

Marotín

Menù

Caffetteria

Caffè Coffee	€1.20 al tavolo €2.00	Cappuccino di soia Soy cappuccino	€2.00 al tavolo €2.50
Caffè Doppio Double Coffee	€2.40 al tavolo €3.20	Cappuccino decaffeinato con latte di soia Decaffeinated cappuccino with soy milk	€2.20 al tavolo €2.80
Deca Deca	€1.30 al tavolo €1.80	Cappuccino ginseng Ginseng cappuccino	€2.00 al tavolo €2.80
Caffè con ghiaccio Coffee with ice	€2.30 al tavolo €2.50	Cappuccino ginseng con latte di soia Ginseng cappuccino with soy milk	€2.30 al tavolo €3.00
Americano Americano	€1.40 al tavolo €2.20	Caffè shakerato Shaken coffee	€4.00 al tavolo €4.50
Americano decaffeinato Americano decaffeinated	€1.40 al tavolo €2.20	Caffè con panna Coffee with cream	€3.00 al tavolo €3.50
Americano grande con ghiaccio Americano big with ice	€3.00 al tavolo €3.50	Cioccolata calda Hot chocolate	€4.50 al tavolo €6.00
Caffè marocchino Moroccan coffee	€1.50 al tavolo €2.30	Cioccolata calda con panna Hot chocolate with cream	€6.00 al tavolo €7.00
Caffè marocchino con latte di soia Moroccan coffee with soy milk	€2.00 al tavolo €2.50	Latte Glass of milk	€1.30 al tavolo €1.70
Caffè marocchino decaffeinato con latte di soia Decaffeinated Moroccan coffee with soy milk	€2.50 al tavolo €2.60	Latte macchiato Milk macchiato	€2.00 al tavolo €2.70
Ginseng in tazza piccola Ginseng in small cup	€1.70 al tavolo €2.30	Latte di soia Soy milk	€1.50 al tavolo €2.00
Ginseng in tazza grande Ginseng in large cup	€1.90 al tavolo €2.50	Latte macchiato di soia Soy milk macchiato	€2.40 al tavolo €3.00
Orzo in tazza piccola Barley in small cup	€1.70 al tavolo €2.30	Latte macchiato di soia decaffeinato Decaffeinated soy latte macchiato	€2.50 al tavolo €3.20
Orzo in tazza grande Barley in large cup	€1.90 al tavolo €2.50	Latte macchiato shakerato con ghiaccio Shaken latte macchiato with ice	€3.50 al tavolo €4.00
Macchiato Macchiato	€1.70 al tavolo €2.20	Latte macchiato di soia shakerato con ghiaccio Shaken soy latte macchiato with ice	€3.80 al tavolo €4.30
Macchiato con latte di soia Macchiato with soy milk	€1.80 al tavolo €2.30	Macedonia mista Mixed fruit	€6.00 al tavolo €7.00
The caldo Hot Tea	€4.50 al tavolo €5.50	Macedonia frutti di bosco Berries	€6.50 al tavolo €8.00
The caldo "Angels tea" Hot Tea "Angels Tea"	€4.50 al tavolo €5.50	Frozen Yogurt + Cereali + Frutta	€4.50 €5.50 €6.00
Macchiato decaffeinato Decaffeinated Macchiato	€1.90 al tavolo €2.50	Frozen Yogurt Piccolo Small frozen yogurt	€3.00 al tavolo €3.50
Macchiato decaffeinato con latte di soia Decaffeinated Macchiato with soy milk	€2.00 al tavolo €2.60	Meringa affogata con caffè e panna	€6.50
Cappuccino Cappuccino	€1.80 al tavolo €2.50	Crema al caffè piccola Ice cream coffee small	€2.50 al tavolo €3.50
Cappuccino decaffeinato Decaffeinated cappuccino	€1.90 al tavolo €2.60	Crema al caffè grande Ice cream coffee tall	€4.00 al tavolo €5.00
Latte in aggiunta Schiumetta in aggiunta	€0.30/€0.50 €1.00/€1.30		

Brioches

Brioches vuota <i>Plain brioches</i>	€1.90 al tavolo €2.20
Brioches crema/cioccolato/pistacchio <i>Brioches cream/chocolate/pistachios</i>	€2.30 al tavolo €2.70
Brioches con marmellata <i>Brioches with jam</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Brioches mignon <i>Brioches mignon</i>	€1.40 al tavolo €1.80
Croissant vuoto <i>Plain Croissant</i>	€1.90 al tavolo €2.20
Croissant crema/cioccolato/pistacchio <i>Croissant cream/chocolate/pistachios</i>	€2.30 al tavolo €2.70
Croissant con marmellata <i>Croissant with jam</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Veneziana vuota <i>Plain Veneziana</i>	€1.90 al tavolo €2.20
Veneziana crema/cioccolato/pistacchio <i>Veneziana cream/chocolate/pistachios</i>	€2.30 al tavolo €2.70
Veneziana con marmellata <i>Veneziana with jam</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Integrale vuota <i>Plain wholemeal brioches</i>	€1.90 al tavolo €2.20
Integrale con marmellata <i>Wholemeal brioches with jam</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Integrale al miele <i>Wholemeal honey brioches</i>	€2.30 al tavolo €2.70
Vegana <i>Vegan</i>	€2.50 al tavolo €2.70
Girella con uvetta al pistacchio <i>Girella with raisins or pistachios</i>	€2.50 al tavolo €2.80
Fagotino alla mela <i>Pastry with apple</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Fagotino al cioccolato <i>Pastry with chocolate</i>	€2.30 al tavolo €2.70
Danese <i>Danish pastry</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Treccia con uvetta <i>Pastry with raisins</i>	€2.50 al tavolo €2.90

Bibite analcoliche & soft drinks

Bicchieri d'acqua <i>Glass of water</i>	€0.80 al tavolo €1.20
Bottiglia d'acqua vetro (1/4) <i>Bottle of water</i>	€1.20 al tavolo €1.50
Bottiglia d'acqua vetro 0,50 l <i>Glass Water bottle 0,50 l</i>	€2.00 al tavolo €2.50
Bottiglia d'acqua plastica 0,50 l <i>Plastic Water bottle 0,50 l</i>	€1.50 al tavolo €1.80
Succo naturale <i>Natural juice</i>	€3.50 al tavolo €4.00
Succo mirtillo <i>Blueberry juice</i>	€4.00 al tavolo €4.50
Bibite in lattina (<i>Coca Cola, The alla Pesca, The al Limone</i>) <i>Drink cans</i>	€4.00 al tavolo €4.50
Bibite in bottiglia (<i>Acqua tonica, Coca Cola, Chinotto, Lemon Soda</i>) <i>Bottled drinks</i>	€4.50 al tavolo €5.00
Spremuta d'arancia <i>Orange juice</i>	€4.50 al tavolo €5.00
Spremuta mista <i>Mix juice</i>	€5.00 al tavolo €6.00
Spremuta di pompelmo <i>Grapefruit juice</i>	€5.00 al tavolo €5.50
Centrifuga <i>Fresh juice</i>	€6.00 al tavolo €6.50
Centrifuga speciale <i>Special fresh juice</i>	€8.00 al tavolo €8.50
Frullati di frutta fresca (<i>acqua, latte o yogurt</i>) <i>Smoothie</i>	€6.00 al tavolo €7.00
Frullato con panna <i>Smoothie with whipped cream</i>	€7.00 al tavolo €8.00
Frappè con panna <i>shake with whipped cream</i>	€7.50 al tavolo €8.00
Frullato frutti di bosco <i>Smoothie with berries</i>	€7.00 al tavolo €8.00

Vini & bollicine

Bottiglia di vino rosso <i>Red wine bottle</i>	€16.00 al tavolo €28.00
Bottiglia di vino bianco <i>White wine bottle</i>	€16.00 al tavolo €28.00
Prosecco San Giuseppe <i>Prosecco</i>	€23.00 al tavolo €30.00
Prosecco Valdobbiadene <i>Prosecco</i>	€25.00 al tavolo €32.00
Prosecco Rosè <i>Prosecco rosé</i>	€25.00 al tavolo €32.00
Champagne <i>Champagne</i>	€45.00 al tavolo €55.00

Marotini

Centrifugati

Disintossicante detox carote, spinaci, prezzemolo, sedano // carrots, spinach, parsley, celery	€7.00	Oltre che detossificare l'organismo questo succo è una buona fonte di antiossidanti. <i>In addition to detoxifying the organism, this juice is a good source of antioxidants.</i>
Fresca fresh cavolo nero, zenzero, mele, sedano, lattuga, limone, spinaci, finocchio, cetriolo // black cabbage, ginger, apples, celery, lettuce, lemon, spinach, fennel, cucu	€7.00 t €8.00	Ricco di varie sostanze fitonutrienti fornisce uno sprint di energia grazie all'elevato contenuto di clorofilla. <i>Rich of various phytonutrient substance it provides a spirit of energy thanks to the high content of chlorophyll.</i>
Il meglio del verde The best of green mela, broccoli, cetriolo, kiwi, menta, cumino, lime // apple, broccoli, cucumber, kiwi, mint, cumin, lime	€7.00 t €8.00	Un estratto completo, che contiene tante sostanze nutrienti indispensabili per disintossicare l'organismo, potenziare il sistema immunitario, perdere peso e sentirsi più belli. <i>A complete extract, which contains so many essential nutrients to detoxify the body, strengthen the immune system, lose weight and feel more beautiful.</i>
Frutta e verdura Fruits and vegetables mela, peperoncino verde, carote, cetriolo, uva, spinaci e pomodori // apple, green hot pepper, carrots, cucumber, grapes, spinach and tomato	€7.00 t €8.00	Ricco di proprietà nutritive, antidolorifiche e potere analgesico <i>Rich of nourishing, pain-relieving properties and analgesic power.</i>
Stop alla fame no more hungry lime, sedano, spinaci, carote, pomodoro // lime, celery, spinach, carrots and tomato	€7.00 t €8.00	Perfetto per indurre il senso di sazietà e placare i morsi della fame. <i>Perfect to induce the sense of satiety and appease the hunger pangs.</i>
Idea tua! Your idea! Ask our experts an advice to create your detox, only with seasonal products!		
Digestiva Digestive broccoli, carote, verza, pomodoro, succo di limone o liquirizia // broccoli, carrots, cabbage, tomato, lemon juice or licorice	€7.00 t €8.00	Estratto ricco di vitamine e minerali, assicura il corretto funzionamento del sistema digerente. <i>Extract rich in vitamins and mineral, ensures the proper functioning of your digestive system.</i>
Dasil elisir basilico, cetriolo, lime, mela verde, chiarella // basili, cucumber, lime, green apple, chiarella	€7.00 t €8.00	Estratto di basilico particolarmente rinfrescante e rilassante, allevia lo stress e grazie alla presenza del lime combatte l'ansia. <i>Particularly refreshing basil extract, relieves stress and thanks to the lime, it fights anxiety.</i>
Anti influ no more flu cetriolo, mela, lime, cavolo nero, prezzemolo, menta // cucumber, apples, lime, black cabbage, parsley, mint	€7.00 t €8.00	Ricco di sali minerali, utilissimi a potenziare il funzionamento del nostro sistema immunitario e dunque a proteggerci dai mali di stagione. <i>Rich extract of vitamins E and B1, beta carotene and selenium, which helps fight constipation, helps blood circulation and, being rich in iron, it is used to prevent the anemia.</i>
Delizia verde Green delight cavolo nero, spinaci, uva bianca // black cabbage, spinach, white grapes	€7.00 t €8.00	Un estratto ricco di vitamine, in particolare E e B1, beta carotene e selenio, che aiutano a combattere la stitichezza, aiutano la circolazione sanguigna e, essendo ricco di ferro, serve a prevenire l'anemia. <i>cetrioli, spinaci, mele verdi // cucumber, spinach, green apples</i>
Marotin cetrioli, spinaci, mele verdi // cucumber, spinach, green apples	€7.00 t €8.00	Tanti minerali: zinco, calcio, manganese, ferro e potassio, ed altre vitamine tra cui A, C, E, K. <i>Many minerals: zinc, calcium, manganese, iron and potassium. In addition, there are A, C, E, K vitamins.</i>

Pranzo | Lunch

Primo <i>First</i>	€8.50	Piatto solo verdure <i>Veggies</i>	€9.00
Primo di pesce <i>Fish main course</i>	€12.00	Misticanza e pomodoro <i>Mix salad and tomato</i>	media €5.00 grande €8.50
Secondo di carne <i>Meat second course</i>	€11.50	Piadina cotto e fontina <i>Piadina with cotto and fontina</i>	€8.00
Secondo di pesce <i>Fish second course</i>	€13.50	Piadina crudo e fontina <i>Piadina with crudo and fontina</i>	€9.00
Arrostito di vitello <i>Roast</i>	€12.00	Piadina fontina <i>Piadina with ontina</i>	€6.50
Petto di pollo con salsa senape <i>Chicken breast with mustard sauce</i>	€10.00	Piadina bresaola, rucola e grana <i>Piadina with bresaola, rucola and grana</i>	€10.00
Cotoletta alla milanese <i>Milanese cutlet</i>	€12.00	Omelette farcita (fontina e cotto) <i>Omelette with, ham and cheese</i>	€7.50
Piatto unico di carne <i>Meat platter</i>	€13.50	Piatto unico omelette farcita (con verdura) <i>Omelette with vegetables</i>	€12.00
Piatto unico di pesce <i>Fish main course</i>	€15.00	Frittata <i>Frittata</i>	€10.00
Piatto pasta al pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i>	€8.00	Piatto unico frittata <i>Frittata platter</i>	€11.00
Piatto pasta al ragù e varie <i>Pasta dish with meat sauce and various</i>	€9.00	Torta salata <i>Savoury cake</i>	€10.00
Lasagna al ragù <i>Lasagna with meat sauce</i>	€12.00	Piatto unico torta salata <i>Savoury cakeplatter</i>	€11.00
Lasagna vegetariana <i>Lasagna with vegetables</i>	€10.00		
Piatto caprese di bufala <i>Tomato and buffalo mozzarella dish</i>	€10.00		
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Tomato and buffalo mozzarella dish</i>	€12.00		
Insalata classica <i>Classic salad</i>	€11.50		
Insalata media <i>Medium salad</i>	€8.50		
Insalata completa <i>Complete salad</i>	€15.00		
Insalata Nizzarda <i>Nizzarda salad</i>	€12.00		
Quiche monoporzione <i>Quiche single portion</i>	€7.00		
Piatto di riso <i>Plain rise</i>	€8.00		
Riso e verdure <i>Rise with veggie</i>	€10.00		
Insalata di riso <i>Rice salad</i>	€10.00		
Piatto di bresaola, rucola e grana <i>Bresaola, rucola and grana</i>	€12.00		
Crudo e melone <i>Melon e crudo</i>	€12.00		
Contorno verdura	€6.50		
		Panini	
		Toast cotto e formaggio <i>Toast with ham and cheese</i>	€4.50 al tavolo €5.50
		Toast completo con verdure <i>Toast with veggie</i>	€6.00 al tavolo €6.50
		Focaccina (salumi e formaggio) <i>Focaccina (Cold Cuts and Cheese)</i>	€4.50
		Paninetto al latte <i>Milk bun</i>	€3.00 al tavolo €3.50
		Focacce farcite con olive e zucchine <i>Focacce stuffed with olives or courgette</i>	€6.00 al tavolo €6.50
		Tramezzino con prosciutto cotto <i>Tramezzino with cooked ham</i>	€4.50 al tavolo €5.00
		Tramezzino con prosciutto crudo <i>Tramezzino with raw ham</i>	€5.00 al tavolo €6.00
		Tramezzino con tonno <i>Tramezzino with tuna</i>	€5.50 al tavolo €6.50
		Tramezzino con salmone <i>Tramezzino with salmon</i>	€6.50 €7.00
		Brioche farcita con prosciutto cotto <i>Brioche stuffed with cooked ham</i>	€4.00 al tavolo €4.50 formaggio +€1.00
		Brioche farcita con prosciutto crudo <i>Brioche stuffed</i>	€5.00 al tavolo €6.00 formaggio +€1.00
		Mini brioche farcita <i>Mini brioche stuffed</i>	€2.50 al tavolo €3.00
		Piadina arrotolata <i>Wrap</i>	€6.00 al tavolo €6.50

Aperitivo

Vini e cocktail con tagliere €12.00

Patatine/noccioline/olive €10.00

Bellini

Spumante, sciroppo alla pesca

Rossini

Spumante, sciroppo di fragola

Mimosa

Spumante, succo d'arancia

French

Spumante, gin, limone

French kiss

Spumante, sciroppo di fragola, ananas

Bloody mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone

Martini cocktail

Martini dry, gin

Vodka martini

Martini dry, vodka

Wild martini

Martini rosso, vodka, succo ai frutti di bosco, sweet&sour, sprite

Campari cocktail

Campari, vodka, angostura

Campafizz

Campari, sweet&sour, succo d'ananas, angostura, soda

Campari fruit

Campari, succo d'ananas, succo d'arancia, sweet&sour

Bacardi cocktail

Tomato and buffalo mozzarella dish

White lady

Gin, contreau, succo di limone

John Collins

Gin, succo di limone, soda, sciroppo di zucchero

Screwdriver

Vodka, spremuta d'arancia

Negroni

Martini rosso, Campari, gin

Sbagliato

Martini rosso, Campari, spumante

Americano

Martini rosso, Campari, soda

Negrosky

Martini rosso, Campari, vodka

Bronx

Gin, Martini rosso, Martini dry, succo d'arancia

Campari sour

Campari, sweet&sour, sprite

Aperol spritz

Aperol, spumante, soda

Aperol orange

Aperol, spumante, soda

Martini spritz rosso

Martini rosso, spumante, arancia

Martini spritz bianco

Martini dry, spumante, arancia

Hugo

Spumante, soda, fiore di sambuco, menta

Caipiroska

Vodka, lime, zucchero (variante: fragola, frutti di bosco, pesca)

Daiquiri

Rum, sweet&sour, lime (varianti: fragola, frutti di bosco, pesca)

Daiquiri frozen

Rum sweet&sour, lime, ghiaccio tritato (varianti: fragola, pesca, frutti di bosco)

Cuba libre

Rum, Coca Cola, lime

Mojito

Rum chiaro, rum scuro, menta fresca, lime, zucchero

Red mojito

Rum chiaro, rum scuro, zucchero, fragola

Moskov mule

Vodka, succo di lime, ginger beer, menta, zenzero, angostura

Vodka gimlet

Vodka, succo di lime, zucchero

Ice tea cocktail

Patatine/noccioline/olive €8.00

€10.00 con tagliere

Crodino e bibite

€10.00 con tagliere

Dessert

Tavoletta di cioccolato <i>Chocolate bar</i>	€2.00 al tavolo €2.50	Mousse al bicchiere <i>Chicken breast with mustard sauce</i>	€2.50 al tavolo €4.50
Cioccolato <i>Chocolate</i>	€0.80 al tavolo €1.00	Meringhe grandi con panna <i>Large meringues with cream</i>	€4.50
Praline <i>Praline</i>	€1.20 al tavolo €1.50	Macedonia mista <i>Mixed macedonia</i>	€5.50 al tavolo €6.50
Fetta di torta <i>Slice of cake</i>	€5.00 al tavolo €6.00	Macedonia di bosco <i>Forest fruit macedonia</i>	€6.50 al tavolo €7.00
Tortine monoporzione <i>Single portion cupcakes</i>	€4.00 al tavolo €4.50	Mela in gabbia <i>Pastry with apple and jam</i>	€4.00 al tavolo €5.00

Pasticceria al pezzo

Bigné crema / cioccolato <i>Cream / chocolate eclairs</i>	€1.20 cad 1 al tavolo €1.50	Esse di frolla <i>Cookie with chocolate</i>	€2.00 cad 1 al tavolo €2.50
Fragola <i>Strawberries</i>	€1.20 cad 1 al tavolo €1.50	Crostatine con marmellata <i>Tarts with jam</i>	€2.50 cad 1 al tavolo €3.00
Fragoline <i>Little strawberries</i>	€1.80 cad 1 al tavolo €2.00	Meringhe <i>Meringues</i>	€4.50 cad 1 al tavolo €6.00
Bosco misto <i>Mixed berries</i>	€1.50 cad 1 al tavolo €1.80	Ovis marmellata / cioccolato <i>Ovis jam / chocolate</i>	€1.20 cad 1 al tavolo €1.50
Pasticcino <i>Pastry</i>	€1.50 cad 1	Tortelli vuoti <i>Tortelli</i>	€1.50 cad 1 al tavolo €1.80
Chantilly <i>Chicken breast with mustard sauce</i>	€1.80 cad 1 al tavolo €2.00	Tortelli crema / cioccolato <i>Tortelli cream / cioccolato</i>	€2.00 cad 1 al tavolo €2.30
Chantilly e fragoline <i>Chantilly and strawberries</i>	€1.80 cad 1 al tavolo €2.00	Zeppole monoporzioni <i>Tortelli</i>	€5.00 cad 1
Biscotti <i>Cookies</i>	€1.00 al tavolo €1.20	Zeppole mignon <i>Tortelli cream / cioccolato</i>	€2.00 cad 1 al tavolo €2.30
		Chiacchiere di carnevale	€1.50 cad 1

Pasticceria al Kg

Sacher classica	€40.00 al kg	Crostate frutti di bosco	€45.00 al kg
Sacher vegana	€45.00 al kg	Crostata di frutta lucida	€40.00 al kg
Crostata marmellata	€37.00 al kg	Pasticceria mignon	€45.00 al kg
Cioccolato e lamponi	€40.00 al kg	Maron glaces	€80.00 al kg
Torta fragoline di bosco	€50.00 al kg	Cioccolatini	€65.00 al kg
Tre cioccolati	€45.00 al kg	Praline	€80.00 al kg
Le morbide di mele, pere e cioccolato, torta caprese	€37.00 al kg	Biscotti	€37.00 al kg
Mousse varie	€45.00 al kg	Chiacchiere di carnevale	€40.00 al kg
Cheesecake a base di frolla	€40.00 al kg	Tortelli	€45.00 al kg
		Zeppole di San Giuseppe	€40.00 al kg