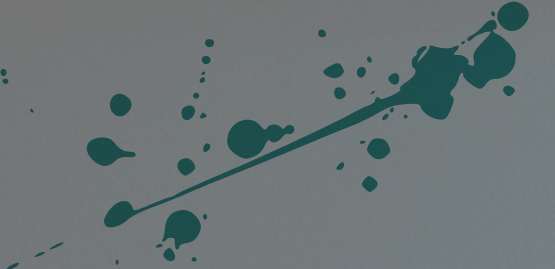




MARAGONCELLO
ristorante

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 70

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.

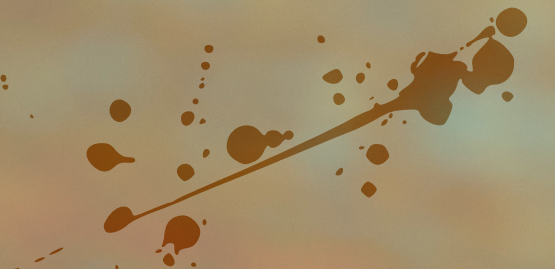
SPAGHETTI A.O.P. Crema di Parmigiano Reggiano da Vacche Bruna Alpina 36 mesi, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

RIGATONI Cacio, Pepe e Ricci di Mare.

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

CHEESECAKE Morbida al Cucchiaino 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 crudità 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

SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO IN CEVICHE

26

Uova di Salmerino, Maionese Artigianale, Arachidi, Polvere di Pomodoro.

3-4-5

CAPELANTE IN BRODO

24

Capelanite Semicotte, Doppio Brodo di Funghi, Soia e Croste di Parmigiano, Lardo, Tartufo Nero.

6-7-8-9-14

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

PAN BRIOCHES

26

Tartare di Gamberi Rossi, Uovo Marinato, Caviale Royal Food, Maionese al Gin.

1-2-3

AGNELLO DEI FIORDI

25

Crema di Carote, Caprino, Spinacini, Terra di Olive.

7

CARCIOFO IN 3 COTTURE

18

Crema di Topinambur Affumicato, la sua Cenere, Olio al Prezzemolo, Colatura di Alici.

4

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

RISOTTO AL COMTÉ

25

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

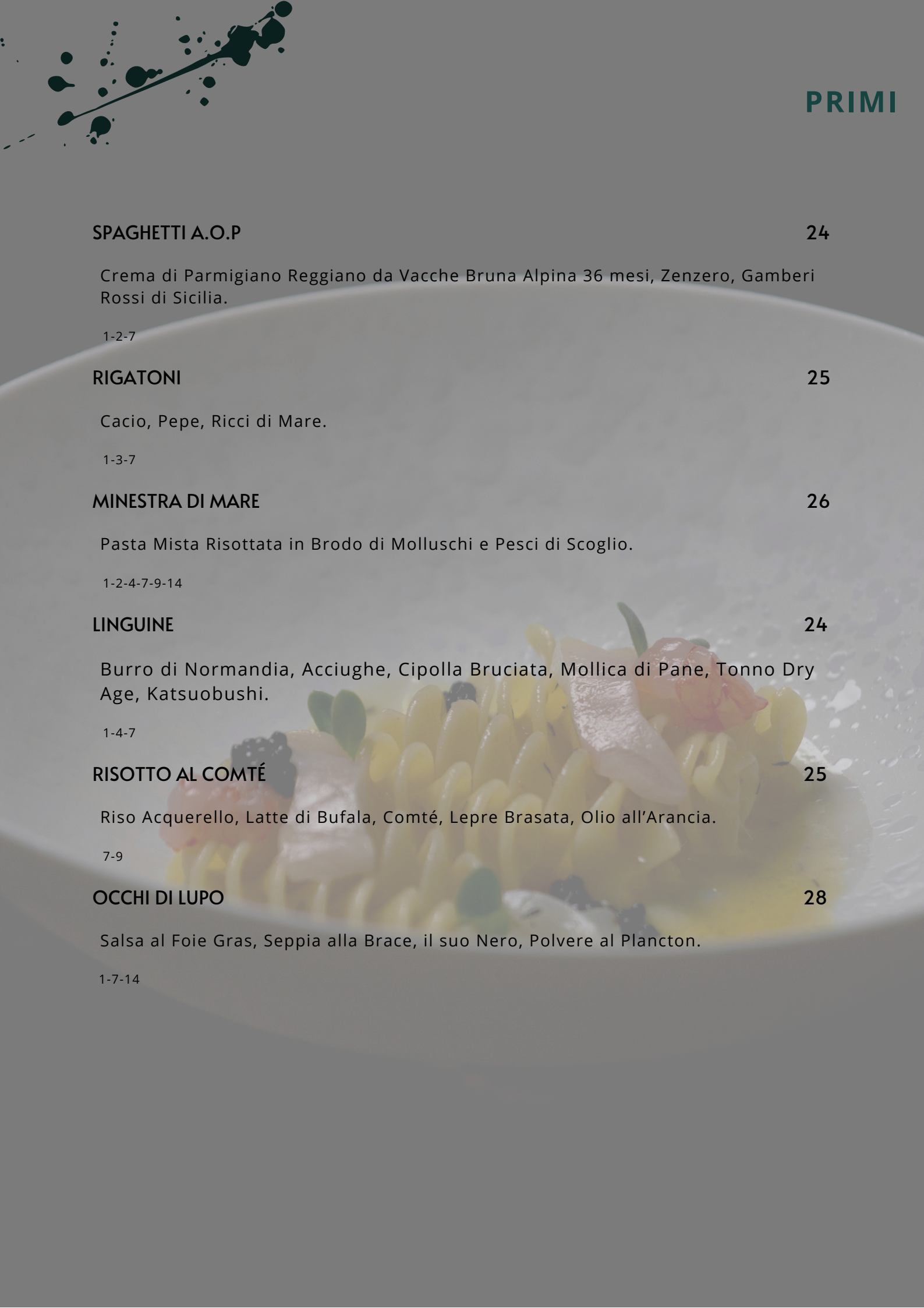
7-9

OCCHI DI LUPO

28

Salsa al Foie Gras, Seppia alla Brace, il suo Nero, Polvere al Plancton.

1-7-14



PLUMA IBERICA

22

Castagne, Bieta ripassata al Burro, Gel di Mandarino, Jus di Manzo.

7-8

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, Agrumi, Brodetto di Asparagi e Zafferano.

1-4-7

CALAMARO SCOTTATO

24

Crema di Cavolfiore, Aglio Nero, Scarola Riccia, Crunch di Limone.

7-14

FARAONA ROLL

24

Coscetta di Faraona, il suo Fondo, Pancia di Maiale, Soffice di Patate, Scampo in Cruditè, Uova di Aringa.

2-3-7

RICCIOLA

26

Ricciola Semicotta, Composta di Giardiniera, Bagna Cauda, Miele.

4-7



(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 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.