

Panini

Voor onze panini gebruiken wij alleen de beste ingrediënten. Het “schiacciata” broodje, wat letterlijk “platgedrukt” betekent komt oorspronkelijk uit Toscane, is een plat brood welke wordt gekenmerkt door een knapperige korst en een zachte, luchtige binnenkant en is afgewerkt met extra vergine olijfolie. Kies uit wit of meergranen

We use only the finest ingredients for our panini. The “schiacciata” bread, which literally means “flattened,” originates from Tuscany and is characterized by a crispy crust and a soft, airy interior, topped with extra virgin olive oil. Choos from white or multigrain

Kies voor een extra topping | Choose a topping:
Burrata +4.5
Stracciatella +2.5

Carpaccio 12.5
Groene pesto | rucola sla | dingesneden rundvlees | zontomaat | Parmiggiano Regiano flakes | truffel mayonaise | pijnboompitten.
Green pesto | rocket salad | thinly sliced beef | sun-dried tomatoes | Parmigiano Regiano flakes | truffle mayonnaise | pine nuts.

Pastrami 11.5
Mosterd | honing | rode ui | rucola sla | tomaat | pastrami | truffel mayonaise | augurk.
Mustard | honey | red onion | rocket salad | tomato | pastrami | truffle mayonnaise | pickle.

Porchetta 10.5
Groene pesto | rode ui | rucola sla | dingesneden Toscaans varkensgebraad | Parmiggiano Regiano flakes.
Green pesto | red onion | rocket salad | thinly sliced Tuscan roast pork | Parmigiano Regiano flakes.

Mortadella 9.5
Groene pesto | rucola sla | mortadella classico | buffelmozzarella.
Green pesto | rocket salad | mortadella classico | buffalo mozzarella.

Prosciutto crudo 11.5
Groene pesto | rucola sla | Prosciutto crudo | buffelmozzarella.
Green pesto | rocket salad | Prosciutto crudo | buffalo mozzarella.

Bresaola 12
Rucola sla | bresaola | Parmiggiano Regiano flakes | kerstomaatjes | balsamico azijn.
Arugula lettuce | bresaola | Parmigiano Regiano flakes | cherry tomatoes | balsamic vinegar.

Tonno 10.5
Rucola sla | huisgemaakte tonijnsalade (tonijn, appel, zwarte olijf, kappertjes, rode ui, mayonaise).
Rocket salad | homemade tuna salad (tuna, apple, black olives, capers, red onion, mayonnaise).

Prosciutto cotto 10.5
Rucola sla | Prosciutto cotto | Parmiggiano Regiano flakes | kerstomaatjes.
Rocket salad | Prosciutto cotto | Parmiggianno Regiano flakes | cherry tomatoes.

Salmone 13.5
Mascarpone | rucola sla | Noorse gerookte zalm | kappertjes | citroen olie | bieslook.
Mascarpone | rocket salad | Norwegian smoked salmon | capers | lemon oil | chives.

Spianata Romana 8.5
Rucola sla | spianata romana | Parmiggiano Regiano flakes | kerstomaatjes.
Rocket salad | spianata romana | Parmiggianno Regiano flakes | cherry tomatoes.

Caprese 11
Groene pesto | buffelmozzarella | Pomodorino tomaten | basilicum olijfolie.
Green pesto | buffalo mozzarella | Pomodorino tomatoes | basil olive oil.



Lasagne al forno

Al onze lasagnes worden in de oven gebakken waardoor de verse lasagnavellen samen garen met de saus. Dit zorgt voor een heerlijke smeuïge lasagne. Ruim 400 gram lasagne met pomodoro saus en mozzarella kaas.

All our lasagnas are baked in the oven, resulting in fresh lasagna sheets that cook together with the sauce. This creates a deliciously creamy lasagna. More than 400 grams of lasagna with pomodoro sauce and mozzarella cheese.

Lasagna bolognese 15.5
Bolognaise sauce | 100% Belgisch rundvlees | mozzarella kaas.
Bolognaise sauce | 100% Belgian beef | mozzarella cheese.

Lasagna vegetariana 15.5
Vegetarische lasagna: gegrilde ui | wortel | aubergine | courgette | paprika.
Vegetarian lasagna: grilled onion | carrot | eggplant | zucchini | bell peppers.

Lasagna salmone 16.5
Zalm | spinazie | witte wijn saus | citroen | dille.
Salmon | spinach | white wine sauce | lemon | dill.

Pizza al taglio

Kies voor een extra topping | Choose a topping:
Stracciatella +2.5

Pizza al taglio betekent letterlijk gesneden pizza en is het favoriete “streetfood” van Rome op een pizzabodem gemaakt zonder conserveermiddelen en deeg dat 72 uur gerijst heeft.

Pizza al taglio literally means cut pizza and is Rome's favorite streetfood on a pizzabase without preservatives and dough which rises for over 72 hours.

Pizza Crudo 7
Tomatensaus | mozzarella | rode ui | prosciutto crudo | rucola.
Pomodoro sauce | mozzarella | red onion | prosciutto crudo | rocket salad.

Pizza Pollo 7.5
Tomatensaus | mozzarella | kip stukjes | rode ui | groene pesto | rucola.
Pomodoro sauce | mozzarella | chicken strips | red onions | green pesto | rocket salad.

Pizza Diavola 7
Tomatensaus | mozzarella | pittige Salami Ventricina | pepperoncino olijfolie | rucola.
Pomodoro sauce | mozzarella | spicy Ventricina Salami | pepperoncino olive oil | rocket salad.

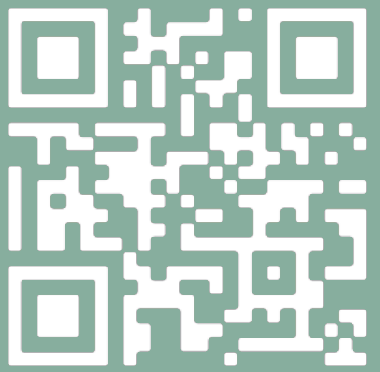
Pizza Caprese 7.5
Tomatensaus | mozzarella | tomaat | groene pesto | buffel mozzarella | rucola.
Pomodoro sauce | mozzarella | tomato | green pesto | buffle mozzarella | rocket salad.

Pizza Margherita 6.5
Tomatensaus | mozzarella | rucola.
Pomodore sauce | mozzarella | rocket salad.

Pizza Quattro Formaggi 7.5
Tomatensaus | mozzarella | taleggio kaas | piccante gorgonzola | parmezaanse kaas | rucola.
Pomodore sauce | mozzarella | taleggio | parmesan | gorgonzola piccante | rocket salad.



FOOD



WEBSITE

Open:
Monday – Thursday 10:00-20:00
Friday 10:00-21:00
Saturday 10:00-20:00
Sunday 12:00-18:00

caffetteriamarios @caffetteriamarios

Ds. Jan Scharpstraat 298, unit 70-72, 3011 GZ Rotterdam

Snacks & starters	
Antipasti is een combinatie van het Latijnse woord “ante” wat voor betekent en het Italiaanse woord “pasto” dat maaltijd betekent. Dus letterlijk “voor de maaltijd”	
Antipasti is a combination of the Latin word “ante” which means before and the Italian word “pasto” which means meal. So literally “before the meal”	
Pane	7.5
Warm, versgebakken wit en bruin ciabatta brood met kruidenboter en olijfolie. Warm freshly baked white and brown ciabatta bread with herb butter and olive oil.	
Bruschetta	7.5
6 stukjes versgebakken ciabatta brood ingesmeerd met knoflook olie en tomaten. 6 slices of baked bread rubbed with garlic olive oil and tomatoes.	
Bruschetta stracciatella	9.5
6 stukjes versgebakken knoflook ciabatta brood met stracciatella en tomaten. 6 slices of baked garlic ciabatta bread with stracciatella and tomatoes.	
Focaccia	8.5
2 stuks versgebakken focaccia brood met tomaat. 2 pieces of delicious freshly baked focaccia bread with tomato.	
Focaccia stracciatella	10.5
2 stuks versgebakken focaccia brood met tomaat en stracciatella. 2 pieces of delicious freshly baked focaccia bread with stracciatella.	
Caprese	10
Buffelmozzarella, tomaten, basilicum, groene pesto en extra vergine olijfolie. Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, green pesto and extra virgin olive oil.	
Carpaccio di Bresaola	12.5
Carpaccio van Bresaola met rucola, Parmezaanse kaas en balsamico azijn. Bresaola carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese and balsamico vinegar.	
Burrata	11
Versgebakken ciabatta stukjes met tomaten en Burrata kaas. Freshly baked ciabatta slices with tomatoes and Burrata cheese.	
Olives	3
Mix olijven met knoflook. Mixed olives with garlic.	
Patatine e misto di noci	4
Portie chips en notenmelange. Portion of crisps and mixed nuts.	
Minestrone	6.5
Soep gevuld met selderij, wortel, prei, paprika, erwten, tomatenpuree, olijfolie, rozemarijn en tijm. Geserveerd met ciabatta brood. Soup filled with green celery, carrot, leek, paprika, peas, tomato paste, olive oil, rosemary and thyme. Served with ciabatta bread.	

Heeft u vragen over allergieën? Vraag het onze medewerkers
Do you have questions on allergies? Ask one of our staff members

Wij splitsen geen rekeningen.
It is not possible to split the bill

 **Vegetarisch | Vegetarian**

 **Veganistisch | Vegan**

Antipasti	
Antipasti misto voor 2 personen • Antipasti misto for 2 persons Elk extra persoon • Each extra person	37.5 +12.5
Geniet heerlijk van de lekkerste italiaanse hapjes op onze uitgebreide antipasti misto plank. Op de antipasti misto plank vind je het volgende:	
Enjoy the nicest Italian antipasti on our extended antipasti misto board. This board contains:	
	
- Warm, versgebakken ciabatta brood. Warm, freshly baked ciabatta bread. - Een mix van italiaanse vleeswaren waaronder prosciutto, mortadella en porchetta. A mix of Italian cut meats under which prosciutto, mortadella and porchetta. - Gemixte olijven, sweet peppadew, rucola en zongedroogde tomaten. Mixed olives, sweet peppadew, rocket salad and sundried tomatoes. - Een mix van heerlijke en populaire kazen waaronder gorgonzola, taleggio en pecorino. A mix of delicious and popular cheeses like gorgonzola, taleggio and pecorino. - Buffelmozzarella en bruschetta. Buffle mozzarella and bruschetta.	
Tagliere di formaggi	17.5
Heerlijke mix van Italiaanse en Hollandse kaas en een schaalkje olijven, Gorgonzola pikant, taleggio, pecorino, Rotterdamse oude (55 weken) en geitenkaas. Mix of Italian and Dutch cheese with a bowl of olives, Gorgonzola picante, taleggio, pecorino, Rotterdam old cheese (55 weeks) and goat cheese.	
Tagliere di salumi	19.5
Mix van heerlijke italiaanse vleeswaren: prosciutto crudo, mortadella, porchetta en prosciutto cotto met versgebakken ciabatta brood en een schaalkje met mini buffel mozzarella. Mix of delicious Italian cut meats: prosciutto crudo, mortadella, porchetta and prosciutto cotto with warm, freshly baked ciabatta bread and a bowl of mini buffle mozzarella.	
Antipasti dello chef	22.5
Antipasti plank met verschillende hapjes van de chef waaronder pizza stukjes, bruschetta, vleeswaren en kaas. Geserveerd met warm, vers afgebakken ciabatta brood. Antipasti with different kinds of bites from the chef served with pizza pieces, bruschetta, cut meats and cheese. Served with warm, freshly baked ciabatta bread.	

Pasta

Een lekkere pasta maken start altijd met de selectie van de meest hoogwaardige grondstoffen. Al onze pasta's worden vervaardigd uit Italiaans "Kronos" durum tarwe welke behoort tot de absolute top qua tarwe en die ervoor zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest.

Making a delicious pasta always starts with the selection of the highest quality raw materials. All our pastas are made from Italian "Kronos" durum wheat, which is one of the absolute best in wheat and ensures that the pasta does not lose its firmness during cooking

Pasta in 3 stappen | pasta in 3 steps

12

Stap 1 Kies uw saus | Step 1 Choose your sauce

Bolognese

100% rundvlees | tomaat | paprika | courgette | wortel | ui.
100% beef | tomatoes | bell pepper | zucchini | carrots | onions.

All'arrabbiata

Licht pittige tomatensaus | pepperoncino peper | Rode gegrilde paprika.
Light spicy tomato sauce | pepperoncino pepper | Red grilled bell pepper.

Funghi porcini

Romige saus | eekhoorntjesbrood | champignon | bieslook | sjalot | truffel.
Creamy sauce | porcini mushrooms | mushrooms | chives | shallot | truffle

Pomodoro

Tomatensaus.
Tomato sauce.

Carbonara

Witte wijnsaus | Pancetta Copata | eidooier | volle room.
White sauce | Pancetta Copata | egg yolk | full cream.

4 formaggi

Witte kaassaus met Pecorino Romano kaas | Lampong peper.
White cheese sauce with Pecorino Romano cheese | Lampong peppers.

Green pesto

Basilicum pesto | amandel | walnoot.
Basil pesto | almond | walnuts.

Stap 2 Kies uw pasta | Step 2 Choose your pasta

Orecchiette

Spaghetti

Penne

Rigatoni

Tagliatelle

Stap 3 Kies uw extra's | Step 3 Choose your toppings

Parmazaanse kaas
Kipreepjes
Kers tomaten
Pijnboompitten
Stracciatella
Burrata

Parmesan cheese
Chicken strips
Cherry tomatoes
Pine nuts

+ 1.7
+ 2.5
+ 1
+ 1
+ 2.5
+ 4.5

Orecchiette

Spaghetti

Penne

Rigatoni

Tagliatelle