



IL MENÙ AUTUNNO INVERNO.

MARAGONCELLO



I NOSTRI PERCORSI

I bambini ci insegnano a scoprire il mondo e ci danno le più grandi emozioni nel rivelare le loro espressioni di stupore davanti all'inaspettato.

Per chi vuole continuare a stupirsi provando cose nuove come un bambino abbiamo ideato due percorsi di degustazione.

LISA :

Percorso di 5 portate a fantasia dello chef, il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola.

Per persona 55€

NORA :

Percorso di 7 portate a fantasia dello chef, il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola.

Per persona 75€

Il coperto, comprendente servizio, pane e prodotti da forno di nostra produzione, piccolo benvenuto e piccola pasticceria € 4,50



ANTIPASTI

POLPO 80° 10H

€ 18,00

soia, culaccia cotta selezione Branchi, salsa a.c.e. maionese artigianale.
(1,3,6,14)

SALMONE SELVAGGIO

€ 18,00

paprika, soia, maionese alle nocciole, crumble di arachidi.
(3,4,6,8)

LINGUA DI MAIALE IBERICO

€ 20,00

topinambour, wasabi, uova di aringa, pop corn.
(3)

PIZZA FRITTA

€ 18,00

pomodorini, stracciatella, gamberi rossi, basilico.
(1,2,5,7)

TONNO ROSSO IN TARTARE

€ 25,00

acqua di pomodoro, semi di lino, caviale Royal Food.
(3,4)

CAVOLFIORE IL MIO VIAGGIO SUL LAGO

€ 17,00

limone, capperi, sarde di lago, maionese di barbabietole, salsa verde, erbe aromatiche.
(3,4)

SPAGHETTI A.O.P. €20,00

*crema di parmigiano reggiano da vacche Bruna Alpina 36 mesi, zenzero,
gamberi rossi di Sicilia.
(1,2,7)*

LINGUINE € 20,00

*cacio, pepe, ricci di mare.
(1,3,7,14)*

FUSILLONI UMAMI € 22,00

*scalogno nero, salmone affumicato UP STREAM, lime, aringa.
(1,4,7)*

FRESINE € 23,00

*bagna cauda a modo nostro, ostrica alla griglia, limone.
(1,7,14)*

RISONI DI GRAGNANO € 25,00

*zuppa di pesce, stracciatella, alghe.
(1,2,4,7)*

RISO ACQUERELLO (MINIMO 2 PORZIONI) € 22,00

*formaggi di malga, tartufo nero, carne cruda.
(7)*



SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI

€ 18,00

*cipolle in agro, maionese agli agrumi.
(1,3,5,14)*

DIAFRAMMA DI GARRONESE VENETA

€ 20,00

*gobbetti dalle uova blu, misticanza in agro, nocciole.
(2,3,8)*

GUANCIA DI VITELLO, CAROTA E PERE

€ 20,00

*guancia di vitello cotta a bassa temperatura, crema di carota, pere al
lambrusco.
(9,12)*

ARAGOSTELLA

€ 25,00

*aragostella spadellata in burro francese, verdure julienne, salsa dressing.
(2,7)*

ROMBO

€ 25,00

*schiazzatina di patate, pomodorini e olive taggiasche, misticanza.
(4)*



CRUDI DA COMPORRE

SCAMPO SARDEGNA (2)	€ 5,00
GAMBERO ROSSO DI SICILIA (2)	€ 6,00
MAZZANCOLLA (2)	€ 5,00
CAPASANTA DI SAINT JAQUES (14)	€ 3,00
OSTRICA GILLARDEAU (14)	€ 4,50
OSTRICA KRISTALE (14)	€ 5,00
OSTRICA ROSA (14)	€ 6,00
CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO (4)	€ 10,00
CARPACCIO DI RICCIOLA (4)	€ 10,00
CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO (4)	€ 8,00
CAVIALE ROYAL FOOD PERLA (BELUGA) 10 GRAMMI (3)	€ 50,00
CAVIALE ROYAL FOOD REALE (OSCIETRA) 10 GRAMMI (3)	€ 40,00
CAVIALE ROYAL FOOD GOLDEN (SIBERIANO) 10 GRAMMI (3)	€ 30,00

I prezzi delle crudità potrebbero variare in base al mercato del pesce.



GLI ALLERGENI LEGENDA:

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.

(2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

(3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

(4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

(5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

(6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

(7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

(8) FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

(9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

(10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

(11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SUPERIORI A 10 MILLIGRAMMI SU CHILO.

(13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO CONGELATI.

IN OTTEMPERANZA ALLE REGOLE VIGENTI IL PESCE SERVITO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO TERMICO PREVENTIVO.

Per ogni chiarimento il personale di sala e lo Chef sono a completa disposizione, gli ingredienti di ogni singolo piatto sono consultabili nel libro unico degli ingredienti.