



marechiaro

ITALIAN RESTAURANT





« Authentique et bon, l'esprit Marechiaro ».

Bienvenue

WELCOME-BENVENUTI

Niché au cœur de Nice, face au port, le Marechiaro est un véritable hommage à l'Italie et à l'art de vivre méditerranéen. Ici, chaque plat est préparé avec passion : des pâtes fraîches façonnées à la main, des produits de saison sublimés, des pizzas dorées au four et des desserts maison qui rappellent les saveurs d'antan.

Le menu se veut généreux et authentique, pour que chaque bouchée raconte une histoire, et chaque saveur transporte vos sens en Italie. Que vous soyez amateur de classiques ou curieux de découvertes, vous trouverez des plats qui célèbrent le goût, la fraîcheur et le plaisir partagé.

Au Marechiaro, on vient pour savourer, se réunir et profiter de l'instant. Entre amis, en famille ou à deux, c'est une expérience sincère et intemporelle, où chaque repas devient un moment à déguster pleinement.



Scannez le QR code pour découvrir notre menu dans la langue de votre choix.

marechiaro
ITALIAN RESTAURANT

*«Ici, la nourriture ne se mange pas, elle se raconte...
Bon appétit !»*

*«Qui il cibo non si mangia, si racconta....
Buon appetito!»*

*«Here, food is not just eaten, it is told...
Enjoy your meal!»*



Entrées

STARTERS-ANTIPASTI

— PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE-20€ —

Jambon de Parme, salami Napoli, mortadelle, pecorino toscano, provolone doux.
Parma ham, Napoli salami, mortadella, pecorino toscano, sweet provolone.
Prosciutto di Parma, salame Napoli, mortadella, pecorino toscano, provolone dolce.

— TARTARE DE BŒUF-20€ —

Boeuf, moutarde, câpres, huile d'olive, onion, cornichons, jaune d'œuf, sauce worcestershire.
Beef, mustard, capers, olive oil, onion, egg yolk, cucumber, worcestershire sauce.
Manzo, senape, capperi, olio d'oliva, cipolla, tuorlo d'uovo, cetriolini, salsa worcestershire.

— TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES-20€ —

Saumon, sel, poivre, agrumes et sauce tzatziki.
Salmon, salt, pepper, lemon juice, red fruit, green apple.
Salmone, sale, pepe, succo di limone, frutti rossi, mela verde.

— PARMIGIANA DI MELANZANE-19€ —

Lasagnes d'aubergines, mozzarella, tomates et basilic.
Eggplant, mozzarella, tomato and basil lasagna.
Lasagne di melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico

Salades

SALAD-INSALATA

— SALADE CÉSAR-18€ —

Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan.
croûtons, oeuf dur, tomates cerise, sauce César.
Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Caesar sauce.
Insalata romana, pollo impanato, scaglie di parmigiano, crostini, uova sode, pomodorino, salsa César.

— SALADE NIÇOISE-18€ —

Mesclun, tomates cerise, thon, anchois, radis,
concombre, oignons, oeufs dur, poivrons, olives noire.
Mescul salad, cherry tomatoes, tuna, anchovies, radish, cucumber, onions, hard-boiled eggs, peppers, black olives.
Insalata, pomodoro ciliegia, tonno, acciughe, ravanelli, cetriolo, cipolle, uova sode, peperoni, olive nere.

— SALADE BURRATA ET SES LEGUMES GRILLES-18€ —

Burrata, aubergine, courgette, poivrons grillés et tomates cerises.
Burrata, grilled eggplant, grilled zucchini, grilled bell peppers.
Burrata, Melanzana grigliata, zucchina grigliata, peperoni grigliati, pomodorini.

— SALADE DE POULPE-24€ —

Poulpe, pomme de terre, tomates cerises, céleri, olive, citron, persil.
Octopus, potato, tomato, celery, olives, lemon, parsley.
Polpo, patate, pomodoro, sedano, olive, limone, prezzemolo.



Pâtes

PASTA-PASTA

— LINGUINE AUX PALOURDES-24€ —

Linguine, ail, huile d'olive, palourdes, tomates cerises, persil.
Linguine, garlic, olive oil, clams, cherry tomato, parsley.
Linguine, aglio, olio d'oliva, vongole, pomodorino, prezzemolo.

— RIGATONI MARECHIARO-22€ —

Rigatoni, saucisses, cèpes et roquette.
Rigatoni, sausages, porcini mushrooms and arugula.
Rigatoni, salsiccia, porcini e rucola.

— GNOCCHI SORRENTINA-18€ —

Gnocchi gratiné au four avec mozzarella, parmigiano reggiano, tomate, basilic.
Baked gnocchi in the oven with mozzarella, parmigiano reggiano, tomato, basil.
Gnocchi grattugiati al forno con mozzarella, parmigiano reggiano, pomodoro, basilico.

— LINGUINE À LA NERANO-18€ —

Courgettes, huile d'olive, fromage provolone italien, basilic.
Zucchini, olive oil, Italian provolone cheese, basil.
Zucchine, olio d'oliva, provolone italiano, basilico.

— SCIALATIELLI FRUITS DE MER-24€ —

Pâtes fraîches avec calamars, gambas, moules, palourdes et tomates cerises.
Fresh pasta with squid, prawns, mussels, clams and cherry tomatoes.
Pasta fresca con calamari, gamberi, cozze, vongole e pomodorini.

— LASAGNE MAISON-20€ —

Lasagne à la sauce bolognaise et mozzarella gratiné au four.
Lasagna with bolognese sauce and mozzarella baked in the oven.
Lasagne con salsa Bolognese e la sua mozzarella al forno.

— FETTUCINE-22€ —

Fettuccine maison, cèpes et truffe irpina.
Homemade fettuccine, porcini mushrooms, truffle irpino.
Fettuccine fatte in casa, funghi porcini, tartufo irpino.

— RISOTTO AURORA-24€ —

Risotto au gorgonzola, radis, speck et noix.
Gorgonzola, speck, radicchio, and walnuts in risotto.
Risotto gorgonzola speck radicchio e noci.

— RAVIOLI À LA CAPRESE-24€ —

Ravioli maison, mozzarella et fromage et son coulis de tomates cerises et basilic.
Homemade ravioli mozzarella and Cheese with cherry tomato and basil.
Ravioli freschi al fromagio e mozzarella con coulis di pomodorino e basilico.



Pizza

PIZZA-PIZZE

— MARINARA - 11€ —

Sauce tomate, ail, origan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, garlic, oregano, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio d'oliva.

— MARGHERITA - 13€ —

Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano, olio d'oliva.

— DIAVOLA - 15€ —

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, hot salami, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

— REINE - 16€ —

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

— BUFALINA - 18€ —

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne de Campanie, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

— PRIMAVERA - 18€ —

Sauce blanche, mozzarella, tomates cerise, roquette,
copeaux de parmesan, jambon cru de Parme, huile d'olive.

White sauce, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings, Parma ham, olive oil.

Salsa bianca, mozzarella, pomodoro ciliegia, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo di parma, olio d'oliva.

— TONNARELLA - 16€ —

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouge, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse, basilico, olio d'oliva.

— VERDURA - 18€ —

Pizza sauce blanche, mozzarella, aubergine/courgette/poivrons grillés, champignons et tomates cerise.

White sauce pizza, mozzarella, grilled eggplant / zucchini / bell peppers, mushrooms and cherry tomatoes.

Pizza salsa bianca, mozzarella, melanzana / zucchini / peperoni grigliati, funghi e pomodorini.

— PIZZA AUX FRUITS DE MER - 26€ —

Palourdes, moules, gambas, calamars et poulpe.

Clams, mussels, prawns, squid and octopus.

Vongole, cozze, gamberi, calamari e polpo.



Plats chaud-Viande

HOT MEALS-PIATI CALDI

— ESCALOPE À LA MILANAISE -29€ —

Escalope de veau panée, servie avec frites et salade.
Breaded veal cutlet, served with fried potatoes and salad.
Cotoletta di vitello impanata , con patate fritte e insalata.

— ENTRECÔTE -26€ —

Viande de boeuf 300gr grillée, servie avec l'accompagnement du jour.
300 g grilled beef, served with the side of the day.
Manzo alla griglia 300gr servito con accompagnamento del giorno.

— CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 500GR-40€ —

Côte de bœuf 500 g «Black Angus», accompagnée de légumes grillés,
sauce au choix (poivre vert, gorgonzola, champignon)
500 g rib steak, served with grilled vegetables,
sauce of your choice (green peppercorn, gorgonzola, mushroom).
Costata di manzo da 500 g, servita con verdure grigliate,
salsa a scelta (pepe verde, gorgonzola, funghi).

— GRIGLIATA MISTA -28€ —

Saucisse de porc, bœuf, côtelette d'agneau, frites et salade.
Pork sausage, beef, lamb chop, fries and salad.
Salsiccia di maiale, manzo, braciola d'agnello, patatine fritte e insalata.

MENU ENFANT - 12€

Pâtes sauce tomate ou baby pizza et sirop au choix.
Pasta with tomato sauce or baby pizza, and syrup of your choice.
Pasta al pomodoro o baby pizza, e sciroppo a scelta.



Pour garantir fraîcheur et saveur, certains plats
— comme nos pâtes fraîches préparées à la commande —
demandent un temps de cuisson précis.

Ils sont donc susceptibles d'arriver en assiette après des préparations plus rapides,
comme les salades ou les entrées froides. Merci de votre patience et... buon appetito !



Pêche locale

Poissons issus de la pêche locale,
au rythme des arrivages et des saisons.
De la mer à votre assiette, une pêche *locale* et responsable.





Plats chaud-Poisson

HOT MEALS-PIATI CALDI

— DAURADE ENTIER-30€ —

Daurade grillée à la plancha, servie avec l'accompagnement du jour et sauce à la menthe.

Whole sea bream grilled on the plancha, with the the side of the day and lie sauce.

Orata intera grigliata alla piastra, con accompagnamento del giorno e salsa alla menta.

— LOUP ENTIER-30€ —

Loup grillé à la plancha, servi avec l'accompagnement du jour et sauce à la mente.

Whole sea bass grilled on the plancha, served with the the side of the day and lie sauce.

Branzino alla griglia, con accompagnamento del giorno e salsa alla menta.

— GRIGLIATA MISTA-33€ —

Calamars, gambas, saumon et poulpe grillés à la plancha, servi avec l'accompagnement du jour.

Squid, prawn, saumon and octopus grilled on the plancha, served with the side of the day.

Calamari, gamberoni, salmone alla griglia plancha con accompagnamento del giorno.

— FRITTO MISTO MARECHIARO-26€ —

Calamars, gambas, sauce tartare.

Squid, king prawns, tartar sauce.

Calamaro, gamberi, salsa tartara.

— ZUPPA DI COZZE(SPÉCIALITÉ MAISON)-26€ —

Moules, palourdes, poulpe, gambas, calmars, tomates cerise (légèrement épicé).

Mussels, clams, octopus, prawns, squid, cherry tomatoes (slightly spicy).

Cozze, vongole, polpo, gamberi, calamari, pomodorini (leggermente piccante).

— POULPE GRILLÉ ET BURRATA-25€ —

Poulpe grillé avec burrata et accompagnement du jour.

Grilled octopus with burrata and today's side dish.

Polpo alla griglia con burrata e contorno del giorno.

— SAUTÉ DE MOULE MARINIÈRE-18€ —

Moules marinières, accompagnées de frites.

Mussel fry with french fries.

Cozze a la marinara con patatine fritte.

— BACCALÀ-18€ —

Cabillaud et scarole farcis scarole farci (olive, anchois, et câpres)

Cod and stuffed escarole (olives, anchovies, capers).

Baccala e scarola ripieni (olive, acciughe, capperi).

— ZUPPA DI PESCE-40€ —

Bouillabaisse : poissons de roche (grondin, rascasse, rouget, saint-pierre), congre, lotte, gambas, calamars, moules, palourdes, pomme de terre, sauce rouille, croûton de pain à l'ail.

Mediterranean fish soup : rockfish (gurnard, scorpionfish, red mullet, John Dory), conger eel, monkfish, prawns, squid, mussels, clams, potato, rouille sauce, garlic bread crouton.

Zuppa di pesce : pesci di scoglio (gallinella, scorfano, triglie, San Pietro), grongo, rana pescatrice, gamberi, calamari, cozze, vongole, patata, salsa rouille, crostone di pane all'aglio.





Zuppa di Cozze

La légende raconte que Ferdinand Ier de Bourbon, célèbre pour son appétit insatiable, fut invité à manger « plus léger » pendant le Carême. Pour ne pas renoncer au goût, ses cuisiniers préparèrent une soupe de moules simple, mais incroyablement savoureuse.

Au fil du temps, le plat a évolué : du poulpe frais, des crevettes et des palourdes ont été ajoutés aux moules... et aujourd'hui, la Zuppa di Cozze est un véritable triomphe de la mer, un festival de saveurs marines dans chaque cuillère.



Bouillabaisse

La Bouillabaisse est bien plus qu'une soupe : c'est une tradition ancrée sur les côtes méditerranéennes.

À l'origine, les pêcheurs utilisaient les poissons de roche qu'ils ne pouvaient pas vendre, pour créer un plat simple mais savoureux, capable de nourrir toute l'équipée.

Au fil du temps, la recette s'est enrichie : congre, lotte, gambas, calamars, moules et palourdes viennent compléter les poissons de roche, accompagnés de pommes de terre, de croûtons à l'ail et de la fameuse sauce rouille.

Aujourd'hui, chaque bol de Bouillabaisse est un hommage à la mer, un festival de saveurs marines, de la première cuillère à la dernière.

Desserts

DESSERT-DOLCE

DESSERT DU JOUR-10€

TIRAMISU-10€

PANNA COTTA-10€

CRÈME BRÛLÉE-10€

SALADE DE FRUITS-10€

Boissons

DRINKS-BEVANDE

EAU

San Pellegrino, Vittel 50cl : 4,50€ 75cl : 6,00€

SODA CocaCola, CocaCola zéro, CocaCola cherry, Perrier, Sprite, Fanta, Fuzetea : (pêche, citron),

Schweppes : (agrumes, tonic) 33cl : 4,50€

JUS DE FRUITS - 3,50€ Orange - Abricot - ACE - Fraise - Tomate 20cl

SIROP - 2,50€ Orgeat - Menta - Fraise - Grenadine 20cl







Merci

GRAZIE-THANK YOU

« Authentique et bon, l'esprit Marechiaro ».

Réservation au : 06 67 36 81 21

12 Quai des Docks, 06 300 Nice
www.marechiaro.fr