



## MENU PRIMAVERA 2026

*Non siamo un ristorante. Siamo uno Spazio.*

*Dove la pizza ha un nome, la cucina ha personalità, e ogni morso ha qualcosa da dire.  
E dove il personale di sala accoglie, ascolta e accompagna ogni ospite  
con attenzione autentica e sorriso sincero.*

## LA FRIGGITORIA

IDEALE DA CONDIVIDERE

IRRINUNCIABILI

**CHIPS DI PATATE**   6.00

Patate fresche, le migliori sul mercato, tagliate sottili e fritte al momento. Uno sfizio semplice ma irresistibile.

**SALVIA BIO FRITTA**   9.00

Foglie di salvia biologica immerse in una pastella leggera di germe di grano e fritte fino a diventare croccanti e aromatiche. Un classico della tradizione rivisitato con attenzione alla qualità.

**FRITTELLINE DI ZUCCHINE**  10.00

Morbide dentro e dorate fuori, queste frittelle uniscono la delicatezza della ricotta alla freschezza della menta, per un tocco leggero e gustoso.

**STRACCETTI DI POLLO** 8.00

Bocconcini di petto di pollo fritti dorati, serviti con una generosa porzione di patatine extra croccanti. Il comfort food per eccellenza.

**PATATINE FRITTE**   5.00

Le migliori sul mercato tagliate a stick, crispy fuori e morbide dentro.

**POLPETTE AR SUGO** 9.00

Otto polpette morbide e saporite, preparate secondo ricetta casalinga e servite con un ricco sugo di pomodoro. Un tuffo nella cucina della nonna.

**FIORI DI ZUCCA** 9.00

Delicati fiori di zucca avvolti in una pastella leggera e croccante a base di germe di grano. Un classico della tradizione fritto ad arte per esaltarne la dolcezza e la fragranza.

**ORTO FRITTO**   9.00

Un tris croccante e profumato di zucchine, cavolfiore e carciofi biologici, avvolti in una crosta dorata a base di farina di grano, fritte al momento, che raccontano tutto il buono dell'orto.

SPAZIO MARCONI È L'UNICO POSTO AL MONDO IN CUI PUOI MANGIARE LA

# PIZZABRUNA®

LA PIZZA MADE IN BRESCIA. PIÙ SCURA, PIÙ BUONA

*Il nostro impasto unico è realizzato con farina 0,  
farina di farro integrale e farina di ceci:  
un mix profumato, ricco di fibre, proteine e con basso contenuto di glutine.*

*Alta digeribilità, gusto autentico e una firma visiva:  
il colore bruno, che la rende inconfondibile.*

Allergeni

I prezzi indicati sul presente menu sono in euro.



LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come previsto dalla normativa vigente. Tutti i prodotti ittici serviti a crudo sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Nel menù possono essere presenti, come ingredienti o in tracce, gli allergeni indicati dal ministero della salute: siete pertanto pregati di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie affinché possa fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. In stagioni o situazioni che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, potrebbero essere stati reperiti surgelati.

VEGGY  
VEGAN  
NO LATTOSIO  
NO GLUTINE

edizione PRIMAVERA 2026

# LE NOSTRE PIZZE

## LE POMODORO

### MARINAIO

11.00

In cottura: pomodoro, pomodorini

In uscita: pomodorini secchi, capperi, peperone crusco, origano, olio

Chiedila con aggiunta di acciughe del Cantabrico (+3)

Birra consigliata: Paulaner Weissbier 50 cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Bombay Gin 6.00

### ITALY

13.00

In cottura: pomodoro, mozzarella, Parmigiano,

In uscita: basilico, pomodorini

Chiedila con aggiunta di Culaccia (+3)

Birra consigliata: Paulaner Munchner Hell 50 cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Beefeater Gin 6.00

### ROSSA

13.00

In cottura: pomodoro, mozzarella

In uscita: crema di burrata, basilico, pesto, sale Maldon

Birra consigliata: Zot Blond 33 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Portobello Road Gin 8.00

### NORMA

15.00

In cottura: pomodoro, mozzarella

In uscita: ricotta salata, basilico, origano, olio evo, melanzane

Birra consigliata: Zot Blond 33 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Gin MG 7.00

### TROPEA

15.00

In cottura: pomodoro, mozzarella

In uscita: tonno, cipolla di Tropea, sale nero

Birra consigliata: Blanche De Bruges 33 cl 4.50

Gin Tonic consigliato: Brooklyn Gin 9.00

SPICY!!!

### CALABRIA LOVE

16.50

In cottura: pomodoro, mozzarella, caciocavallo, 'nduja

In uscita: spianata calabra, olive taggiasche

Birra consigliata: Dangerous 33 cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Generous Gin Azur 10.00

### WOK WOK WOK

16.50

In cottura: pomodoro, mozzarella, verdure miste

spadellate al wok, crema di peperoni dolci

In uscita: pomodorini confit, olio e sale Maldon

Birra consigliata: Seisiun 8 Degrees IPA 44 cl 7.00

Gin Tonic consigliato: Silent Pool Gin 10.00

### RIFUGIO

17.00

In cottura: pomodoro, mozzarella, robiola, chiodini

In uscita: speck

Birra consigliata: Corsendonk Pater D. scura 33 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Brockmans Gin 10.00

BEST SELLER

### CLASSICONE

17.50

In cottura: pomodoro, mozzarella

In uscita: crema di burrata, Culaccia di Parma

Birra consigliata: Paulaner Munchner Hell 50 cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Roku Gin 8.00

### N.C.C. (NON CHIAMATELA CAPRICCIOSA)

19.00

In cottura: pomodoro, mozzarella, carciofi, finferli, Parmigiano

In uscita: salsa di tartufo, prosciutto cotto di Praga

Birra consigliata: Zot Blond 33 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Citadelle Gin 8.00

AD OGNI PIZZA LA SUA BIRRA... OPPURE IL SUO GIN TONIC.

*Abbiamo selezionato gli abbinamenti più sorprendenti per esaltare ogni sapore. Lasciati guidare e scopri gli abbinamenti pensati per farti dire "wow" al primo sorso.*

## LE BIANCHE

### SALSICCIA E PATATE 14.00

In cottura: mozzarella, patate, salsiccia, provola affumicata

In uscita: filamenti di peperoncino dolce, sale affumicato

Birra consigliata: Seisiun 8 Degrees IPA 44 cl 7.00

Gin Tonic consigliato: Gin Aviation 9.00

### MORTAZZA 16.00

In cottura: mozzarella fiordilatte, provola dolce, pistacchi, rosmarino

In uscita: mortadella, gocce di pesto, granella di pistacchio

Birra consigliata: Müller Weisse 50 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Puerto De Indias Gin 7.00

### CARBONARA 16.00

In cottura: mozzarella

In uscita: carbocrema, pecorino, guanciale, pepe nero

Birra consigliata: Chimay Rouge 33 cl 6.00

Gin Tonic consigliato: Silent Pool Gin 10.00

### PROIBITA 16.00

In cottura: mozzarella fiordilatte, patate al forno

In uscita: crescenza, spalla cotta affumicata

Birra consigliata: Augustiner Edelstoff 50 cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Gin Nordés 7.00

### AH! CIUGA 17.00

In cottura: mozzarella fiordilatte

In uscita: stracciatella di burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit, olio al limone

Birra consigliata: Seisiun 8 Degrees IPA 44 cl 7.00

Gin Tonic consigliato: Brockmans Gin 10.00

## LE CREME

### CARCIOFO TONNATO 15.00

In cottura: crema di carciofi, mozzarella fiordilatte

In uscita: tacchino arrosto, carciofi, tonnata, capperi

Birra consigliata: Müllerbräu Hell 40 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Portobello Road Gin 8.00

### ZUCCA 16.00

In cottura: crema di zucca, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, porcini

In uscita: rosmarino fresco

Birra consigliata: Müller Weisse 50 cl 5.00

Gin Tonic consigliato: Beefeater Gin 6.00

### FUNGHI E PROSCIUTTO 17.00

In cottura: crema di funghi, mozzarella fiordilatte

In uscita: prosciutto cotto di Praga, champignon freschi

Birra consigliata: Chimay Rouge 33 cl 6.00

Gin Tonic consigliato: Gin G'vine Floraison 7.00

LA PIÙ AMATA

### NERANO 17.00

In cottura: crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, provolone del Monaco

In uscita: zucchine alla Scapece, menta, basilico, cialde di Parmigiano

Birra consigliata: Paulaner Weissbier 50 Cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Knut Hansen Dry Gin 9.00

### GAMBERI 19.00

In cottura: crema di topinambur allo zafferano, mozzarella fiordilatte

In uscita: tartare di gamberi, pomodorini confit, stracciatella di bufala, pesto, pinoli

Birra consigliata: Paulaner Weissbier 50 Cl 5.50

Gin Tonic consigliato: Whitley Neill Handcrafted 7.00

### 3VISO 15.00

In cottura: crema di radicchio trevisano, mozzarella fiordilatte, provola affumicata diggiù.

In uscita: lardo di Patanegra, gherigli di noce.

Birra consigliata: Blanche De Bruges 33 Cl 4.50

Gin Tonic consigliato:

## PROBLEMI CON GLUTINE E LATTOSIO?

Chiedi la base *Gluten Free di Amonoglu®* (+2€)  
e/o la *mozzarella senza lattosio* (+2€) e togliti lo sfizio.

# OSTERIA MARCONI

## ANTIPASTI

### OLIMPO DEI SALUMI (salumi) 16.00

- Culatello con cotenna, la parte migliore del prosciutto.
- Spalla cotta affumicata La Proibita di Capitelli.
- Salame di Felino.
- Coppa piacentina stagionata.
- Giardiniera in agrodolce.
- Gnocco fritto (5pz).

Cestino di gnocco fritto aggiuntivo 3.00

### IL TONNATO 12.00

Carne cotta a bassa temperatura, tenerissima. Servito con una maionese di tonno, caperi e acciughe. Il classico piemontese reinterpretato con tecnica e rispetto.

### RISO VENERE E SALMONE SOCKEYE 13.00

Riso venere saltato, servito con salmone Sockeye, avocado a fette e una crema di formaggio Alpigiana. Completa il piatto una spolverata di sesamo al wasabi per una nota croccante e leggermente piccante.

### TARTARE DI MANZO 14.00

Carne di manzo freschissima, proposta in due versioni: condita "come si deve", secondo tradizione, oppure "al naturale", per chi ama la carne in purezza. Un antipasto elegante e autentico.

### ZUCCA ARROSTITA 10.00 CON FONDUTA, MOSTARDA ALL'ARANCIA E SALVIA FRITTA

Spicchi di zucca arrostiti fino ad esaltarne la dolcezza naturale, adagiati su una fonduta vellutata che ne amplifica la morbidezza. La mostarda all'arancia aggiunge una nota agrodolce e agrumata.

### HUMMUS DI CECI 10.00 CON VERDURE E TORTILLAS ALLA BARBABIETOLA

Una crema vellutata di ceci, speziata al punto giusto, servita con verdure croccanti e tortillas colorate alla barbabietola. Bello da vedere, buonissimo da condividere.

## PRIMI PIATTI

### LA CARBONARA 12.00 COME DIO COMANDA

Uova, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero. Senza panna, senza compromessi. Solo la vera, inimitabile Carbonara romana, fatta come si deve.

### TROFIE AL PESTO 14.00 CON PATATE E FAGIOLINI

Pasta condita con l'autentico pesto del Consorzio di Tutela mantecato ad arte. Un grande classico arricchito da patate e fagiolini freschi, come vuole la tradizione ligure.

### TAGLIATELLE FRESCHE 12.00 CON RAGÙ DI ANGUS E FUNGHI CHIODINI

Pasta all'uovo fatta a mano, condita con un ragù lento e saporito di carne Angus, arricchito da funghi chiodini. Un primo robusto e profondo, che profuma di bosco e domenica.

### TORTELLI 12.00 CON RIPIENO DI MAGRO, BURRO E TIMO

Tortelli con ripieno delicato di verdure e ricotta, conditi con burro fuso profumato al timo fresco.

### RISOTTO AGLI ASPARAGI 14.00 CON BRICIOLE DI FETA E ZEST DI LIMONE

Risotto mantecato con asparagi freschi, completato da briciole di feta per una nota sapida e zest di limone per un tocco agrumato. Un piatto dal sapore fresco ed equilibrato.

## SECONDI PIATTI

### TRANCIO DI SALMONE 16.00 IN CROSTA DI PISTACCHIO

Filetto di salmone cotto al forno, avvolto in una crosta croccante di pistacchi. Ricco, profumato e bilanciato, tra morbidezza interna e croccantezza esterna.

### TZIGOINER 16.00 LA CELEBRE CARNE SUL BASTONE

Tipico piatto della tradizione valchiavennasca, reinterpretato con un ripieno alla bresciana che aggiunge sapidità e carattere, servito con patate arrosto croccanti fuori e morbide dentro.

### COSTATA DI MANZO 20.00 ALLA GRIGLIA - 450 G CIRCA

Un taglio generoso e succulento, cotto alla griglia per esaltarne il sapore autentico. 450 grammi di pura soddisfazione, da condividere... o no.

### COSTINE MARCONI 16.00 IN TRE COTTURE

Costine di maiale lavorate in tre fasi - brasatura, cottura sottovuoto e forno - per ottenere una carne tenera e succulenta. La laccatura finale con salsa BBQ al miele completa il piatto.

## LE TAGLIATE DI MANZO

### TAGLIATA AL NATURALE 15.00 CON OLIO EVO E SALE MALDON

Scamone di manzo tenero e succoso, scottato alla perfezione e condito semplicemente con Olio Extravergine e fiocchi di Sale Maldon. Servito con patate al forno dorate. L'essenza della carne in purezza.

### TAGLIATA GOLOSA 17.00 CON CREMA DI GORGONZOLA E GUANCIALE

Scamone di manzo arricchito da una fonduta di gorgonzola e guarnito con guanciale croccante. Servito con patate al forno dorate. Un incontro di sapori deciso e avvolgente.

### TAGLIATA AI PORCINI 20.00 CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Scamone di manzo accompagnato da pregiati porcini trifolati. Servito con patate al forno dorate. Il profumo del bosco nel piatto.

### TAGLIATA TREVISANA 17.00 CON RADICCHIO E SCAGLIE DI ASIAGO

Scamone di manzo abbinato alla freschezza del radicchio rosso e al gusto dolce delle scaglie di Asiago. Servito con patate al forno dorate. Un equilibrio perfetto tra dolce e amaro.

## SPAZIO BURGER

### DOUBLE AMERICAN BURGER 15.00

Due burger per un totale di 220 grammi, cheddar fuso, bacon croccante, cetriolo e la nostra salsa burger fatta in casa. L'America in un morso, doppia dose. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

### DOUBLE ITALY 15.00

Due burger per un totale di 220 grammi, stracciatella di bufala, pesto del Consorzio di Tutela di Genova e pomodorini confit. Tutto il sapore dell'Italia... dentro un panino. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

### DOUBLE CARBOBURGER 15.00

Un'idea geniale: due burger per un totale di 220 grammi avvolti da crema alla carbonara, con guanciale croccante. Incontro perfetto tra comfort food e street food. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

### BURGER TARTARE 15.00

200 grammi di tartare di Angus condita "come si deve", servita con lattuga fresca, pomodoro e un velo di senape dolce. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

### VEGAN BURGER 13.50

Burger vegano Beyond Meat con lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea saltata in padella e maionese vegana. Vegetale sì, ma con tutto il gusto che serve. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

### CAESAR BURGER 13.00

Cotoletta di pollo dorata e croccante, con lattuga, pomodoro, salsa Caesar e scaglie di grana. È come una Caesar Salad... ma in versione burger. Ogni burger è accompagnato da patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

LA CUCINA FATTA CON LE MANI, LA TESTA E IL CUORE.

*Dagli antipasti ai burger, Piatti autentici, materie prime scelte,  
un tocco creativo senza perdere il gusto della tradizione.*

# CARTA DELLE BIRRE

## ALLA SPINA

**GERMANIA**  
Helles (Lager chiara)

**Müller Hell** (40 cl, 5,0 %) - 5,00  
dalla Germania una lager morbida, equilibrata: aromi di malto leggermente dolce, sentori erbacei e amaro moderato, tipico dello stile Helles.

## IN BOTTIGLIA

**GERMANIA**  
Helles (Lager chiara)

**Paulaner Hell** (50 cl, 4,9 %) - 5,50  
*Chiara bavarese elegante e fresca: malto delicato, dolcezza gentile e un sottile tocco di luppolo.*

**Augustiner Hell** (50 cl, 5,2 %) - 5,50  
*Lager tradizionale di Monaco, morbida e dissetante, con note di pane fresco, sentori agrumati e lieve dolcezza maltata.*

## BELGIO

**Chimay Rouge** (33 cl, 7 %) - 6,00  
*Birra d'abbazia trappista dal corpo medio: color rame chiaro, aromi fruttati (albicocca) e toffee, con un finale morbido e bilanciato.*

**Zot Blonde** (33 cl, 6 %) - 5,00  
*Ale bionda belga di carattere, prodotta con quattro malti e due luppoli aromatici; profumi fruttati e speziati, corpo pieno.*

**Dangerousse Red** (33 cl, 6,5 %) - 5,50  
*Belgian red ale con riflessi rossi, note decise di caramello e spezie, corpo pieno e rotondo.*

**Corsendonk** (33 cl, 4,8 %) - 5,00  
*Witbier tradizionale fiamminga, fresca e sapida, prodotta con frumento non maltato e luppoli belgi, con retrogusto speziato.*

**Blanche de Bruges** (33 cl, 4,8%) - 4,50  
*Birra bianca leggera, torbida e speziata, con profumi agrumati (arancia) e coriandolo; fresca e dissetante.*

**GERMANIA**  
Weissbier (Frumento)

**Paulaner Weisse** (50 cl, 5,5 %) - 5,50  
*Frumento bavarese con note fruttate e speziate: mela, banana, chiodi di garofano; beverina e fragrante.*

**Müller Weisse** (50 cl, 5,2 %) - 5,00  
*Weissbier equilibrata e rinfrescante, con aroma di frutta matura e spezie; corpo medio e finale pulito.*

**IRLANDA**  
IPA Session

**Seisiún 8 Degrees** (44 cl, 4,5 %) - 7,00  
*Session IPA leggera e aromatica, bilancia luppolo e corpo contenuto per una bevuta agile e profumata.*

# CARTA DEI GIN

## FRANCIA

### G'Vine Floraison - 7,00

Gin francese unico che utilizza spirito di uva e fiori di vite, con profilo morbido, floreale e note delicate di cardamomo e zenzero.

### Citadelle Gin - 8,00

Gin francese complesso, infuso progressivamente con 19 botaniche e invecchiato in botti miste per un sapore speziato e ricco.

### Generous Gin Azur - 10,00

Gin fresco e floreale ispirato alla Costa Azzurra: note eleganti di glicine, basilico e agrumi in un risultato equilibrato e raffinato.

## GERMANIA

### Knut Hansen Dry Gin - 9,00

Gin tedesco delicato, con protagonisti mela, basilico, cetriolo e un finale fresco; ben strutturato e versatile.

## GIAPPONE

### Roku Gin - 8,00

Gin giapponese che celebra le stagioni con 6 botaniche autoctone (sakura, yuzu, tè verde, sansho), equilibrio tra spezie e note floreali.

## IRLANDA

### Gunpowder (Drumshanbo) Gin - 11,00

Distillato in Irlanda con tè verde gunpowder orientale: profumo agrumato e speziato con note intense di matcha e leggera dolcezza.

## PORTOGALLO

### Giarola Sky Blue Gin - 6,00

Gin portoghese dal colore azzurro, profumo deciso di ginepro e agrumi con sfumature erbacee e finitura fresca.

## REGNO UNITO

### Beefeater Gin - 6,00

London Dry classico, limpido e secco, con forte ginepro e equilibrio di agrumi; pietra miliare da cocktail.

### Tanqueray Gin - 6,00

London Dry elegante, distillato quattro volte con ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia; perfettamente asciutto e adatto a cocktail tradizionali.

### Whitley Neill Handcrafted - 7,00

Gin moderno con botaniche esotiche tra cui baobab e uva spina africana, gusto fruttato e aroma distintivo.

### Bombay Gin - 6,00

Otto botaniche globali, profilo secco e deciso, molto versatile, amato per la sua pulizia aromatica.

### Portobello Road Gin - 6,00

Gin London Dry fatto con ginepro, agrumi e spezie aromatiche; chiaro ed elegante, ottimo per mix classici.

### Porter's Modern Classic Gin - 8,00

Gin raffinato con botaniche floreali e note esotiche, tinta moderna del classico profilo UK.

### Mayfair Flagship Dry Gin - 9,00

Gin classico britannico, brillante e erbaceo, perfetto per chi ama profili tradizionali ed equilibrati.

### Kokoro Gin - 9,00

Gin ispirato al Giappone con botaniche come sansho: sapore unico, speziato, orientale e distintivo.

### Brockmans Gin - 10,00

Gin morbido e fruttato, con note di frutti di bosco e agrumi, dal corpo vellutato e delicato.

### Silent Pool Gin - 10,00

Gin artigianale con 24 botaniche, profilo complesso, floreale e morbido, ideale da degustare liscio.

### Sipsmith Gin - 10,00

Prime artigianale della distilleria Sipsmith a Londra, gin classico ed elegante, perfetto per aperitivi e cocktail tradizionali.

## SPAGNA

### Puerto de Indias Gin - 7,00

Gin spagnolo con dolci note di agrumi e fiori d'arancio, leggero e perfetto per Gin & Tonic rinfrescanti.

### Gin MG - 7,00

Gin secco spagnolo, con ginepro e limone in evidenza; fresca e pulita da sorseggiare semplice.

### Gin Nordés - 7,00

Gin galiziano con botaniche locali, profilo fresco, aromatico e leggermente floreale.

### Macaronesian Gin - 10,00

Distillato con botaniche locali e acqua vulcanica; aroma minerale, fresco e morbido.

## STATI UNITI

### Brooklyn Gin - 9,00

Gin americano con note agrumate fresche e ginepro equilibrato; ideale per cocktail contemporanei.

### Gin Aviation - 9,00

Gin floreale e speziato statunitense, con minor presenza di ginepro; elegante e moderno.

## SUDAFRICA

### Amarula Gin - 9,00

Gin sudafricano che abbina botaniche locali con marula, per un gusto esotico e fruttato.

**N.B. La nostra tonica è una scelta di qualità:** In un mondo ricco di toniche aromatiche e zuccherine, abbiamo scelto di distinguere la nostra proposta valorizzando il protagonista assoluto del gin tonico: il gin. Diversi maestri distillatori e produttori di gin concordano nell'indicare l'Acqua Brillante Recoaro come la tonica ideale per esaltare le sfumature delle botaniche, grazie al suo profilo neutro, secco e pulito. È una scelta consapevole, pensata per permettere a ogni etichetta di esprimersi con autenticità e per offrire al cliente un'esperienza di degustazione fedele all'identità del distillato.

