



MARAGONCELLO

IL MENÙ AUTUNNO



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.



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€



ANTIPASTI

RICCIOLA IN CRUDITÀ

€22,00

scarola stufata, alici del mar Cantabrico, pinoli, burrata.
(4,7)

SALMONE SELVAGGIO

€18,00

paprika, soia, maionese di nocciole, crumble di arachidi.
(3,4,5,6,8)

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, variazione di verdure di stagione.
(1,14)

LUMACHE BOURGOGNE

€18,00

saltate in padella, crema di topinambour, terra di cacao, rucola selvatica, nocciole.
(7,8)

TARTARE DI AGNELLO DEI FIORDI NORVEGESI

€22,00

cipollotto in agro, salsa alla senape, patatine fritte.
(5,10)

SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO IN CEVICHE

€26,00

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



PRIMI

SPAGHETTI A.O.P

€22,00

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

LINGUINE

€25,00

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

FRESINE DI GRAGNANO

€26,00

*in assoluto di gambero rosso, mandarino.
(1,2,7)*

LASAGNETTA

€24,00

*besciamella di pastinaca, piccione brasato, il suo fondo, Parmigiano.
(1,7)*

FREGOLA SARDA IN GUAZZETTO DI PESCE

€25,00

*calamari spadellati, asparagi.
(1,2,4,14)*

RISO ACQUERELLO AL CAFFÈ BIANCO(MINIMO 2 PORZIONI)

€25,00

*quaglia, arancia, foie gras.
(7)*

PASTA MISTA E CIPOLLE

€25,00

*crema di cipolle delle Cavennes, gel di carote, caviale Royal Food, crumble
di pane tostato.
(1,3,7)*



SECONDI

ARAGOSTELLA

€26,00

*spadellata in burro francese, zuppetta di carote e agrumi.
(2,7)*

FRITTURA DI CALAMARI CACCIAROLI

€19,00

*con polenta al Grana Padano 30 mesi.
(1,3,5,14)*

ROMBO IN PADELLA

€26,00

*salsa alla puttanesca, stracciatella, semi di girasole.
(4,7)*

LOMO DI BACCALÀ

€25,00

*crema di castagne, millefoglie di patate, caviale Royal Food.
(3,4,7)*

ANIMELLE LACCATE AL MIELE

€25,00

*spuma di asparagi bianchi, uova di aringa, salsa al cerfoglio, cime di rapa.
(3,7)*

MAIALE NERO DI LOMELLINA ALLA BRACE

€26,00

*cavolo nero spadellato, crema di zucca, namelaka di cioccolato bianco.
(7)*



ALLERGENI

(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 SOLDOROSA 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.