

MAR
E
O



Il Menù

ITA pp. 3-18 | ENG pp.21-36



»» NOI SI FAIN STRANI ««

Amburger Gurmè

OH, LE PATATE FRITTE ENNO INCLUSE!

GODI LI



NOTA BENE: A pranzo ordinabile solo hamburger detto "Il Classico" con possibilità di abbinare il tipo di carne preferita tra quelle disponibili.

il Classico - 13€

Manzo 220gr ❄️

Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Bacon, Salsa Barbecue.
Senza Glutine 🚫 / Senza Lattosio 🚫 +2€

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE BRUTON

il Chianina - 15€

Manzo 200gr ❄️

Pecorino, Pomodori Secchi, Insalata Iceberg, Speck Croccante, Composta ai Porcini ❄️, Maionese alla birra artigianale.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE AWANAGANA

il "Pata" Negra - 16€

Maiale 200gr ❄️

Fontina, Pomodoro Insalatato, Bacon Croccante, Cipolle Caramellate, Burratina Pugliese IGP, Salsa Marameo.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE
MARA MEO COMICS & BEER

l'Angus Irlandese - 14.5€

Manzo 200gr ❄️

Salsa U.S.A., Scamorza Affumicata, Pomodoro, Rucola, Patate Arrosto, Composta di Lardo.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE
BEFORE THE STORM

il Fassona Piemontese - 15€

Manzo 200gr ❄️

Salsa BBQ, Formaggio Cheddar, Bacon Croccante, Insalata Songino, Cipolla Caramellata.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE
MARA MEO COMICS & BEER

il Pulled Pork di no' altri - 14€

Maiale 170gr

Spalla di Maiale Sfilacciato cotto a bassa temperatura in salsa bbq, Insalata Iceberg, Cipolla Caramellata, Bacon, Cheddar.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE
PRESA TOPTA

il Pollo - 13.5€

Pollo 200gr ❄️

Cotoletta con Zucchine Grigliate, Salsa Tartara, Scamorza e Radicchio, Maionese.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE
GASSA D'AMANTE

il Vegetariano - 13€

Hamburger Vegetariano 150gr ❄️

Scamorza, Radicchio, Salsa BBQ White, Passata Pomodoro Bio.

🍷 CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON BIRRA ARTIGIANALE SASSOROSSO

Special Guest Mara Meo

Il Gigante
infiammato - 20.9€

440gr di carne Hereford
Irlandese certificata ❄️
con salsa BBQ, Bacon
Croccante, Pomodoro,
Rucola, Cheddar

Novità

la Scottona - 15€

Manzo 200gr ❄️
Nduja Spilinga, Melanzane
fritte, Prosciutto crudo
San Daniele, Burrata,
Salsa Mango e Haba nero.



Novità

Panino Hamburger fatto
in casa senza glutine
e senza lattosio + 2€
a richiesta solo per
"Il Classico"



TORRETTA HAMBURGER
a richiesta possono
essere fatti con doppio
medaglione carne
(400 gr totali) + 6€

NB solo per veri cicciai
purosangue!

Coperto e servizio
a persona 1.5€



» INIZIA CO' NOSTRI «

Frittini Epici

NE PIGLI UNO E UN SMETTI PIÙ...

DA LECCASSI I' DDITI!



Anelli cipozzarella ❄️ - 6€

5 pz. Delicati anelli cipolla e mozzarella avvolti da una croccante panatura. Provali con la salsa cheddar (+0,5€)

Pepite porcelline ❄️ - 6€

6 pz. Polpettine di pulled pork.
Provale con la salsa cheddar (+0,5€)

Bastoncini di Pollo ❄️ - 6€

5 pz. Bastoncini di petto di pollo avvolti in una croccante panatura come fatta in casa.
Provali con la salsa maionese (+0,5€)

Alette Mara Meo 🌶️ - 5.9€

5 pz. Alette di pollo devastamente piccanti.
Provali con la salsa BBQ (+0,5€)

Jalapeño 🌶️ - 6.5€

4 pz. Peperoncino avvolto da una buonissima crema di formaggio, il tutto avvolto da una croccante panatura

Mozzarelle Filanti ❄️ - 6€

5 pz. Mozzarella impanata e frita
Provali con la salsa ketchup (+0,5€)

Patata Becon ❄️ - 5€

Patatine fritte con bacon e cheddar

Patata PulledPorc ❄️ - 6€

Patatine fritte con pulled pork e salsa e cheddar

Patata Viustel ❄️ - 5€

Patatine fritte con wurstel arrostiti e cheddar

La Bombonera ❄️ - 17.99€ 18 pz.

3 Alette di pollo, 3 bastoncini di pollo, 3 anelli cipozzarella, 3 jalapeño, 3 mozzarelline, 3 pepite porcelline, patatine fritte con cascata di salsa cheddar e crumble di bacon

Il Gran Frittino di Paolina ❄️ - 13.9€

Totani, Gamberi e Paranza su letto verdure fritte (aggiunte: acciughe fritte +2 € / patatine +2€)

🍷 CONSIGLIATO CON CALICE DI CACCIOPESTO

I Coccoli Toscani ❄️ - 14.9€

Crudo S.Daniele e Stracchino con pasta frita

🍷 CONSIGLIATO CON CALICE DI VICERÈ



CHE SON DA PAURA

Scegli la tua preferita
a 0.5€ in abbinamento
ai nostri frittini!

**Se vuoi le puoi portà
anche a casa!**

Salsa BBQ

Salsa Cheddar

Salsa Maionese

Salsa Ketchup





» TI SI FA' STA BENE BAO «

I' Primi della casa

SON PO'I MA BONI!

CI POI GIURA'



Tordello Lucchese fatto a casa 🌸 - 9.9€
al ragu di Nonna Pina (che sarebbe la nonna del boss)

🍷 CONSIGLIATO CON CALICE DI SER MATTEO

Gnocchetto di patate allo scampo 🌸 - 10.9€
con lo scampetto di marina di Lucca

🍷 CONSIGLIATO CON UN CALICE DI PESNA

Tagliolino fresco al ragu bianco tipicissimo lucchese 🌸 - 10.9€
con cipolla, pancetta e stracciatella di burrata, e granella di nocciola come se piovesse

🍷 CONSIGLIATO CON UN CALICE DI CIPPITAIO

Spghettino epico allo scoglio 🌸🔥 - 11.9€
con le cozze, gamberi, calamari e vongole

🍷 CONSIGLIATO CON CALICE DI GLAUDIUS

+2€ penne senza glutine ☒

+3€ tortello senza glutine ☒





» TU SENTISSI «

Griglia Imperiale

CHEDDIRAI?!!!!

CI S'HA LA CICCIA FOTONICA



Novità - Stinco di maiale CBT - 17€

🍷 CONSIGLIATO AL TOP CON UN BICCHIERE DI BIRRA ALLA SPINA ORIGINAL MARA MEO

Magnum 44 - 17€

440 gr. Medaglione grosso forte, morbido e succoso di carne Hereford Irlandese certificata. La poi sceglie co' lardo, co' porcini o co' rucola e grana (+ 2.5€)

🍷 CONSIGLIATO AL TOP CON BOLGHERI IGT LE BALLERINE

Tagliata di Manzo - 16€

250 gr di tagliata di controfiletto di manzo.

La poi sceglie co' lardo, co' porcini o co' rucola e grana (+ 2.5€)

🍷 CONSIGLIATO AL TOP CON SASSOBUCATO DI SUVERETO

Ribs di maiale CBT in salsa BBQ - 15€

500 gr di costolette di maiale cotte a bassa temperatura in salsa barbecue

🍷 CONSIGLIATO AL TOP CON BICCHIERE DI TESAN DELLA MAREMMA TOSCANA

Contorni possibili + 4€

insalatina del contadino, patate arrosto, patatine fritte con buccia, verdure al forno (zucchine, patate, peperoni, pomodorini, melanzane)





» BADA VI'... «

Menu de' Bambori

SI FA STA BENE ANCO LORO

UN SI SCHERZA MIA!!?



Nuggets e patatine - 10.9€

6 pz. Pepite di pollo impanate e fritte e Patatine Fritte ❄

Tris d'assi - 10.9€

Medagliette di carne selezionate da 30gr con mini panino e patatine fritte ❄

Cotoletta yeahh e patatine top - 10.9€

Cotoletta di pollo frita 100gr e Patatine Fritte ❄

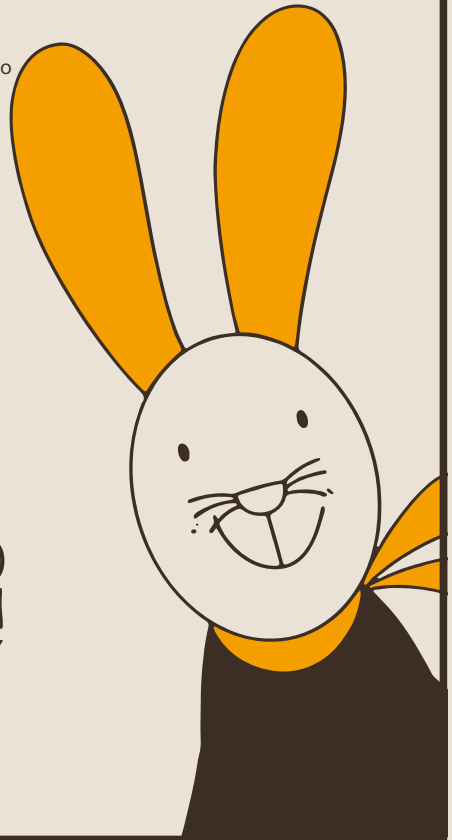
PUPAZZINO GELATINO - 5€

Gufo al cioccolato

Panda alla vaniglia

Ippopotamo alla fragola

MARAMEO
BABU GANG!

» SE N'HA PER TUTTI I GUSTI «

Scegli il tuo impasto

5 TIPI UN TI BASTANO?



Tradizionale ⓘ

Farina di grano 0 con aggiunta di farina integrale e di semola. Il processo di maturazione e lievitazione di 18-20 ore rende l'impasto leggero, profumato e altamente digeribile.

Senza Glutine ⓘⓧ

Miscelazione equilibrata di farine e amidi naturalmente privi di glutine come tapioca, quinoa, soia e grano saraceno che rendono l'impasto profumato friabile e altamente digeribile.

Multicereale ⓘ

Selezione di farine di frumento, segale, lino e avena. Caratterizzato da semi di girasole e sesamo che lo rendono particolarmente croccante e piacevole al palato. (+1.5€ piccole / +2.5€ grandi)

Integrale ⓘ

Macinazione integrale del chicco di grano. Ricca di germe e fibra, assicura un profumo genuino dopo la cottura. Particolarmente digeribile e fragrante. (+1.5€ piccole / +2.5€ grandi)

» Novità « da provare

LOW CARB +3€

È costituita da ingredienti naturali quali l'amido resistente, le proteine del frumento e del girasole. L'organismo umano metabolizza quasi completamente l'amido resistente come fibra, stimolando una risposta insulinica trascurabile. Con questo mix si riesce a raggiungere una quota minima di carboidrati 7gr ogni 100 gr di impasto



Oh nini lo sapevi che per tutte le nostre pizze usiamo pomodoro toscano Bio certificato e mozzarella di latte di Agerola, non si frigge mia con l'acqua.





» ECCELE QUI «

Le Pizze

COME SI FAN NOI...

TE LE SOGNI!



» Tutte le pizze possono essere «
fatte con mozzarella

Senza lattosio

(+1.5€ small / +2.5€ big)

Se un hai inteso...chiedi a qualcuno che passa di lì!

Le pizze senza lattosio vengono servite sul piatto ARANCIONE





Le Rosse Gurmè



ABBINALE AL TUO COCTEIL PREFERITO



Rompi...oglionì - 14€

Pom. Bio toscano, Bocconcini di Bufala Campana DOP, Trancio tonno pinne gialle, Pomodorini datterini giallo e rosso, Basilico Fresco e Olio EVO

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL BARBAGIANNI

Zio Lupino - 13.5€

Pom. Bio toscano, Mozz. F.latte Agerola, Porcini f, Speck IGP, montagna di Rucola e peorino toscano DOP fuso

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL GRULLO

Bestia Ladra - 12.5€

Pom. Bio. toscano, ricottina fresca, pomodorini ciliegini, pesto di basilico fresco, pinoli

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DELLA CAROGNA

Epica - 13€

Pom. bio toscano, Mozz. F.latte Agerola, Burratina Pugliese IGP, Crudo San Daniele, Rucola, Pomodori secchi

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL BAOGIGI

Maremma Impestate 🌶️ - 13€

Pom. bio toscano, Mozz. F.latte Agerola, Burratina Pugliese IGP, Salamino Piccante, Nduja di spilinga, Peperoncino

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL BIGOTTO



Le Rosse Storiche

AI TEMPI CHE VENIVA ELISA BONAPARTE A MANGIARLE



Mara Meo

Pom. Bio toscano, Mozz. f.latte Agerola, Scamorza affumicata, Fontina, Crudo San Daniele

10€ 17.5€

Carletto

Pom. Bio toscano, Bufala Campana DOP, Salamino Piccante, Salsiccia del Norcino Lucchese

10€ 17.5€

Scogliona

Pom. Bio toscano, Vongole ❄️, Cozze ❄️, Polipetti ❄️, Gamberetti ❄️, Totani ❄️, Pestino Marinaro

11€ 18.5€

Porcellina 🌶️

Pom. Bio toscano, Mozz. f.latte Agerola, Salame Piccante, Wurstel, Gorgonzola

9€ 15.5€

La Regina Margherita

Pom. Bio toscano, Bufala Campana DOP, Basilico Fresco e Olio EVO

9.5€ 16.5€

Buonasera

Pom. Bio toscano, Mozz. f. latte Agerola, Verdure al forno stellari (zucchine, patate, peperoni, pomodorini, melanzane), Grana grattugiato

8.5€ 14.5€

» Aggiunta di: «



Altri ingredienti	1€	1.5€
Mozzarella di Bufala	1.5€	2.5€
Burrata	2.5€	4.5€



» Metà e metà?! «

Le pizze grandi possono essere fatte metà di un gusto e metà di un altro.
Le pizze bianche possono essere abbinate solo tra loro.

Le Bianche Gurmè

ABBINALE AL TUO COCTEIL PREFERITO



Mortazzee...Tua - 13€

Mozz. F.latte Agerola, Mortadella IGP, Burratina Pugliese IGP, Granella di Pistacchi, Pesto di Basilico fresco.

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL BARBAGIANNI

Alice Sfigata - 13€

Mozz. F.latte Agerola, Alici del Cantabrico, Burrata Stracciata pugliese IGP, Zeste di Limone, Fiori di Zucca, Basilico.

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DELLA CAROGNA

Pestata - 12€

Mozz. F.latte Agerola, Pesto di basilico fresco, Patate arrosto, Cipolle caramellate, Burrata Stracciata pugliese IGP

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL BAOGIGI

Pecorona - 11€

Mozz. F.latte Agerola, Pecorino toscano DOP fuso, Crema di Pomodorino pelato Bio toscano, Crema di Basilico fresco, Pinoli.

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL BIGOTTO

Pischella - 11€

Mozz. F.latte Agerola, Salsiccia, Friarielli, Burrata Stracciata pugliese IGP, Crema di pomodorino toscano bio.

🍷 CONSIGLIATO CON COCTEIL DEL GRULLO

Se sei astemio c'è anco per te - 🍷 COCTEIL IL RUFFIANO (provalo che è bono!)





Le Bianche Storiche



CHE NI GARBAVINO TANTO A LAPO



Puppa

Mozz. F.latte Agerola, Fontina, Speck, Patate arrosto,
Rosmarino, Peorino toscano DOP fuso

9€ 15.5€

Controcorrente

Mozz. F.latte Agerola, Salmone affumicato, Mascarpone, Rucola

9.5€ 16.5€

Tartufarda

Mozz. F.latte Agerola, Lardo, Funghi Porcini f, Rosmarino,
Olio Tartufato

9€ 15.5€

Antidoping

Mozz. F.latte Agerola, Spinaci, Grana a scaglie, Pomodorino
ciliegino, Ricotta, Pesto di Basilico fresco

9.5€ 16.5€

Stinastiii

Mozz. F.latte Agerola, Scamorza, Salsiccia del Norcino, Funghi
freschi, Melanzane fritte, Peorino toscano DOP fuso

10€ 17.5€

» Aggiunta di: «



Altri ingredienti	1€	1.5€
Mozzarella di Bufala	1.5€	2.5€
Burrata	2.5€	4.5€



» Metà e metà?! «

Le pizze grandi possono
essere fatte metà di un
gusto e metà di un altro.

Le pizze bianche
possono essere abbinate
solo tra loro.



» E UN TI SCORDA' LE «

Fogacce

CHE SON SPAZIALI



Classica - 8€

Mozz. F.latte Agerola, Prosciutto Cotto

Briescotto - 9€

Brie fuso, Prosciutto cotto, Melanzane fritte

La Variante - 9.5€

Mozz. F.latte Agerola, Crudo San Daniele, Formaggio cremoso, Rucola

Ignorante - 9€

Salsiccia e Stracchino, Patate arrosto

Acciugata - 10€

Mozz. F.latte Agerola, Fiori di zucca fritti, Acciughe cantabrico, Burrata stracciata, Pestino marinaro

Ortolana - 8€

Zucchini, Pomodori a fette, Melanzane, Peperoni, Scamorza

خ ب ر ع ز ب - è lingua araba, seondo te che sarà? - 10€

Pomodoro a fette, Insalata, Mozzarella, Crudo San Daniele (**Pane Arabo**, te lo dio io)

5 e 5 Rinfrescata - 9.5€

Focaccia con Cecina e Stracciatella di Burrata





» PIÙ LEGGERE DI OSÌ... PIGLIN IL VOLO! «

Insalatone



Agricola - 9.5€

Misticanza, Verdure al forno (Pomodorini, Melanzane, Zucchine, Patate), Cipolle tropea, Feta, Noci, mix Semi

Gustosa - 10.5€

Misticanza, Burratina Pugliese IGP, Prosciutto Crudo San Daniele, Pomodoro secco, Crema di Aceto Balsamico, Olive verdi, mix Semi (in stagione aggiunta melone +2€)

Tonnara - 11€

Misticanza, Tranci di tonno pinne gialle, Bocconcini Bufala campana DOP, Pomodorini datterini gialli e rossi ed Olive, mix Semi

Salmonata - 12.9€

Misticanza, 150gr di Salmone cotto a bassa temperatura, Pinoli, Formaggio Cremoso, Avocado, mix Semi

Del Polletto - 10.5€

Misticanza, 150 gr di petto di pollo cotto a bassa temperatura, Parmigiano Scaglie, Carote Julienne, Pomodorini datterini rossi, Pane Kric Kroc e Salsa Caesar



» PORTELO A MANGIA' LA «

Bau Pizza

SE TU UN AVESSI CAPITO È LA PIZZA PE I' CCANI

SE LA VOI ANCO TE NOI UN GIUDICHIAMO



5.9€

Pizza creata e selezionata appositamente per i nostri
Amici a 4 Zampe con la consulenza della

» Medicina Veterinaria «

Impasto a base di farina di Orzo e Uovo con Tacchino, Broccoli e Carote.
(Disponibile anche da asporto, sia cotta che surgelata).





» PER I NOSTRI AMICI CELIACI «

Gluten Free

PIZZE E FOGACCE

Avvisiamo tutti i nostri clienti che le pizze sono prodotte e abbattute negativamente presso il laboratorio artigianale di proprietà Mara Meo e vengono distribuite presso ed esclusivamente i nostri punti vendita. Ogni store è dotato di un forno elettrico dedicato per le cotture delle nostre pizze e le stesse vengono servite esclusivamente su piatti di colore giallo. Le varianti richieste su tali pizze non possono essere garantite "non contaminate" e rimane responsabilità esclusiva del cliente.

PIZZE STORICHE

Buonaseera 10.5€

Pom. pelato bio toscano, mozz.,
Parmigiano, Verdure

Goduriosa 10.5€

Pom. pelato bio toscano, mozz.,
Prosc. cotto alta qualità, Mascarpone

Porcellina 11€

Pom. pelato bio toscano, mozz.,
Wurstel, Gorgonzola, Salamino

Controcorrente 11€

Mozz. fior di latte agerola, Salmone
Aff., Mascarpone, Rucola

PIZZE TOP

Maremma impostata 16€

Pom. pelato bio toscano, mozz., Salamino
picc., Nduja, Burratina Pugliese IGP

Zio Lupino 15.5€

Pom. pelato bio toscano, mozz., Porcini,
Speck, Peorino toscano DOP fuso, Rucola

Pischella 14€

Mozz., Friarielli, Salsiccia, Burratina
Pugliese IGP, Peorino toscano DOP fuso

Pestata 15€

Mozz., Patate arrosto, Cipolle caram.,
Burratina Pugliese IGP, Pesto di Basilico

FOGACCE

Classica 10€

Prosc. Cotto alta qualità e Mozz.

La Variante 12.5€

Mozzarella, Crudo San Daniele

Ignorante 10.5€

Salsiccia e stracchino

Pane Arabo 13.5€

Pom., Insalata, Mozzarella,
Crudo San Daniele

Vegetariana 10.5€

Mozzarella, Parmigiano, Verdure

IMPORTANTE



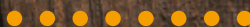
Si prega la clientela di avvisare il personale su eventuali intolleranze o allergie.

Mara Meo certifica e garantisce solo i prodotti Senza Glutine e Senza Lattosio selezionati con AIC e AILI.

MAR
E
O



Menu





»» NOI SI FAIN STRANI ««

Amburgher Gurmè

OH, LE PATATE FRITTE ENNO INCLUSE!

GODI LI



IMPORTANT: "Il Classico" is the only available hamburger at lunchtime but you can match it with all our different meats.

il Classico - 13€

220gr Beef Patty ❄️

Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, Bacon, Bbq sauce

Gluten Free ☒ / Lactose Free ⓘ +2€

🍷 **RECOMMENDED BEER: BRUTON CRAFT BEER**

il Chianina - 15€

200gr Beef Patty ❄️

Pecorino Cheese, Dried Tomatoes, Iceberg Lettuce, Crispy

Speck, Porcini Mushrooms, ❄️, Craft Beer Mayo

🍷 **RECOMMENDED BEER: AWANAGANA CRAFT BEER**

il "Pata" Negra - 16€

200gr Pork 🐷

Fontina Cheese, Tomato, Crispy Bacon, Caramelised Onions,

Burrata, Marameo sauce

🍷 **RECOMMENDED BEER: MARA MEO COMICS BEER**

l'Angus Irlandese - 14.5€

200gr Beef Patty ❄️

Usa sauce, Smoked Scamorza Cheese, Tomato, Arugula,

Roasted Potatoes, Lard

🍷 **RECOMMENDED BEER: BEFORE THE STORM CRAFT BEER**

il Fassona Piemontese - 15€

200gr Beef Patty ❄️

Bbq sauce, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Songino Lettuce,

Caramelised Onions

🍷 **RECOMMENDED BEER: MARA MEO COMICS CRAFT BEER**

il Pulled Pork di no' altri - 14€

170gr Pork

Pulled Pork Slowly Cooked In Bbq sauce, Iceberg Lettuce,

Caramelised Onions, Bacon, Cheddar Cheese

🍷 **RECOMMENDED BEER: PRESA TOPTA CRAFT BEER**

il Pollo - 13.5€

200gr Chicken ❄️

Chicken Cutlet, Grilled Zucchini, Tartara sauce, Scamorza

Cheese, Radicchio Lettuce, Mayo

🍷 **RECOMMENDED BEER: GASSA D'AMANTE CRAFT BEER**

il Vegetariano - 13€

150gr Veggie Patty ❄️

Scamorza Cheese, Radicchio Lettuce, White Bbq sauce,

Organic Tomato sauce

🍷 **RECOMMENDED BEER: SASSOROSSO CRAFT BEER**

Special Guest **Mara Meo**

Il Gigante **infiammato - 20.9€**

440gr Hereford Irish
Beef Patty ❄️

Bbq sauce, Crispy
Bacon, Tomato, Arugula,
Cheddar Cheese.

New

la Scottona - 15€

200gr Beef Patty ❄️🔥

Nduja (Spicy Spreadable
Pork Sausage), Fried
Eggplants, San Daniele
Prosciutto, Burrata, Mango
And Habanero sauce.



"Il Classico" option
Homemade Gluten
Free/Lactose Free Bun
For An Additional
2 Euros.



EVERY BURGER
Can Have An Additional
Patty (400gr Total) For
An Additional 6 Euros.

NB solo per veri cicciai
purosangue!

Cover charge 1.5
euros a person



» INIZIA CO' NOSTRI «

Frittini Epici

NE PIGLI UNO E UN SMETTI PIÙ...

DA LECCASSI I' DDITI!



Anelli cipozzarella ❄️ - 6€

5 Onion and Mozzarella Rings in a delicious Crispy Breading.
Try them with our Cheddar sauce (+0,5 euros)

Pepite porcelline ❄️ - 6€

6 Pulled Pork Meatballs.
Try them with our Cheddar sauce (+0.5 euros)

Bastonici di Pollo ❄️ - 6€

5 Chicken Sticks dipped in a Crispy homemade breading.
Try them with our Mayo (+ 0.5 euros)

Alette Mara Meo 🌶️ - 5.9€

5 Super Spicy Chicken Wings.
Try them with our Bbq sauce (+0.5 euros)

Jalapeño ❄️🌶️ - 6.5€

4 Jalapeno Peppers covered in a delicious Cheese sauce and Crispy breading

Mozzarelle Filanti ❄️ - 6€

5 Breaded and Fried Mozzarella Cheese Bites.
Try them with our Ketchup sauce (+ 0.5 euros)

Patata Becon ❄️ - 5€

French Fries topped with Bacon and Cheddar Cheese

Patata PulledPorc ❄️ - 6€

French Fries topped with bbq Pulled Pork and Cheddar Cheese

Patata Viustel ❄️ - 5€

French Fries topped with grilled hotdog bites and Cheddar Cheese

La Bombonera ❄️ - 17.99€ 18 pz.

3 Chicken Wings, 3 Chicken Sticks, 3 Cipozzarella Rings,
3 Jalapeño, 3 Mozzarella Bites, 3 Porcelline Nuggets,
French Fries topped with Cheddar Cheese and Bacon Crumbles

Il Gran Frittino di Paolina ❄️ - 13.9€

Fried Squids, Fried Shrimps and mixed Fried Fish on a bed
of mixed Fried Veggies (Fried Anchovies with an additional
2 euros, French Fries with an additional 2 euros)

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF CACCIOPESTO

I Coccoli Toscani ❄️ - 14.9€

San Daniele prosciutto and Stracchino Cheese with Fried dough bites

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF VICERÉ



CHE SON DA PAURA

Choose your favourite
sauce for only an
additional 0.5 euros!

Take them to go!

Bbq sauce

Cheddar sauce

Mayo sauce

Ketchup sauce





» TI SI FA' STA BENE BAO «

T' Primi della casa

SON PO'I MA BONI!

CI POI GIURA'



Tordello Lucchese fatto a casa ❄️ - 9.9€

Homemade Tortelli (stuffed pasta) with homemade Ragu sauce

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF SER MATTEO

Gnocchetto di patate allo scampo ❄️ - 10.9€

Potato Gnocchi with Prawns

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF PESNA

Tagliolino fresco al ragu bianco tipicissimo lucchese ❄️ - 10.9€

Handmade Tagliolini (type of ribbon pasta) with Onions, Bacon and Stracciatella Burrata topped with Hazelnuts Crumbs

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF CEPPITAIO

Spaghettono epico allo scoglio ❄️🔥 - 11.9€

Seafood Spaghetti with Mussels, Shrimps, Squids and Clams

🍷 RECOMMENDER WINE: A GLASS OF GLADIUS

+2 euros gluten free penne ☒

+3 euros gluten free tortello (stuffed pasta) ☒





» TU SENTISSI «

Griglia Imperiale

CHEDDIRAI?!!!!

CI S'HA LA CICCIA FOTONICA



New - Stinco di maiale CBT - slow-cooked Pork hock - 17€

🍺 RECOMMENDED BEER: A MUG OF ORIGINAL MARA MEO CRAFT BEER

Magnum 44 - 17€

440 gr Hereford Beef Patty with Lard, Porcini Mushrooms or Arugula and Grana Cheese Shavings (+ 2.5€)

🍷 RECOMMENDED WINE: A GLASS OF BOLGHERI LE BALLERINE

Tagliata di Manzo - 16€

250 gr of Sliced Sirloin Steak with Lard, Porcini Mushrooms or Arugula and Grana Cheese Shavings (+ 2.5€)

🍷 RECOMMENDED WINE: SASSOBUCATO DI SUVERETO

Ribs di maiale CBT in salsa BBQ - 15€

500 gr Pork Ribs slow-cooked in Bbq sauce

🍷 RECOMMENDED WINE: A CLASS OF TESAN

Sides + 4€

Salad, Roasted Potatoes, skin-on French fries, mixed oven-roasted veggies (zucchini, potatoes, bell peppers, tomatoes, eggplants)





» BADA VI'... «



Menu de' Bambori



SI FA STA BENE ANCO LORO

UN SI SCHERZA MIA!?



Nuggets e patatine - 10.9€

6 Chicken Nuggets with French fries ❄

Tris d'assi - 10.9€

3 Sliders with French fries ❄

Cotoletta yeahh e patatine top - 10.9€

Chicken Cutlet with French fries ❄

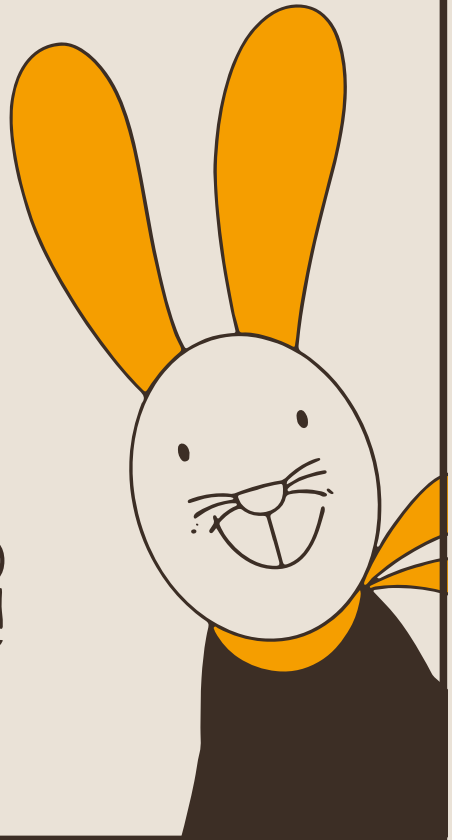
PUPAZZINO GELATINO - 5€

Chocolate Owl Ice cream

Vanilla Panda Ice cream

Strawberry Hippo Ice cream

MARAMEO
BABU GANG!



» SE N'HA PER TUTTI I GUSTI «

Scegli il tuo impasto

5 TIPI UN TI BASTANO?



Tradizionale ⓘ

All purpose wheat flour mixed with wholewheat flour and semolina flour. The 18-20 hour ripening and rising process makes the dough particularly soft and highly digestible.

Senza Glutine ⓘⓧ

Balanced mix of different kind of gluten free flours such as tapioca, quinoa, soy and buckwheat flour. The dough is particularly flaky as well as fragrant and highly digestible.

Multicereale ⓘ

A mix of wheat flour, rye flour, flax flour and oat flour. The dough is enriched with sunflower and sesame seeds in order to give a more crunchy and enjoyable texture. (+1.5€ small/ +2.5€ big)

Integrale ⓘ

Wholewheat flour, great source of fiber, fragrant and highly digestible. (+1.5€ small/ +2.5€ big)

» New « on the menu

LOW CARB +3 euros

This dough is made up of resistant starch, wheat and sunflower seeds proteins.

The human body almost entirely absorbs the resistant starch as a fiber resulting in an almost irrelevant insulinic response. Therefore the carb rate is drastically lower compared to regular dough, 7 gr per 100 gr.



Did you know that our pizzas are made with organic tuscan tomato and Agerola mozzarella?





» ECCELE QUI «

Le Pizze

COME SI FAN NOI...

TE LE SOGNI!



» All pizzas can be prepared with lactose free mozzarella «

Lactose Free

(+1.5€ small / +2.5€ big)

If you need help, ask our staff!

Lactose free pizzas are served on ORANGE PLATES



• ✂ •

Le Rosse Gurmè

ABBINALE AL TUO COCTEIL PREFERITO

• • • • •

Rompi...oglioni - 14€

Organic Tuscan Tomato sauce, Mozzarella buffalo bites, Yellowtail Tuna Slice, Yellow and red Datterino Tomatoes, fresh basil and extra Virgin Olive Oil

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BARBAGIANNI

Zio Lupino - 13.5€

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Porcini Mushrooms, Speck, Arugula and Melted Tuscan Pecorino Cheese

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: GRULLO

Bestia Ladra - 12.5€

Organic Tuscan Tomato sauce, Fresh Ricotta Cheese, Cherry Tomatoes, Fresh Pesto sauce and Pine Nuts

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: CAROGNA

Epica - 13€

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Burrata Cheese, San Daniele prosciutto, Arugula, Sun-dried Tomatoes

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BAOGIGI

Maremma Impestata 🌶 - 13€

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Burrata Cheese, Pepperoni, Nduja, Chilli Pepper Flakes

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BIGOTTO



Le Rosse Storiche

AI TEMPI CHE VENIVA ELISA BONAPARTE A MANGIARLE



Mara Meo

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Smoked Scamorza Cheese, Fontina Cheese, San Daniele prosciutto

10€ 17.5€

Carletto

Organic Tuscan Tomato sauce, Bufala Cheese, Pepperoni, Lucchese Sausage

10€ 17.5€

Scogliona

Organic Tuscan Tomato sauce, Clams ♦, Mussels ♦, Baby Octopus ♦, Shrimps ♦, Squids ♦, Sea Pesto

11€ 18.5€

Porcellina

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Pepperoni, Vienna Sausage Bites, Gorgonzola Cheese

9€ 15.5€

La Regina Margherita

Organic Tuscan Tomato sauce, Bufala Cheese, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

9.5€ 16.5€

Buonasera

Organic Tuscan Tomato sauce, Agerola Mozzarella, Oven-Roasted Veggies (Zucchini, Potatoes, Bell Peppers, Cherry Tomatoes, Eggplants), Grated Grana Cheese (Zucchini, Patate, Peperoni, Pomodorini, Melanzane), Grana Grattugiato

8.5€ 14.5€

» Other options «



Additional ingredients	1€	1.5€
Bufala cheese	1.5€	2.5€
Burrata cheese	2.5€	4.5€



» Half and half?! «

Big pizzas can be split with 2 different toppings.

White pizzas can only be matched with other white pizzas.

Le Bianche Gurmè

ABBINALE AL TUO COCTEIL PREFERITO

Mortazzee...Tua - 13€

Agerola Mozzarella, Mortadella, Burrata Cheese, Pistachio Crumble, Fresh Basil Pesto

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BARBAGIANNI

Alice Sfigata - 13€

Agerola Mozzarella, Cantabrian Anchovies, Burrata Cheese, Lemon Zest, Zucchini Flowers, Basil

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: CAROGNA

Pestata - 12€

Agerola Mozzarella, Fresh Basil Pesto, Roasted Potatoes, Caramelised Onions, Burrata Cheese

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BAOGIGI

Pecorona - 11€

Agerola Mozzarella, Melted Tuscan Pecorino Cheese, Organic Tuscan Tomato Cream, Fresh Basil Cream, Pine Nuts

🍷 RECOMMENDED COCKTAIL: BIGOTTO

Pischella - 11€

Agerola Mozzarella, Sausage, Friarielli (Broccoli Rabe), Burrata Cheese, Organic Tuscan Tomato Cream

🍷 RECOMMEND COCKTAIL: GRULLO

If you don't drink alcohol we also got a cocktail for you!

🍷 TRY OUR RUFFIANO COCKTAIL





Le Bianche Storiche



CHE NI GARBAVINO TANTO A LAPO



Puppa

Agerola Mozzarella, Fontina Cheese, Speck, Roasted Potatoes, Rosemary, Melted Tuscan Pecorino Cheese

9€ 15.5€

Controcorrente

Agerola Mozzarella, Smoked Salmon, Mascarpone Cheese, Arugula

9.5€ 16.5€

Tartufarda

Agerola Mozzarella, Lard, Porcini Mushrooms, Rosemary, Truffle Oil

9€ 15.5€

Antidoping

Agerola Mozzarella, Spinach, Grana Cheese Shavings, Cherry Tomatoes, Ricotta Cheese, Fresh Basil Pesto

9.5€ 16.5€

Stinastiii

Agerola Mozzarella, Scamorza Cheese, Sausage, Fresh Mushrooms, Fried Eggplants, Melted Tuscan Pecorino Cheese

10€ 17.5€

»» Other options ««



Additional ingredients	1€	1.5€
Bufala cheese	1.5€	2.5€
Burrata cheese	2.5€	4.5€



»» Half and half?! ««

The big pizzas can be made with 2 different flavours. Half and half white pizzas can only be matched with other white pizzas.



» E UN TI SCORDA' LE «

Fogacce

CHE SON SPAZIALI



Classica - 8€

Agerola Mozzarella, Cooked Ham

Briescotto - 9€

Melted Brie Cheese, Ham, Fried Eggplants

La Variante - 9.5€

Agerola Mozzarella, San Daniele Prosciutto, Creamy Cheese, Arugula

Ignorante - 9€

Sausage And Stracchino Cheese, Roasted Potatoes

Acciugata - 10€

Agerola Mozzarella, Fried Zucchini Flowers, Cantabrian Anchovies, Burrata Cheese, Sea Pesto

Ortolana - 8€

Zucchini, Tomato Slices, Eggplants, Bell Peppers, Scamorza Cheese

يبرع زب - è lingua araba, seondo te che sarà? - 10€

Tomato Slices, Lettuce, Mozzarella, San Daniele Prosciutto (**Pane Arabo**, te lo dio io)

5 e 5 Rinfrescata - 9.5€

Cecina (chickpea flatbread) and Burrata Cheese





» PIÙ LEGGERE DI OSÌ... PIGLIN IL VOLO! «

Insalatone



Agricola - 9.5€

Mixed Salad, Over Roasted Veggies (Tomatoes, Eggplants, Zucchini, Potatoes), Tropea Onions, Feta Cheese, Walnuts, Mixed Seeds

Gustosa - 10.5€

Mixed Salad, Burrata Cheese, San Daniele Prosciutto, Sun-Dried Tomatoes, Balsamic Vinegar Cream, green Olives, Mixed Seeds (+2 euros Cantaloupe if in season)

Tonnara - 11€

Mixed Salad, Yellowfin Tuna Slices, Bufala Cheese Bites, Red and Yellow Cherry Tomatoes, Olives, Mixed Seeds

Salmonata - 12.9€

Mixed Salad, 150 gr of Slow-cooked Salmon, Pine nuts, Creamy Cheese, Avocado, Mixed Seeds

Del Polletto - 10.5€

Mixed Salad, 150 gr of Slow-cooked Chicken breast, Parmesan Cheese shavings, julienne Carrots, Red Cherry Tomatoes, Kric kroc Croutons and Caesar dressing



» PORTELO A MANGIA' LA «

Bau Pizza

SE TU UN AVESSI CAPITO È LA PIZZA PE I' CCANI

SE LA VOI ANCO TE NOI UN GIUDICHIAMO

• • • • •



5.9€

A special pizza for our 4 legged
friends recommended by

» The Vet «

Barley and egg dough with turkey, broccoli and carrots
(To-go, either cooked or frozen).





»» PER I NOSTRI AMICI CELIACI ««

Gluten Free

PIZZE E FOGACCE



Gluten free pizzas are served on **yellow plates**. We'd like to kindly inform our customers that our gluten free pizzas are blast chilled at our lab and distributed exclusively to our points of sale. Every restaurant is equipped with an electric oven solely dedicated to gluten free pizzas. Additional ingredients can be added although cross contamination may be possible. Marameo relieves itself of any kind of responsibility.

SIGNATURE PIZZAS

Buonaseera 10.5€
Organic Tuscan Tomato sauce, Mozz.,
Parmesan Cheese, mixed Veggies

Goduriosa 10.5€
Organic Tuscan Tomato sauce,
Mozz., Cooked Ham, Mascarpone
Cheese

Porcellina 11€
Organic Tuscan Tomato sauce,
Mozz., Vienna Sausage, Gorgonzola
Cheese, Pepperoni

Controcorrente 11€
Agerola Mozz., Smoked Salmon,
Mascarpone Cheese, Arugula

FOCACCIA

Classica 10€
Ham And Mozzarella

La Variante 12.5€
Mozz., San Daniele prosciutto

Ignorante 10.5€
Sausage and Stracchino Cheese

Pane Arabo 13.5€
Tomato Slices, Lettuce, Mozzarella,
San Daniele prosciutto

Vegetariana 10.5€
Mozzarella, Parmesan Cheese,
mixed Veggies

TOWN FAMOUS PIZZAS

Maremma impestata 16€
Organic Tuscan Tomato sauce, Mozz.,
Pepperoni, Nduja (Spicy Spreadable
Pork Sausage), Burrata Cheese

Zio Lupino 15.5€
Organic Tuscan Tomato sauce, Mozz.,
Porcini Mushrooms, Speck, Melted
Tuscan Pecorino Cheese, Arugula

Pischella 14€
Mozz., Friarielli (Broccoli Rabe),
Sausage, Burrata Cheese, Melted
Tuscan Pecorino Cheese

Pestata 15€
Mozz., Roasted Potatoes,
Caramelised Onions, Burrata Cheese,
Basil Pesto

IMPORTANT



Please be sure to inform our staff in case of any intolerances or allergies. Marameo's gluten free and lactose free products are guaranteed by the AIC and AILI labels.

Oh!
Visita il sito



Puoi ordina' online,
prenota' un tavolo,
vede' le foto ganze e li dai!

Butta un occhio
agli allergeni



»» Seguici su' social ««



Si fan delle ose ganze,
magari tiri là du commenti