamburger di selezione Marchese & Ferrara da 250 gr.

HAMBURGER DI CHIANINA

€ 10

Hamburger di Chianina da 250 gr.

TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA

€ 25

Tagliata di Manzetta Prussiana da 300 gr. accompagnata da rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano

HAMBURGER DI POLLO DI SELEZIONE M&F

€ 7

Hamburger di Pollo selezione Marchese & Ferrara 250 gr.





GRILLOGY

LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Contorni

	POMODORINI CONFIT	€ 3
	INSALATA ICEBERG	€ 3
	MELANZANE ARROSTITE	€ 4
	MELANZANE A FUNGHETTO	€ 5
	ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 5
	PATATE AL FORNO	€ 5
	PEPERONCINI VERDI	€ 5
	RUCOLA E POMODORINI	€ 4

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Carne

LE NOSTRE SELEZIONI DI CARNE NEL MONDO

FILETTO DI MIYAZAKI

€ 70

Filetto di Miyazaki Japan da 250 gr.

SFR SNAKE RIVER FARMS

€ 60

SFR Snake River Farms USA / Japan da 300 gr.

RIBEYE BLACK ANGUS

€ 50

Ribeye Black Angus America Creekstone Farm da 300 gr.

RIBEYE BLACK ANGUS WX AUSTRALIA

€ 60

Ribeye Black Angus WX Australia da 300 gr.

RIBEYE BLACK ANGUS URUGUAY

€ 50

Ribeye Black Angus Uruguay selezione UMI, alimentato a cereali, da 300 gr.





GRILLOGY
LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Panini

GRILLOGY

€ 14

Bun artigianale con hamburger di Scottona da 100% Italia da 200 gr, provola di Agerola panata, melanzane a funghetto e prosciutto crudo King Selection

€ 16

BIG GRILLOGY

Bun artigianale con doppio hamburger di Scottona da 100% Italia da 200 gr, provola di Agerola panata, melanzane a funghetto e prosciutto crudo King Selection

TOKYO

€ 13

Bun artigianale con cotoletta di pollo artigianale, provola di Agerola, zucchine alla scapece e scaglie di Provolone del Monaco

RIO

€ 13

Bun artigianale con hamburger di Scottona da 100% Italia da 200 gr, provola di Agerola, prosciutto cotto San Giovanni e parmigiana rossa scomposta

HELSINKI

€ 14

Bun artigianale con salsiccia di maialino nero casertano, stracciata di bufala, peperoncini verdi e guanciale croccante

MOSCA

€ 10

Bun artigianale con hamburger di Scottona da 100% Italia da 200 gr, burrata di bufala, insalata iceberg e pomodorini confit

Pane a scelta tra bun classico e bun ai semi di sesamo

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Panini

BERLINO

€ 12

Bun artigianale con hamburger di scottona 100% Italia da 200 gr, provola di Agerola, patate al forno, cipolla caramellata, lattughino e bacon

OSLO

€ 12

Bun artigianale con hamburger di scottona 100% Italia da 200 gr, bocconcini di bufala, patate al forno, speck IGP e mayo al rosmarino

MARSIGLIA

€ 11

Bun artigianale con cotoletta di pollo artigianale croccante, provola di Agerola, patate al forno e mayo agli agrumi

BOGOTÀ

€ 13

Bun artigianale con Pulled Pork, provola di Agerola, melanzane arrostiti e guanciale iberico

IL PROFESSORE

€ 13

Bun artigianale con stracotto di ragù, provola di Agerola e fonduta di Parmigiano Reggiano

MURILLO

€ 13

Bun artigianale con stracotto di genovese, provola di Agerola e fonduta di Parmigiano Reggiano

NAIROBI (VEGETARIANO)

€ 10

Bun artigianale con straccetti di soia, provola di Agerola e contorno a scelta

Pane a scelta tra bun classico e bun ai semi di sesamo





GRILLOGY

LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Dessert e Caffè

DOLCE DEL GIORNO

€ 6

Ogni giorno prepariamo specialità diverse; chiedi le disponibilità al nostro personale!

CAFFÈ

€ 1,5

Bibite

LETE PREMIUM ACQUA EFFERVESCENTE 75 CL

€ 2,5

SORGESANA PREMIUM ACQUA NATURALE 75 CL

€ 2,5

COCA-COLA 33 CL

€ 2,5

COCA-COLA ZERO 33 CL

€ 2,5

COCA-COLA ZERO ZERO 33 CL

€ 2,5

FANTA 33 CL

€ 2,5

SPRITE 33 CL

€ 2,5

RED BULL 25 CL

€ 3,5

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Birre

MARILYN - ITALIAN ALE	€ 8
AMBER DOLL - AMBER HONEY ALE	€ 8
CARMINA - IPA	€ 7
SUMERA - TRIPEL	€ 7
CUBILITERIA - ITALIAN WHEAT	€ 7
ROXY - ITALIAN SEASON	€ 6,5
KRISTAL - QUADRUPEL	€ 7,5
SAN DIEGO - GLUTEN FREE WEST COAST IPA	€ 7,5
HEINEKEN 33 CL	€ 4,5
TENNENT'S SUPER 33 CL	€ 5,5
CORONA EXTRA 35 CL	€ 4,5





GRILLOGY

LA STEAK HOUSE DI MARCHESE E FERRARA

Vini Bianchi

TREBUS – VINO SPUMANTE BRUT	€ 25
ROSÉ – ROSATO BIOLOGICO DI ROCCAMONFINA IGT	€ 18
FALANGHINA – CAMPANIA IGT	€ 18
GRECO DI TUFO DOCG	€ 21
FABULA – FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP	€ 25
PECTUS – FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP	€ 30

Vini Rossi

AGLIANICO – CAMPANIA IGT	€ 18
PIEDIROSSO – ROCCAMONFINA IGT	€ 20
GAURASI – FALERNO DEL MASSICO DOP	€ 25
VOLUPTAS – FALERNO DEL MASSICO DOP PRIMITIVO	€ 30
ANGELUS – FALERNO DEL MASSICO DOP RISERVA	€ 40
TAURASI RISERVA DOCG	€ 45

LA STEAK HOUSE DI
MARCHESE E FERRARA
dal 1983

Amari e Liquori

VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 4
AMARO JÄGERMEISTER	€ 3
AMARO JEFFERSON	€ 5
LIMONCELLO LIMUNÌ CAFFO	€ 3
CREMA DI MELONE SAPORI ANTICHI SORRENTINO	€ 3
LIQUIRIZIA F.LLI VENA	€ 3
VECCHIA GRAPPA CAFFO INVECCHIATA IN ROVERE OLTRE 12 MESI	€ 4
GRAPPA CAFFO BIANCA MORBIDA	€ 4
FRANÇOIS PEYROT COGNAC ALLA PERA	€ 8
RHUM DON PAPA BAROKO	€ 8
FRANÇOIS PEYROT COGNAC AL MANDARINO	€ 8
RHUM ZACAPA 23 ANNI	€ 8
FRANÇOIS PEYROT COGNAC ALLE MORE	€ 8
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	€ 8

Lista Allergeni

ARACHIDI E DERIVATI – crema e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

LATTE E DERIVATI – ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

SESAMO – semi interi usati per il pane, farine, anche se in minima percentuale

GLUTINE – cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI – presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farina e similari

UOVA E DERIVATI – uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

SENAPE – si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.

SOIA – prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO – mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SEDANO – sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali