



MARAGONCELLO

IL MENÙ
PRIMAVERA ESTATE
2022.



I NOSTRI PERCORSI

I bambini ci insegnano a scoprire il mondo e ci regalano le più grandi sorprese nel rivelare le loro emozioni 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€

A piacere portata aggiunta: spaghetti a.o.p.
crema di Parmigiano Reggiano da vacche Bruna Alpina 36 mesi,
zenzero, gamberi rossi di Sicilia.

Per persona 13€

NORA:

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

Per persona 75€

A piacere portata aggiunta: spaghetti a.o.p.
crema di Parmigiano Reggiano da vacche Bruna Alpina 36 mesi,
zenzero, gamberi rossi di Sicilia.

Per persona 13€

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



CRUDI DA COMPORRE

| | |
|--|--------|
| SCAMPO (2) | €7,00 |
| GAMBERO ROSSO DI SICILIA (2) | €6,00 |
| MAZZANCOLLA (2) | €5,00 |
| CAPASANTA DI SAINT JAQUES (14) | €3,50 |
| OSTRICA GILLARDEAU (14) | €6,00 |
| OSTRICA KRISTALE (14) | €7,00 |
| OSTRICA ROSA (14) | €7,00 |
| CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO (4) | €10,00 |
| CARPACCIO DI RICCIOLA (4) | €10,00 |
| CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO (2) | €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.



ANTIPASTI

LA MIA VISIONE DI UN COCKTAIL DI GAMBERI €20,00

salsa bernese, ketchup del piennolo, mazzancolle in crudità.
(2,3)

SALMONE SELVAGGIO €18,00

paprika, soia, maionese di nocciole, crumble di arachidi.
(3,4,6,7,8)

POLPO 80° 10H €18,00

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

CAPASANTA NELL'ORTO €20,00

capesante scottate, verdure di stagione.
(1,14)

PIZZA FRITTA €16,00

pomodorini del piennolo, provola filante, basilico, pepe.
(1,5,7)

VARIAZIONE DI ALICI €18,00

quattro pomodori, stracciatella, pane tostato.
(1,4,5,7)

SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO IN CEVICHE €25,00

maionese al plancton, pomodoro essiccato, caviale Royal Food.
(3,4)



PRIMI

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 €22,00

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

GIGLI DEI CAMPI €22,00

*in bianco, tartare di Garronese veneta, tartufo estivo.
(1,7)*

ELICHE DEI CAMPI €20,00

*genovese di carusoli, asparagi di mare, stracciatella.
(1,7,14)*

TROTTOLE DEI CAMPI IN ASSOLUTO DI CROSTACEI €25,00

*bisque di scampi, polpa di granchio, gobbetti, polvere di gambero rosso.
(1,2,7)*

RISO ACQUERELLO (MINIMO 2 PORZIONI) €25,00

*plancton, scampi in crudità, limone.
(2,7)*

PASTA E CIPOLLE €25,00

*mischiato potente, crema di cipolle delle cavennes, caviale Royal Food.
(1,3,7)*



SECONDI

ARAGOSTELLA

€25,00

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

FRITTURA DI CALAMARI CACCIAROLI

€18,00

asparagi e lattuga di mare, maionese agli agrumi.
(1,3,5,14)

ROMBO ALLA PLANCHA

€25,00

frittatina di porro, cavolo rosso, caviale Royal Food.
(4,3,7)

PLUMA DI MAIALE IBERICO

€25,00

cicoria, marmellata di mela annurca, crema di carote.
(7)

CARPACCIO DI RICCIOLA

€25,00

capperi, bottarga, zuppetta di vongole.
(4,14)

MANZO IN CRUDITÈ

€26,00

zucchine alla scapece, salsa tonnata, rucola, nocciole.
(3,7,8)

PARMIGIANA 4.0

€18,00

melanzana, pomodorino del piennolo, stracciatella, basilico, spuma di ricotta.
(7)

(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) SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.

(12) ANIDRIDE SODOROSA E SOLFITI SUPERIORI A 10 MILLIGRAMMI SU LITRO.

(13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Alcuni prodotti potrebbero essere 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.