

LAMMARI 0583 436400 | MALTAGLIATA 0583 758982 | P.ZA SAN FRANCESCO 0583 467084

I nostri Primi

Tortelli Lucchesi	€ 8,00
<i>al Ragù di Carne / Tortelli with Meat Sauce</i>	
Spaghetti	€ 9,00
<i>allo Scoglio* / Spaghetti with Seafood Sauce*</i>	
Tagliolino fresco ai Porcini*	€ 8,00
Gnocchetti Scampi*	€ 9,00
Pasta Senza Glutine 	€ 10,00
<i>disponibili: Tortelli*, Penne</i>	

... e senti che consiglia lo Chef oggi a pranzo...

Gli Sfiziosi

Mozzarelline Filanti*	€ 4,50
<i>"Più ne mangi più ne vorresti" con Salsa Ranch / Mozzarella Sticks "More you eat more you would like" with Ranch Sauce</i>	
Anelli di Cipolla*	€ 4,50
<i>con Salsa Barbecue / Onion Rings with Barbecue Sauce</i>	
Nuggets di Pollo*	€ 4,50
<i>Con Salsa Ranch / with Ranchs Sauce</i>	
Alette di Pollo*	€ 4,50
<i>Devastamente piccanti con Salsa Barbecue / "Devastely" Spicy Chicken Wings with Barbecue Sauce</i>	
Jalapeno*	€ 4,50
<i>Bello picanto</i>	
La Bombonera	€ 11,00
<i>Alette di Pollo, Nuggets di Pollo, Anelli di Cipolla, Mozzarelline, Jalapeno, Patatine con Salsa Mara Meo / Chicken Wings, Chicken Nuggets, Onion Rings, Mozzarelline, Potato Chips with Mara Meo Sauce</i>	
Il Frittino di Paolina	€ 13,00
<i>Totani, Gamberi e Verdure Fritte*: Peperoni, Melanzane, Zucchini / Totans, Shrimps and Fried Vegetables*: Peppers, Aubergines, Zucchini</i>	
I Coccoli Toscani	€ 12,00
<i>Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo e Stracchino con pasta fritta/ Fried dough with Raw Ham and Soft Cheese</i>	
Pasta fritta <i>Fried Dough</i>	€ 3,00
Patatine Fritte* <i>French Fries*</i>	€ 3,00

Hamburger Gourmet

I nostri **HAMBURGER** sono di carne selezionata, certificata e abbattuti con tecnica IQF... Con il nostro pane semintegrale sfornato fresco ogni giorno. Scegli il tuo preferito e gustalo in una delle nostre varianti / Our **HAMBURGER** are of selected meat, certified and slaughtered with IQF technique... With our semi-wholemeal bread baked fresh every day. Choose your favorite and enjoy it in one of our variations.

★ Hamburger detto "Il classico"*	€ 10,00
<i>(Manzo 180 gr., Lattuga, Pomodoro, Bacon, Salsa Barbecue / Beef 180 gr., Lettuce, Tomato, Bacon, Barbecue Sauce) Disponibile a pranzo con carne a scelta tra quelle disponibili (+ € 2,00)</i>	
Hamburger di Chianina	€ 13,00
<i>(Con Pecorino, Pomodori Secchi, Insalata Iceberg, Speck Croccante, Composta ai Porcini* / With Pecorino Cheese, Dried Tomatoes, Iceberg Salad, Crispy Speck, Porcini Compound*)</i>	
Hamburger di Pata Negra	€ 13,00
<i>(Con Pomodoro, Fontina, Bacon Croccante, Uovo Affrittato, Insalata, Cipolle Saltate in Padella / With Tomatoes, Fontina Cheese, Crispy Bacon, Fried Egg, Salad, Salted Onion)</i>	
★ Hamburger Angus Americano	€ 12,00
<i>(Senape, Provola Affumicata, Pomodoro, Rucola, Composta di Lardo / Mustard, Smoked Cheese, Tomato, Rocket, Lard Compound)</i>	
Hamburger Fassona Piemontese	€ 12,00
<i>(Con Salsa Barbecue, Formaggio Cheddar, Bacon Croccante, Insalata Songino, Cipolla Caramellata / With Barbecue Sauce, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Lamb's Lattuce, Caramelized Onion)</i>	
Hamburger Pulled Pork	€ 11,00
<i>(Spalla di Maiale Sfilacciato cotto a bassa temperatura, Salsa Ranch, Cavolo Cappuccio, Carote Julienne e Insalata Iceberg / Pulled Pork, Ranch Sauce, Cappuccio Cabbage, Julienne Carrots and Iceberg Salad)</i>	
Hamburger di Pollo	€ 11,00
<i>(Cotoletta di Pollo* con Zucchine Grigliate, Salsa Tartara, Galbanino e Radicchio / Chicken Cutlet* with Grilled Courgettes, Tartar Sauce, Galbanino Cheese and Radicchio)</i>	
ed ecco cosa trovate nel nostro barbecue la sera... and here's what you find in our barbecue in the evening ...	
★ Hamburger Magnum 44	€ 19,00
<i>(440 gr. di carne Hereford Irlandese certificata servita con patatine o insalata mista)</i>	
Tris d'Assi	€ 10,00
<i>(Medagliette di Carne selezionata da 30 gr. con Mini Panino / Selected 30 gr. Meat Tag with Mini Sandwich)</i>	
Il Triplete	€ 10,00
<i>(Würstel e Salsiccia accompagnati sulla fascia da Patatine Fritte* / Complete Meal with Würstel, Sausage, French Fries*)</i>	
Ribs all'Americana	€ 15,00
<i>(Costolette di maiale cotte a bassa temperatura in salsa barbecue servite con Patatine Fritte* / Pork ribs cooked at low temperature in barbecue sauce served with French Fries*)</i>	

Salse a Richiesta: Salsa Barbecue, Salsa Ketchup, Salsa Maionese, Salsa Senape / **Sauces on Request:** Barbecue Sauce, Ketchup Sauce, Mayonnaise Sauce, Mustard Sauce + 0,10 cad.



TAGGACI SU UNA FOTO
O SULLE STORIES.
IL CAFFÈ TE LO
REGALIAMO NOI...
@marameopizzeria

WWW.MARAMEO.LUCCA.IT

"ARANGIATI!"
INQUADRA CON LA FOTOCAMERA E ORDINA ONLINE



Lammari



San Francesco



Maltagliata

Per te che fai da solo: punti fidati raddoppiati!

I Nostri Tipi di Impasto

Applicabili a tutte le pizze (tranne senza glutine) con un sovrapprezzo di 1,50€ per le pizze piccole e 2,50€ per le grandi

MULTICEREALI

Impasto composto dalla selezione di farine di cereali come frumento, segale, lino, avena. Caratterizzato da semi di girasole e semi di sesamo che lo rendono particolarmente croccante e piacevole al palato.

SENZA GLUTINE

Ricetta che nasce dalla miscelazione equilibrata di farine e amidi naturalmente privi di glutine come tapioca, quinoa, soia e grano saraceno. Queste, unite allo sciroppo di agave, rendono l'impasto friabile e altamente digeribile come una tradizionale pizza con impasto alla farina di grano. **VEGANO FRIENDLY**

TRADIZIONALE

Farina di grano 0 con l'aggiunta di un blend di farine bilanciate e studiate che, con metodo diretto, processo di maturazione e lievitazione di 18-20 ore, rende l'impasto leggero, profumato e altamente digeribile.

INTEGRALE

Prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano. Ricca di germe e fibra, assicura un profumo genuino dopo la cottura. Particolarmente digeribile e fragrante.

DIET

Impasto composto da farina speciale ricca di fibre e a basso contenuto glicemico, adatto per sportivi e per persone diabetiche: si caratterizza per il suo gusto leggero e per la sua notevole consistenza.

KAMUT

Impasto composto da 100% farina di grano Khorasan Kamut. Farina derivata da grani antichi che rendono l'impasto più digeribile rispetto a quello tradizionale e con un tono leggermente più dolce.

» VOGLIAMO «

Premiare

I PIÙ FEDELI

OGNI 2€ DI SPESA
1 PUNTO FIDATI PER TE!

TANTI PREMI E SCONTI TI ASPETTANO...

(RACCOLTA VALIDA FINO AL 31.12.2021)

MA LA FIDATI MARA MEO
È MOLTO DI PIÙ!

PUOI INFATTI **CARICARE** SULLA FIDATI I TUOI **TICKET** E SCALARLI PER
PAGARE COMODAMENTE E VELOCEMENTE I TUOI PRANZI DI LAVORO...
SENZA PERDERE ALCUN RESTO!

CERCA FIDELITYAPP SU



SCARICA L'APP
E INQUADRA IL QR CODE



VISITA IL NOSTRO SITO E SCOPRI REGOLAMENTO E PREMI
WWW.MARAMEO.LUCCA.IT



Pizze Rosse

Marghera (Pom., Mozz. / Tomato, Mozzarella Cheese)	9,50	6,00
Marinara (Pom., Crema di Aglio / Tomato, Garlic Cream)	9,00	5,50
Napoli (Pom., Mozz., Capperi, Acciughe / Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies)	11,00	6,50
Diavola (Pom., Mozz., Salamino Piccante / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame)	11,50	7,00
★ Mara Meo (Pom., Mozz., Scamorza Affumicata, Fontina, Galbanino, Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Fontina Cheese, Galbanino Cheese, Parma Raw Ham)	13,00	8,00
Gheroppaa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Parmigiano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Parmesan)	12,00	7,50
5 Formaggi (Pom., Mozz., Scamorza, Fontina, Galbanino, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Galbanino Cheese, Blue Cheese)	12,00	7,50
Buonaseera (Pom., Mozz., Parmigiano, Verdure fresche / Tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan, Fresh Vegetables)	12,00	7,50
Goduriosa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Mascarpone / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Italian Creamy Cheese)	12,00	7,50
Porcina (Pom., Mozz., Porcini*, Nepitella / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Herbs)	13,00	8,00
Dello Zio (Pom., Mozz., Mascarpone, Pancetta Affumicata, Radicchio Rosso / Tomato, Mozzarella Cheese, Italian Creamy Cheese, Bacon, Radicchio)	13,00	8,00
Scogliona (Pom., Vongole*, Cozze*, Polipetti*, Gamberetti*, Totani*, Pestino Marinaro / Tomato, Seafood*, Garlic, Parsley, Anchovies, Capers Pesto)	14,00	9,00
Porcellina (Pom., Mozz., Salame Piccante, Würstel, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame, Würstel, Blue Cheese)	13,00	8,00
Saetta (Pom., Mozz., Patatine Fritte* e Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, French Fries*, Würstel)	12,00	7,50
Briosa (Pom., Mozz., Brie, Speck, Rucola / Tomato, Mozzarella Cheese, Brie Cheese, Smoked Ham, Rocket)	13,00	8,00
Delicata (Pom., Mozz., Porcini*, Formaggio Cremoso, Prosc. Cotto Alta Qualità, Olio EVO, Origano / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Creamy Cheese, Ham, Olive Oil, Oregano)	13,50	8,50
Alpina (Pom., Mozz., Funghi, Speck, Parmigiano Grattugiato / Tomato, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Speck, Flakes of Parmesan)	13,00	8,00
Carletto (Pom., Mozz. Bufala, Salamino Piccante, Salsiccia / Tomato, Bufala Cheese, Spicy Salame, Sausage)	13,50	8,50
Sottobosco (Pom., Mozz. di Bufala, Ricotta, Porcini*, Radicchio Rosso / Tomato, Bufala Cheese, Ricotta Cheese, Porcini Mushrooms*, Red Radicchio)	14,00	9,00
Primavera (Pom., Ricotta, Pomodorini Ciliegini, Basilico / Tomato, Ricotta Cheese, Cherry Tomatoes, Basil) Consigliata con impasto diet	12,00	7,50
★ Maremma Impestata (Pom., Mozz., Salamino Piccante, Nduja, Peperoncino / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salamino, Nduja, Chili Pepper)	13,00	8,00



Pizze Bianche

Pantera Rosa (Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Origano / Mozzarella Cheese, Ham, Oregano)	11,50	7,00
Tricolore (Mozz., Pomodoro a Fette, Basilico o Rucola, Origano / Mozzarella Cheese, Sliced fresh Tomato, Basil or Rocket, Oregano)	11,50	7,00
Stinasti (Mozz., Galbanino, Salsiccia, Origano / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sausage, Oregano)	11,50	7,00
Puppa (Mozz., Fontina, Speck, Patate Lesse e Rosmarino / Mozzarella Cheese, Fontina Cheese, Speck, Sliced Potatoes, Rosmary)	12,00	7,50
Fruttata (Mozz., Ricotta, Ananas, Prosc. Cotto Alta Qualità / Mozzarella Cheese, Ricotta Cheese, Pinapple, Ham)	12,00	7,50
Basta la Parola (Mozz., Gorgonzola, Lardo, Prugne / Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Lardo, Plums)	12,00	7,50
Controcorrente (Mozz., Salmone Affumicato, Mascarpone, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Italian Creamy Cheese, Rocket)	13,00	8,00



Dal 1999, la pizza del Mara Meo nasce con la caratteristica di essere servita già tagliata per essere mangiata con le mani... È il nostro marchio di fabbrica! Se proprio la tradizione non vuoi onorare, forchetta e coltello fatti dare ma un eurino (€1) dovrai versare!

Le pizze grandi possono essere fatte metà di un gusto e metà di un altro / Big Pizzas can be made in two different Tastes

Le pizze bianche possono essere abbinare solo tra loro / White Pizzas can be made only with similar Pizza



Per aggiunta di altri ingredienti +1,00 +0,50
sovrapprezzo di / Addiction for one or more ingredients extra charge of

Per aggiunta **Mozzarella di Bufala** sovrapprezzo di / Addiction for **Bufala Mozzarella** extra charge of +2,00 +1,50



SENZA LATTOSIO
Lactose Free

Le pizze senza lattosio vengono servite sui piatti arancioni e sono / Lactose-free pizzas are served on orange dishes and are:

Margherita, Napoli, Crudo, Cotto, Prosciutto e Funghi, Würstel, Diavola, alle Verdure, Marinara, Salsiccia, Tricolore, Pantera Rosa, Contadina, Porcina.

Mara Meo garantisce i prodotti delle pizze senza lattosio certificati e si esonera da responsabilità per ordini con varianti differenti / Mara Meo guarantees the products of the certified lactose-free pizzas and exonerates itself from responsibility for orders with different variants.



Per aggiunta **Mozzarella senza Lattosio** sovrapprezzo di / Addiction for **Mozzarella lactose free** extra charge of +2,00 +1,50

- 🍷 Senza lattosio / Lactose Free
- 🚫 Senza Glutine / Gluten Free
- ❄️ Prodotti surgelati / Frozen products



SENZA GLUTINE
Gluten Free

PIZZE

€

Marghera (Pom., Mozz. / Tomato, Mozzarella Cheese)	8,00
Napoli (Pom., Mozz., Capperi, Acciughe / Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies)	8,50
Crudo (Pom., Mozz., Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Mozzarella Cheese, Raw Ham)	10,00
Würstel (Pom., Mozz., Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, Würstel)	9,00
Diavola (Pom., Mozz., Salame Piccante / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame)	9,00
Buonaseera (Pom., Mozz., Parmigiano, Verdure fresche / Tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan, Fresh Vegetables)	9,50
Gheroppaa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Parmigiano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Parmesan)	9,50
Salsiccia (Pom., Mozz., Salsiccia / Tomato, Mozzarella Cheese, Sausage)	9,00
Pantera Rosa (Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità / Mozzarella Cheese, Ham)	9,00

FOCACCE

€

Salsiccia e Stracchino (Sausage, Soft Cheese)	10,00
Cotto Alta Qualità e Mozzarella (Ham, Mozzarella Cheese)	9,50
Pane Arabo (Pom., Insalata, Mozzarella, Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Lettuce, Mozzarella Cheese, Raw Ham)	11,00
Vegetariana (Mozzarella, Parmigiano, Verdure fresche / Mozzarella Cheese, Parmesan, Vegetables)	10,00
Crudo e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Raw Ham)	11,00



Antani (Mozz., Galbanino, Pomodoro a Fette, Bresaola IGP, Rucola, Pinoli / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sliced Tomato, Bresaola, Rocket, Pine Nuts)	13,50	8,50
Pere Cacio e Pepe (Mozzarella, Caciotta, Pere, Pepe / Mozzarella Cheese, Pears, Caciotta Cheese and Pepper)	12,00	7,50
Pestata (Mozz., Pesto, Stracchino, Pomodorini Ciliegini, Patate Lesse, Basilico / Mozzarella, Pesto Sauce, Soft Cheese, Cherry Tomatoes, Potatoes, Basil)	12,00	7,50
Pecorona (Mozz., Pecorino, Basilico, Pinoli, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Pecorino Cheese, Basil, Pine Nuts, Parmesan Shavings)	12,00	7,50
Tartufarda (Mozz., Lardo, Funghi Porcini, Rosmarino, Olio Tartufato / Mozzarella Cheese, Lardo, Porcini Mushrooms, Rosemary, Truffle Oil)	13,00	8,00
Contadina (Mozz., Pomodorini Ciliegini, Mais, Rucola, Carote Julienne, Olive Verdi, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Corn, Rocket, Julienne Carrot, Green Olives, Parmesan Shavings)	12,00	7,50
Gallo della Checca (Mozzarella, Bacon, Uovo Sbattuto, Parmigiano a Scaglie, Pepe / Mozzarella Cheese, Bacon, Beaten Eggs, Parmesan Shavings, Pepper)	13,00	8,00
Pischella (Mozz., Salsiccia, Friarielli, Fontina / Mozzarella Cheese, Sausage, Spicy Turnip Green, Fontina Cheese)	12,00	7,50
Concetta (Mozz., Scamorza, Pom. Ciliegini, Parmigiano a Scaglie, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Rocket)	12,00	7,50
Arturo (Mozz., Pomodorini Ciliegini, Pancetta Affumicata, Noci intere / Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Bacon, Nuts)	12,00	7,50
Fuorigioco (Mozzarella, Bresaola IGP, Rucola, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Bresaola, Rocket, Parmesan Shavings) Consigliata con impasto diet	13,00	8,00
Antidoping (Mozzarella, Spinaci, Pesto, Pomodorini Ciliegini, Ricotta, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Spinach, Pesto Sauce, Cherry Tomatoes, Ricotta Cheese, Parmesan Shavings) Consigliata con impasto diet	13,00	8,00
Tonica (Mozzarella, Asparagi, Carciofi, Zucchini, Radicchio, Scaglie di Parmigiano / Mozzarella Cheese, Asparagus, Artichokes, Zucchini, Radicchio, Parmesan Shavings) Consigliata con impasto diet	13,00	8,00
★ Burletta (Mozzarella, Stracchino, Cecina Cubetti, Rucola, EVO / Mozzarella Cheese, Stracchino Cheese, Diced Cecina, Rocket, Olive Oil)	13,00	8,00

Focacce



Prosciutto Cotto Alta Qualità e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Ham)	11,50	7,00
Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Raw Ham)	13,00	8,00
Pomodoro a fette e Mozzarella (Fresh Sliced Tomatoes, Mozzarella Cheese)	11,50	7,00
Speck e Fontina (Smoked Ham, Fontina Cheese)	12,00	7,50
Salsiccia e Stracchino (Sausage, Soft Cheese)	12,00	7,50
Gamberetti e Cremoso (Gamberetti, Formaggio Cremoso, Salsa Cocktail, Lattuga / Shrimps, Creamy Cheese, Cocktail Sauce, Lettuce)	13,50	8,50
La Raffinata (Formaggio cremoso, Prosc. Cotto Alta Qualità, Pomodoro a fette cotto in Forno, Lattuga / Trad. Creamy Cheese, Ham, Sliced Tomato, Lettuce)	13,00	8,00
Salmon Mascarpone e Rucola (Smoked Salmon, Italian Creamy Cheese, Rocket)	14,00	9,00
Patate, Lardo e Mozzarella (Potatoes, Lardo, Mozzarella Cheese)	12,00	7,50
Ortolana (Zucchini, Pomodori a Fette, Melanzane, Peperoni, Scamorza / Zucchini, Sliced Tomato, Eggplant, Peppers, Scamorza Cheese)	12,00	7,50
Pane Arabo (Pomodoro a fette, Insalata, Mozzarella, Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Sliced Tomato, Lettuce, Mozzarella Cheese, Parma Raw Ham)	14,00	9,00
La Cecia (Focaccia con Cecina / Focaccia with Cake Made of Chickpeas Flour)	11,50	7,00
Calzone L'Originale (Prosc. Cotto Alta Qualità, Mozzarella, Funghi Freschi / Ham, Mozzarella Cheese, Mushrooms)	12,50	8,00

FiberPasta

IMPASTO DIET

farina a basso contenuto glicemico adatta agli sportivi, a chi è attento alla linea e a persone con problemi di diabete.

Insalatone Giganti

La Solita Insalata (Lattuga, Pomodori, Ravanelli, Mozzarella, Carote Grattugiate, Mais, Tonno, Olive verdi denocciolate / Lettuce, Tomatoes, Radish, Mozzarella Cheese, Tuna, Carrots, Corn)	€ 7,50
Millecolori (Lattuga, Prosc. Cotto Alta Qualità, Würstel, Emmenthal, Ravanelli, Pomodori, Peperoni Rossi, Uova Sode, Funghetti sott'olio, Limone / Lettuce, Ham, Würstel, Emmenthal, Radishes, Tomatoes, Red Peppers, Boiled Eggs, Mushrooms in oil, Lemon)	€ 7,50
Bellasoda (Insalata Songino, Prosciutto cotto alta qualità a fette, Pomodori Ciliegini, Stracchino, Noci, Uova sode / Lettuce, Sliced Ham, Cherry Tomatoes, Soft Cheese, Nuts, Boiled Eggs)	€ 7,50
★ Gambrinus (Lattuga, Indivia Belga, Ravanelli, Sedano Bianco, Carote, Formaggio Cremoso, Gamberi e Salsa Cocktail / Salad, Lettuce and Indives, Radish, Celery, Carrots, Creamy Cheese, Shrimps, Cocktail Sauce)	€ 8,00
Ricca (Lattuga, Radicchio, Tonno, Bufala, Pomodori Ciliegini, Mais, Olive nere / Lettuce, Red Radicchio, Tuna, Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Corn, BlackOlives)	€ 8,00
Salmonata (Radicchio, Rucola, Salmone, Pinoli, Formaggio Cremoso, Pomodori Ciliegini / Red Radicchio, Rocket, Smoked Salmon, Pine Nuts, Creamy Cheese, CherryTomatoes)	€ 8,00

Taglieri

Tagliere Lo Spilucchio (Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo, Mortadella con Pistacchi, Pancetta Arrotolata, Salame Toscano, Crostino al Patè di Lardo, Crostino al Pesto con Pomodoro Secco e Scamorza, Cipolle Borrettane in Aceto Balsamico, Cecina Croccante / Parma Row Ham, Mortadella, Rolled Pancetta, Salame Toscano, Roasted Bread with Lardo's Patè, Roasted Bread with Pesto Sauce, Sundries Tomato and Scamorza Cheese, Borrettane Onions in Balsamic Vinegar, Crispy Cecina)	€ 12,00
Tagliere del Pastore (Brie, Crema di Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, Caciottina, Burrata, Confettura alla Frutta, Composta di Cipolle di tropea / Brie Cheese, Blue Cheese Cream, Pecorino, Parmesan, Scamorza Cheese, Burrata, Fruit Jam, Compote of Tropea Onions)	€ 11,00

TUTTE LE INSALATE, LE INSALATE GIGANTI E I TAGLIERI sono accompagnati da Cestino di Focaccia Pane con Semi di Cereali di nostra produzione

A richiesta FOCACCIA PANE SENZA GLUTINE di nostra produzione ☒ € 2,50

Al di là delle indicazioni riportate degli allergeni presenti in ogni piatto, si prega la clientela di avvisare il personale su eventuali intolleranze o allergie in modo da avere indicazioni specifiche sui prodotti che possono essere consumati. Mara Meo certifica e garantisce solo i prodotti Senza Glutine e Senza Lattosio selezionati con AIC e ALLI e indicati con i relativi loghi.

Insalate Ruffiane

★ Del Polletto (base di tenera lattuga, straccetti di petto pollo, parmigiano scaglie, pane Kric Kroc e salsa caesar)	€ 8,50
Giusta Per Me (base di tenera lattuga, filange di carote, indivia, tacchino a fette, pane Kric Kroc, sala ranch al pepe nero)	€ 8,50
Di Aristotele (base con songino fresco, arista a fette, radicchio tagliato ciuffetti, pane kric kroc e salsa tonnata)	€ 8,50
Da Provare (base songino fresco, pomodorini ciliegini, uova sode, roast beef a fette, rucola e salsa delicata)	€ 8,50
Carpaccio Bresaola Punta d'Anca IGP (con rucola e grana)	€ 10,00



TI CONSEGNIAMO

.....

A Casa

.....

PRANZO E CENA

.....

**VISITA IL NOSTRO SITO PER
ORDINARE ONLINE**

**O SCARICA IL MENU
E ORDINA ALLO
0583 436400**

.....



WWW.MARAMEO.LUCCA.IT

Dolci da Leccassi i Baffi

	B	€	S		€
Panna Cotta ☒ con Frutti di Bosco, Fragola, Cioccolato o Caramello / Creamy Sugary Pudding with Mixed Berries, Strawberries, Chocolate or Caramel Sauce			4,50	... E PER I PIÙ PICCINI E NON...	
Tiramisù ☒			4,50	Cocco o Limone Ripieno / Cocco or Lemon filled with ice cream	4,50
Creme Caramel ☒			4,50	Pupazzi Gelato / Ice Cream with Puppet	4,50
Cheesecake Frutti di Bosco ☒			4,50	Profiterole Nero o Bianco / Black and White Profiteroles	4,50
Cheesecake al Cioccolato o Nutella ☒			4,50	Tartufo Nero o Bianco Affogato al Caffé o al Cioccolato o al Baileys	4,50
Crema Catalana ☒			4,50	<i>e per la frutta che abbiamo a disposizione basta chiedere, siamo qui per coccolarti...</i>	
Souffle Mara Meo ☒			5,00		
Focaccia con nutella	10,00		6,00		
Focaccia con nutella e mascarpone	11,00		7,00		

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

ITALIAN CRAFT BEERS



LE AMBRATE

- Super Bitter**  - **Birrificio Baladin** - 8% Vol. (È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso) € 6,00
- Lilith**  - **Birrificio Bruton** - 5,5% Vol. (Birra dal colore ambrato, brassata con luppoli sia americani che europei a cui conferiscono profumi agrumati e resinosi) € 5,00
- Sasso Rosso** - **Birrificio Petrognola** - 5,5% Vol. (birra ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz., leggermente fruttata e speziata) € 5,50
- Meridiano 0**   - **Birrificio del Forte** - 5% Vol. (Ambrata dai riflessi ramati, note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee un finale leggermente amaricante) € 6,00
- La Mancina**  - **Birrificio del Forte** - 7,5% Vol. (Gusto caratterizzato da note dolci e accompagnato da una leggera luppolatura) € 6,00
- Presca** - **Birrificio Topta** - 5,5% Vol. (Pale Ale di colore ambrato chiaro leggermente velata. Al naso il caramello del malto si amalgama bene con le note resinose ed agrumate date dai luppoli) € 5,00

LE CHIARE

- Oimmena**  - **Piccolo Birrificio Clandestino** - 4,5% Vol. (Pale Ale - birra chiara ad alta fermentazione, molto fresca caratterizzata da luppoli americani che le conferiscono profumi di frutti tropicali) € 5,50
- Awanagana**  - **Piccolo Birrificio Clandestino** - 5% Vol. (Pale Ale - La finta americana, infatti presenta con profumi tropicali e agrumati tipici dei luppoli americani, ma in realtà sono luppoli tedeschi di nuova generazione) € 5,50
- Isaac**  - **Birrificio Baladin** - 5% Vol. (Una blanche di color giallo paglierino, che al naso esprime subito piacevolnote agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore) € 6,00
- Mara Meo Edition** - **Birrificio Topta** - 5% Vol. (Golden Ale - Colore dorato, leggermente velata, con un cappello di schiuma bianca fine e persistente. Al naso è fruttata con note di albicocca e leggermente agrumata) € 5,50
- Gassa D'Amante**   - **Birrificio del Forte** - 4,5% Vol. (Colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale) € 6,00

- Monte Fiore**  - **Birrificio Petrognola** - 5% Vol. (Birra dal colore paglierino velato opaco, è caratterizzata come elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia) € 5,00
- Stoner**  - **Birrificio Bruton** - 8% Vol. (Birra chiara, dal colore dorato carico. Al naso è potente ma fresca, con note di albicocca e frutta candita) € 5,50
- Bianca**  - **Birrificio Bruton** - 5% Vol. (Blonde Beer - Birra chiara prodotta con farro crudo della Garfagnana e frumento) € 5,00
- Bionda Forte** - **Birrificio Petrognola** - 8% Vol. (Birra chiara e forte come dice il nome, caratterizzata da aromi di media intensità ma molto fini ed eleganti, con piccanti sensazioni fruttate e speziata) € 5,50
- Villa Serena** - **Piccolo Birrificio Clandestino** - 5,2% Vol. (Blonde Ale - Birra chiara ad alta fermentazione molto ben bilanciata con un finale leggermente amaro) € 5,50

LE BIONDE

- Rock'n'Roll**  - **Birrificio Baladin** - 7,5% Vol. (Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale) € 6,00
- Nazionale Senza Glutine**  - **Birrificio Baladin** - 6,5% Vol. (Si presenta di colore giallo intenso, con una delicatissima velatura e una schiumabianca e fine di buona persistenza) € 6,00
- Bruton**  - **Birrificio Bruton** - 5,5% Vol. (Blonde Beer - Birra chiara con corpo leggero con aroma erbaceo e delicato) € 5,00
- Tambura** - **Birrificio Petrognola** - 7% Vol. (APA dal colore dorato e carico caratterizzata dall'equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani) € 5,00
- Gola** - **Birrificio Topta** - 6,5% Vol. (American IPA dal colore dorato carico leggermente velata. Caratterizzata da note agrumate, lime, limone, pompelmo e frutta esotica) € 5,00

LE SCURE

- Regina del Mare**  - **v del Forte** - 8% Vol. (Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo) € 6,00
- S. Giulia**  - **Piccolo Birrificio Clandestino** - 6% Vol. (Brown Ale - Colore rosso brillante, profumi di miele e nocciola) € 5,50

SPINA

BEERS ON TAP

	 200 cl	 400 cl	 1 L	 3 L*
	€	€	€	€
Forst 5,2% Vol. (Bionda / Blonde Beer) Leggera e dissetante	2,50	4,50	11,00	27,00
Sixtus Forst 6,5% Vol. (Rossa / Red Beer) Con note di miele e liquirizia	2,80	4,80	12,00	29,00
Weihenstephan 5,4% Vol. (Al Grano / Wheat Beer)	2,80	4,80	12,00	29,00
Felsenkeller 5,2% Vol. (Birra Torbida, non filtrata)	2,80	4,80	12,00	29,00
Heller Bock 7,5% Vol. (Doppio malto, aroma moderato, schiuma compatta)	2,80	4,80	12,00	29,00
Original Mara Meo (Ambrata) Ricetta Mara Meo	2,50	4,50	11,00	27,00

BOTTIGLIA

BEERS IN BOTTLE



	€
Beck's	4,00
Bud	4,00
Ceres	4,00
Tennent's Super	4,50
Corona	4,00
Moretti 0,66 l	4,50
Moretti Zero	4,00
Franziskaner 0,50 l	5,50
Birra Estrella Daura  (Senza Glutine / Gluten Free)	4,50

Vinacci di Casa

Il Mara Nero

Vino Toscano Selezionato 12,5 Vol.

Vitigni sangiovese, merlot e cabernet / Note organolettiche colore rosso rubino vivace e brillante / Vino morbido con profumo intenso e sentori di frutta fresca / Abbinamenti accompagna perfettamente antipasti a base di carne. Primi e secondi piatti, pizza.

Il Giallo del Meo

Vino Toscano Selezionato 12,5 Vol.

Vitigni vermentino, trebbiano e malvasia / Note organolettiche colore giallo paglierino, profumo fruttato, sapore pieno, armonico e persistente / Abbinamenti piatti di pesce, carni bianche, formaggi e pizza.

I prezzo è a calata. Max € 9,00 bottiglia intera
Consumer price. Max € 9,00 for whole bottle

Il Frizzantino Bono... Meo

Vino Frizzante Glera 10,5 Vol.

Il Prosechino

Prosecco Extra Dry

€	¼ Lt. €	½ Lt. €	€
2,00 solo a pranzo	3,00 solo a pranzo	6,00 solo a pranzo	9,00 a calata

2,00 solo a pranzo	3,00 solo a pranzo	6,00 solo a pranzo	9,00 a calata
-----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------

2,00	3,00	5,50	10,00
------	------	------	-------

3,50	-	-	14,00
------	---	---	-------

La Cantina

VINI ROSSI

Red Wine

Montecarlo Rosso DOC	3,00	12,00
Fubbiano (Colline Lucchesi)	3,00	14,00
Chianti Classico (Rocca delle Macie)	4,00	18,00
Rosso di Montalcino (Casa Antica)	-	20,00

VINI BIANCHI

White Wine

Montecarlo Bianco DOC	3,00	12,00
Fubbiano (Colline Lucchesi)	3,00	14,00
Gewurztraminer Weindorf	4,00	18,00
Vermentino Toscano IGT	-	20,00

Le Bibite

ALLA SPINA

Coca Cola

La Spuma Bionda... L'originale Spumador 1938

200 cl €	300 cl €	500 cl €	1 L €
2,50	3,10	3,60	6,50
1,50	2,00	2,50	4,50

IN LATTINA / Canned Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite
Chinotto, Estathé (Limone, Pesca / Lemon, Peach)

€
2,50

ALTRO

Acqua Depurata / Purified Water

Succhi di Frutta / Fruit Juice

€
2,00
2,50

I Liquori

Amari

Limoncello

Vin Santo

Grappa secca o barrique

€

2,50
2,50
3,00
3,00

Caffetteria

Coffee and Co.

Il nostro caffè è stato scelto e selezionato accuratamente dai migliori produttori: viene tostato direttamente dal nostro fornitore che ne garantisce così aroma e corposità.

Caffè, Macchiato, Orzo	1,50
Caffè Corretto	2,00
Ginseng	2,00
Cappuccino	2,00

BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

Caffè selezionato e tostato per noi dalla Torrefazione Bonito che mette al primo posto qualità e tradizione.



Promo Pranzo



» Menu Fisso Pesce «

PRIMO A SCELTA *(fra quelli di pesce disponibili)* + FRITTINO PESCE
+ ACQUA, VINO E CAFFÈ

—  —
€15

» Menu Fisso Terra «

PRIMO A SCELTA *(fra quelli di terra disponibili)* + COCCOLO TOSCANO
+ ACQUA, VINO E CAFFÈ

—  —
€13

» Pranzo Lavoro «

PRIMO A SCELTA + SECONDO A SCELTA *(fra quelli disponibili del giorno)*
+ ACQUA E CAFFÈ

—  —
€11

MARA
E
O 