MARAGONCELLO
ristorante

# IL MENÙ

# I NOSTRI PERCORSI

Due viaggi diversi per scoprire la nostra idea di cucina.

## AL BUIO:

Percorso di 6 portate a fantasia dello chef, il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola.
Il Percorso comprende: due antipasti, due primi piatti, un secondo piatto ed un dessert.

Per persona 65

A piacere portata aggiunta: Spaghetti A.O.P. con Crema di Parmigiano Reggiano, Zenzero, Gamberi rossi di Sicilia.

Per Persona 15

## I CLASSICI:

Percorso di 6 portate per celebrare con i piatti storici i 10 anni di cucina del Ristorante Maragoncello, il Percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola.

**SALMONE** Selvaggio, Paprika, Soia, Maionese di Nocciole, Crumble di Arachidi, Misticanza.

**POLPO BBQ**, Crema di Prezzemolo, Panna Acida, Salsa BBQ, Pane al Pomodoro, Uova di aringa.

**SPAGHETTI A.O.P.** Crema di Parmigiano Reggiano da Vacche Bruna Alpina 36 mesi, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

**RIGATONI** Cacio, Pepe e Ricci di Mare.

**UNO SPILLO IN LAGUNA**, Fritto di Calamari Spillo, Polenta di Storo al Grana Padano.

**CHEESECAKE** Morbida al Cucchiaio con Crumble di Frolla e Frutti Rossi.

Per persona 80

# CRUDI DA COMPORRE

| | |
|---|---|
| Scampo (2) | 7 |
| Gambero Rosso di Sicilia (2) | 6 |
| Mazzancolla (2) | 5 |
| Capasanta di Saint Jaques (14) | 4 |
| Ostrica Gillardeau (14) | 6 |
| Ostrica Kristale (14) | 7 |
| Ostrica Rosa (14) | 7 |
| Tonno Rosso del Mediterraneo in Carpaccio (4) | 10 |
| Ricciola in Carpaccio (4) | 10 |
| Salmone Selvaggio in Carpaccio (2) | 8 |
| Caviale Royal Food (Beluga) 10 gr. (3) | 50 |
| Caviale Royal Food (Oscietra) 10 gr. (3) | 40 |
| Caviale Royal Food (Siberiano) 10 gr. (3) | 30 |

I prezzi delle cruditè sono riferiti al pezzo, potrebbero variare in base al mercato del pesce.

Il coperto, comprendente servizio, pane e prodotti da forno di nostra produzione, piccolo benvenuto e piccola pasticceria 4,5

# ANTIPASTI

## SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO IN CEVICHE 26

Maionese alle Alghe, Pomodoro Essiccato, Caviale Royal Food.

3-4

## CAPESANTE IN BRODO 22

Capesante Semicotte, Doppio Brodo di Cipolla e Croste di Parmigiano, Nocciole, Lardo.

8-9-14

## POLPO 80° 10 H BBQ 20

Tentacolo di Polpo BBQ, Crema di Prezzemolo, Panna Acida, Salsa BBQ, Pane al Pomodoro, Uova di Aringa.

1-3-6-7-10-14

## TARTARE DI BRANZINO ALLA FINTA PUTTANESCA 25

Olive, Ketchup di Pomodorini del Piennolo, Capperi, Pinoli, Salsa Verde, Basilico.

4-8

## AGNELLO DEI FIORDI 25

Battuta di Agnello, Insalatina di Finocchio, Maionese all'Arancia, Arachidi, Senape Antica.

3-5-10

## SOTTO PRESSIONE 18

Melanzana sotto Pressione, Soia, Aceto, Spuma di Ricotta, Alici, Prezzemolo.

4-6-7

# PRIMI

**SPAGHETTI A.O.P** 24

Crema di Parmigiano Reggiano da Vacche Bruna Alpina 36 mesi, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

1-2-7

**RIGATONI** 25

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

1-3-7

**MINESTRA DI MARE** 26

Pasta Mista Risottata in Brodo di Molluschi e Pesci di Scoglio.

1-2-4-7-9-14

**LINGUINE** 24

Burro di Normandia, Acciughe, Cipolla Bruciata, Mollica di Pane, Tonno Dry Age, Katsuobushi.

1-4-7-14

**RISOTTO AL COMTÉ** 22

Riso Acquerello, Latte di Bufala, Comté, Lepre Brasata, Olio all'Arancia.

7-9

**ALLARDIATI** 18

Ziti Lisci, Lardo di Colonnata, Pecorino, Parmigiano, Pomodoro San Marzano, Pepe.

1-7

# SECONDI

## ZUPPETTA CRUDA 22

Gamberi Rossi e Seppie, Acqua di Pomodoro, Stracciatella, Basilico, Semi di Sesamo Tostati.

2-7-11-14

## UNO SPILLO IN LAGUNA 20

Frittura di Calamari Spillo, Polenta di Storo Mantecata al Grana Padano.

1-3-5-7-14

## CERNIA 26

Trancio di Cernia Cotta al Barbeque in Panure alle Erbe, Insalata di Sedano alla Colatura di Alici, Crema di Mandorla, Brodo di Pomodoro San Marzano.

1-4-7-8-9

## IL MAIALE RITROVATO 20

Secreto di Maiale Nero di Lomellina 45° al Cuore, Soffice di Patate, Cime di Rapa Spadellate, Tartufo.

7

## ANIMELLA, ZUCCA, CAROTE E VERMOUTH 24

Animelle di Vitello Laccate al Miele e Vermouth, Crema di Zucca, Tartare di Carote in Saor, Terra di Cacao, Scarola Riccia.

1-7-8-12

## RICCIOLA, BAGNA CAUDA, FUNGHI 26

Ricciola del Mediterraneo Scottata in Padella, Funghi Spadellati, Bagna Cauda, Cavolo Rosso.

4-7

# 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 solforosa 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.