



*Marcolino*  
*Pasta y Vino*  
Ristorante Italiano







## ENTRADAS APPETIZERS

### **PAN DE AJO | GARLIC BREAD** 140 G ..... \$179

Rebanadas de pan con aceite de oliva, ajo y queso parmesano.

*Sliced bread with olive oil, garlic and parmesan cheese.*

### **BRUSCHETTA** 140 G ..... \$189

Rebanadas de pan con jitomate fresco y albahaca.

*Sliced bread with fresh tomato and basil.*

### **PROVOLONE ALLA GRIGLIA** 180 G ..... \$229

Queso ahumado italiano a la parrilla con salsa picante.

*Smoked Italian grilled provolone cheese with a spicy pomodoro sauce.*

### **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 220 G ..... \$229

Berenjena con salsa de jitomate, mozzarella y parmesano.

*Breaded eggplant with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese.*

### **COZZE NAPOLI** 180 G ..... \$289

Mejillones con jitomate Cherry, vino blanco y perejil.

*Mussels with cherry tomato, white wine and parsley.*

### **CALAMARI ALLA ROMANA** 160 G ..... \$249

Calamares fritos con salsa tártara y salsa arrabbiata.

*Fried calamari served with a tartar and arrabbiata sauce.*

### **FRITTO MISTO** 180 G ..... \$289

Camarones y calamares fritos con salsa tártara y salsa arrabbiata.

*Fried shrimp and calamari served with a tartar and arrabbiata sauce.*

### **BURRATA E PROSCIUTTO** 200 G ..... \$289

Queso burrata, jitomate Cherry, arugula y prosciutto crudo.

*Burrata cheese, cherry tomato, arugula and prosciutto.*

### **BURRATA AL FORNO** 200 G ..... \$349

Queso burrata horneado en masa de pizza con pesto y jitomates secos.

*Burrata cheese baked in pizza dough with pesto and sun-dried tomatoes.*

## CARPACCIO



### CARPACCIO DE RES | BEEF CARPACCIO 140 G .....\$179

Láminas de carne de res, parmesano y arugula.

*Thinly sliced beef, parmesan cheese and arugula.*

### CARPACCIO DE RES Y TRUFA

### TRUFFLE & BEEF CARPACCIO 140 G .....\$179

Láminas de carne de res, parmesano, arugula y salsa tartufada.

*Thinly sliced beef, parmesan, arugula and tartufata sauce.*

### CARPACCIO DE ATÚN | TUNA CARPACCIO 150 G .....\$179

Láminas de atún con cebollín y salsa tartufada.

*Tuna slices with chives and tartufata sauce.*



## ENSALADAS | SALAD

### CAPRESE 180 G .....\$179

Jitomate, mozzarella fresca y albahaca.

*Tomato, fresh mozzarella cheese and basil.*

### RUCOLA 180 G .....\$179

Arugula, jitomate Cherry y láminas de parmesano con reducción de balsámico.

*Arugula, cherry tomato and parmesan cheese with a balsamic reduction.*

### DOLCE 180 G .....\$179

Arugula, fresas, nuez garapiñada, jitomate Cherry, mozzarella, reducción de balsámico.

*Arugula, strawberries, praline walnut, cherry tomato, mozzarella, balsamic reduction.*

### MAMMA 180 G .....\$179

Ensalada mixta, jitomate deshidratado, queso de cabra, nuez, pera y reducción de balsámico.

*Mixed salad, dehydrated tomato, goat cheese, walnut, pear and balsamic reduction.*

### CESAR 180 G .....\$179

Lechugas, láminas de parmesano, crutones y aderezo cesar casero.

*Lettuce, parmesan cheese, croutons in a homemade Caesar dressing.*

### MIXTA 180 G .....\$179

Ensalada mixta, cebolla, jitomate, morrón, apio y vinagreta.

*Mixed salad, onion, tomato, bell pepper, celery and vinaigrette.*

EXTRA POLLO 90 G \$85 o EXTRA CAMARON 90 G \$95  
EXTRA CHICKEN 90 G \$85 or EXTRA SHRIMP 90 G \$95



# PASTA



## HOMEMADE PASTAS

### CLÁSICA | CLASSIC ..... \$289

FETTUCCINE 220 G O GNOCCHI 180 G

Pomodoro | Alfredo | Pesto | Carbonara | Cuatro Quesos | Arrabiata | Vegetariana.

FETTUCCINE 220 G OR GNOCCHI 180 G

Pomodoro | Alfredo | Pesto | Carbonara | 4 Cheeses | Arrabiata | Vegetarian.

### PASTAS GOURMET

#### LASAGNA 300 G ..... \$299

Salsa bolognesa, bechamel, mozzarella fresca.

*Bolognese sauce, bechamel, fresh mozzarella cheese.*

#### RAVIOLI

#### DELLA NONA 180 G ..... \$299

Rellenos de requesón y espinaca en salsa de jitomate.

*Stuffed with cottage cheese and spinach in a tomato sauce.*

#### PERA 180 G ..... \$309

Rellenos de pera y nueces en salsa de queso de cabra.

*Stuffed with pear and walnuts in a goat cheese sauce.*

#### FUME 180 G ..... \$309

Rellenos de provolone ahumado y champiñones en salsa rose y pancetta.

*Stuffed with smoked provolone cheese and mushrooms in a rose and pancetta sauce.*

#### DEL MARE 180 G ..... \$339

Rellenos de camarones en salsa de jitomate Cherry y vino blanco.

*Stuffed with shrimp in a cherry tomato and white wine sauce.*

#### TOSCANI 180 G ..... \$299

Rellenos de salchicha italiana y hongos porcini, salsa de crema, provolone y jitomates secos.

*Stuffed with Italian sausage and porcini mushrooms, cream sauce, provolone and sun-dried tomatoes.*

## FETTUCCINE



### CARDINALE 180 G ..... \$309

Cordero en salsa cremosa con trufa negra y champiñones.  
*Lamb in a creamy sauce with black truffle and mushrooms.*

### BOLOGNESE 240 G ..... \$299

La original salsa de carne molida y jitomate, cocinada por seis horas a fuego lento.  
*The original ground meat and tomato sauce, cooked for six hours over low heat.*

### MAMMA MIA 180 G ..... \$299

Salchicha italiana, champiñones, arugula en salsa de crema.  
*Italian sausage, mushrooms, arugula in cream sauce.*

### 3 PORCELLINI 160 G ..... \$309

Hongo porcini, ajo, vino blanco y un toque de crema.  
*Porcini mushroom, garlic, white wine and a touch of cream.*

### MARCOLINO 180 G ..... \$299

Calamares, vino blanco, chile guajillo y un toque de crema.  
*Calamari, white wine, guajillo chili and a touch of cream.*

### POSILLIPO 150 G ..... \$319

Camarones, salsa de jitomate, jitomate Cherry, ajo y vino blanco.  
*Shrimp, tomato sauce, cherry tomato, garlic and white wine.*

### SCOGLIO 200 G ..... \$329

Mejillones, almejas, calamar, camarón, salsa de jitomate y vino blanco.  
*Mussels, clams, squid, shrimp, tomato sauce and white wine.*

### AL SALMÓN 140 G ..... \$339

Salmón ahumado, cebolla, vodka y salsa rose.  
*Smoked salmon, onion, vodka and rose sauce.*

### RUOTA 180 G ..... \$329

Camarones, pancetta, salsa rose y arugula.  
*Shrimp, pancetta, rose sauce and arugula.*

## FOCACCIA



### FOCACCIA 270 G ..... \$189

Romero, ajo, sal gruesa.  
*Rosemary, garlic, coarse salt.*

### FOCACCIA RÚSTICA 270 G ..... \$239

Jitomate deshidratado, aceitunas, parmesano, romero.  
*Sun-dried tomato, olives, parmesan cheese, rosemary.*



# GNOCCHI



## DE PAPA | POTATO GNOCCHI

### MARE E MONTI 180 G ..... \$329

Calamar, camarón, pancetta, champiñón en salsa rose.

*Calamari, shrimp, pancetta, mushroom in a rose sauce.*

### CAPRI 180 G ..... \$299

Salsa de jitomate, mozzarella fresca, albahaca y un toque de crema.

*Tomato sauce, fresh mozzarella, basil and a touch of cream.*

### BOSCAIOLA 180 G ..... \$299

Jamón serrano, gorgonzola, parmesano en salsa de crema.

*Prosciutto, gorgonzola, parmesan in a cream sauce.*

### PORCINI 180 G ..... \$329

Hongos porcini, ajo, vino blanco y un toque de crema.

*Porcini mushrooms, garlic, white wine and a touch of cream.*

### GNOCCHI AL FORNO 180 G ..... \$319

Gnocchi horneado, salsa de jitomate y bechamel, salchicha italiana, pancetta, queso fontina y champiñones.

*Baked gnocchi, tomato and bechamel sauce, Italian sausage, pancetta, fontina cheese and mushrooms.*

### MAMMA 180 G ..... \$309

Jitomate deshidratado y nueces en salsa de queso de cabra.

*Sun-dried tomato and walnuts in a goat cheese sauce.*



## PLATO FUERTE | MAINS DISHES

### **POLLO PARMIGIANA | CHICKEN PARMIGIANA 150 G** ..... \$359

Suprema de pollo empanizado, salsa de jitomate y cubierta de queso mozzarella.  
*Breaded chicken supreme, tomato sauce and topped with melted mozzarella cheese.*

### **POLLO GASTONE | CHICKEN GASTONE 150 G** ..... \$359

Suprema de pollo empanizado con salsa de gorgonzola.  
*Breaded chicken supreme with a gorgonzola sauce.*

### **TAGLIATA 300 G** ..... \$599

Corte New York a la parrilla.  
*Grilled New York steak.*

### **TAGLIATA AL VINO TINTO | TAGLIATA AL VINO ROSSO 300 G** ... \$599

Corte New York a la parrilla en reducción de vino tinto.  
*Grilled New York steak in a red wine reduction.*

### **TAGLIATA AL PORCINI 300 G** ..... \$599

Corte New York a la parrilla en salsa cremosa de hongos porcini.  
*Grilled New York steak in a creamy porcini mushroom sauce.*



## PESCADOS & MARISCOS | FISH & SEAFOOD

### **FILETTO MEDITERRÁNEO 220 G** ..... \$429

Dorado en salsa de vino blanco con almejas, mejillones y camarón.  
*Mahi-mahi in a white wine sauce with clams, mussels and shrimp.*

### **FILETTO AL VINO BLANCO 220 G** ..... \$369

Dorado en salsa de vino blanco y albahaca.  
*Mahi-mahi in a white wine and basil sauce.*

### **GAMBERONI TRITONE 240 G** ..... \$549

Camarones grandes, salsa de jitomate, aceitunas, pancetta y champiñones.  
*Large shrimp, tomato sauce, olives, pancetta and mushrooms.*

### **GAMBERONI AL VINO BLANCO 240 G** ..... \$549

Camarones grandes, ajo, perejil y salsa de vino blanco.  
*Large shrimp, garlic, parsley and a white wine sauce.*

TODOS LOS PLATOS FUERTES PUEDEN SER ACOMPAÑADOS DE  
PASTA FRESCA AL POMODORO - ALFREDO Ó ENSALADA CESAR O MIXTA.

ALL MAINS CAN BE ACCOMPANIED WITH FRESH PASTA  
AL POMODORO - ALFREDO OR CAESAR OR MIXED SALAD.





# PIZZA

A ESCOGER | TO CHOOSE

REGULAR · PIZZA BLANCA | WHITE PIZZA · CALZONE

## MARGHERITA ..... \$249

Jitomate, mozzarella, albahaca.

*Tomato, mozzarella, basil.*

## MARINARA ..... \$249

Jitomate, ajo, orégano.

*Tomato, garlic, oregano.*

## NAPOLI ..... \$259

Jitomate, mozzarella, alcaparras, anchoas.

*Tomato, mozzarella, capers, anchovies.*

## 4 FORMAGGI ..... \$299

Jitomate, mix de quesos italianos.

*Tomato, mix of Italian cheeses.*

## PROSCIUTTO E FUNGHI ..... \$289

Jitomate, mozzarella, jamón serrano y champiñones.

*Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.*

## LAURA ..... \$269

Jitomate, mozzarella, salami, cebolla, aceitunas.

*Tomato, mozzarella, salami, onion, olives.*

## VEGETARIAN ..... \$249

Jitomate mozzarella, vegetales mixtos.

*Tomato mozzarella, mixed vegetables.*

## SAN DANIELE ..... \$289

Jitomate, mozzarella, jamón serrano, jitomate cherry, arúgula, parmesano.

*Tomato, mozzarella, prosciutto, cherry tomato, arugula, parmesan cheese.*

## SALSICCIA ..... \$299

Jitomate, mozzarella, salsiccia italiana, queso azul, champiñones.

*Tomato, mozzarella, Italian salsiccia, blue cheese, mushrooms.*

## RIVIERA ..... \$329

Jitomate, mozzarella, camarones, jitomate cherry, arúgula, parmesano.

*Tomato, mozzarella, shrimp, cherry tomato, arugula, parmesan cheese.*

**PANCETTA ..... \$289**

Jitomate, mozzarella, pancetta, morrón.  
*Tomato, mozzarella, pancetta, bell pepper.*

**MARE ..... \$339**

Jitomate, mozzarella, ajo, mejillones, almejas, camarones, calamares.  
*Tomato, mozzarella, garlic, mussels, clams, shrimp, squid.*

**PROVOLA ..... \$299**

Jitomate, mozzarella, provolone ahumado, salami picante, jitomate deshidratado.  
*Tomato, mozzarella, smoked provolone, spicy salami, dehydrated tomato.*

**BURRATA ..... \$349**

Jitomate, mozzarella, jamón serrano, burrata.  
*Tomato, mozzarella, prosciutto, burrata.*

**PORCELLINA ..... \$349**

Jitomate, mozzarella, hongos porcini, salsiccia italiana, trufa.  
*Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, Italian salsiccia, truffle.*

**CAPRICCIOSA ..... \$299**

Jitomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras y alcachofas.  
*Tomato, mozzarella, ham, black olives and artichokes.*

**LOMBARDA ..... \$329**

Jitomate, mozzarella, salsiccia italiana, salami, alcachofas y jitomate cherry.  
*Tomato, mozzarella, Italian salsiccia, salami, artichokes and cherry tomato.*

**SAMARA ..... \$349**

Jitomate, mozzarella, pancetta, jitomate cherry, camarón, queso burrata.  
*Tomato, mozzarella, pancetta, cherry tomato, shrimp, burrata cheese.*

**CARNÍVORA ..... \$349**

Jitomate, mozzarella, salami, jamón, salsiccia italiana, jamón serrano.  
*Tomato, mozzarella, salami, ham, Italian salsiccia, prosciutto.*

**STELLA ..... \$359**

Jitomate, mozzarella fresca, ricotta, tomates deshidratados, salami, aceitunas, arugula, parmesano y trufa.  
*Tomato, fresh mozzarella, ricotta, sundried tomatoes, salami, olives, arugula, parmesan and truffle.*

**¡BOUN APPETITO!**

Que el sabor de Italia conquiste tu paladar y haga de esta comida un momento especial.  
*May the flavors of Italy delight your palate and make this meal a special moment*

**¡DISFRUTA! | ENJOY!**







Marcolino Sayulita



/marcolinopastayvino



/marcolino.sayulita



Marcolino Pasta Y Vino