



MARAGONCELLO
ristorante

IL MENÙ

I NOSTRI PERCORSI

AL BUIO:

Un percorso accattivante e misterioso per intraprendere un viaggio attraverso la versione più variegata della nostra cucina, dove la barriera tra terra e mare viene infranta con la presentazione di portate a base di una e dell'altra nel medesimo menù.

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 75

A piacere, per tutto il tavolo, in versione degustazione:
Spaghetti A.O.P. con Crema di Parmigiano Reggiano, Zenzero, Gamberi rossi di Sicilia.

Oppure:

Rigatoni Cacio, Pepe e Ricci di Mare.

Per Persona 15

I NOSTRI PERCORSI

I CLASSICI:

Percorso di 6 portate per celebrare con i piatti storici gli 11 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

Abbinamento 5 vini al calice e un cocktail per persona 70

I NOSTRI PERCORSI

VEGETALE:

Percorso di 5 portate per celebrare la sostenibilità.

Il nostro credo risiede nel motto LESS IS MORE, nella concezione che sia giusto avere un'alimentazione variegata, tuttavia per le proteine animali è meglio mangiarne meno e di migliore qualità.

Il menù ci mette alla prova nella volontà di mantenerci fedeli alle nostre radici mediterranee preservandone l'estro e la genuinità.

Il Percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola.

RADICCHIO BBQ, Salsa al Prezzemolo, Soia, Salsa BBQ, Panna Acida, Ketchup di Pomodorini del Piennolo, Nocciole.

ZUPPETTA FREDDA, di Frutta e Verdura.

COME UNA PASTA AL POMODORO, Riso di Pasta "Pastificio dei Campi" ai Tre Pomodori: Marinda, Pomodoro Giallo, San Marzano, Mantecati al Parmigiano Reggiano.

MELANZANA Sotto Pressione in Agro, Olio all'Aglio Nero, Aceto Bianco, Prezzemolo.

AGRUMI In Varie Forme e Consistenze: Ristretto, Sorbetto, Lingua di Gatto e Torta Caprese, Namelaka al Cioccolato Bianco.

Per persona 65

Abbinamento 4 vini al calice e un cocktail per persona 50

CRUDI DA COMPORRE

Scampo Italia (2)	8
Gambero Rosso di Mazara (2)	7
Carpaccio di Pesce secondo pescato (4)	20
Ostrica Rosa (14)	7
Ostrica Gillardeau (14)	6
Caviale Royal Food (Beluga) 10 gr. (3)	60
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
Maionese, Arachidi, Uova di Salmerino.	
3-4-5	
LA MONTANARINA	18
Pizza Fritta ripassata in Forno, Pomodoro San Marzano, Provola, Basilico, Pepe, Parmigiano.	
1-5-7	
POLPO 80° 10 H	26
Tentacolo di Polpo BBQ, Straciatella, Hummus di Ceci, Olio al Prezzemolo, Limone.	
7-14	
PAN BRIOCHES	28
Tartare di Gamberi Rossi di Mazara, Tuorlo Marinato, Caviale Royal Food, Maionese alla Senape.	
1-2-3-7-10	
RADICCHIO BBQ	26
Radicchio Arrostito alla Brace, Salsa BBQ, Panna Acida, Ketchup di Pomodorini del Piennolo, Carpaccio di Ricciola, Nocciola.	
3-4-6-7-8	
TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO	30
Tartare di Tonno Rosso Mediterraneo, Spuma Fredda di Patata Viola, Caviale di Trota	
3-4	

SPAGHETTI A.O.P	25
Crema di Parmigiano Reggiano da Vacche Bruna Alpina 36 mesi, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.	
1-2-7	
RIGATONI	26
Cacio, Pepe, Ricci di Mare.	
1-3-7	
OCCHI DI LUPO	28
Ragù di Seppie di Nassa del Mediterraneo, Crema di Prezzemolo.	
1-14	
SEMI DI ANNURCA	22
Risoni di Gragnano ai Tre Pomodori: Marinda, Pomodoro Giallo, San Marzano, Parmigiano Reggiano, Basilico.	
1-7	
RISO ACQUERELLO (MINIMO 2 PORZIONI)	30
Risotto ai Frutti di Mare, Crema di Limone BBQ, Polvere di Liquirizia.	
3-7-9	
LINGUINE	27
Burro di Normandia, Acciughe, Cipolla Bruciata, Mollica di Pane, Tonno Dry Age, Katsuobushi.	
1-3-4-7	

CAPESANTE E CONIGLIO	30
Capesante, Coniglio Fumè, Radici, Misticanza, Fondo di Ossa.	
14	
BBQ AL MARE	28
Spiedino di Pescato alla Brace, Pomodoro Crudo, Capperi, Olive, Acciughe.	
2-4-14	
CERNIA CAROTA E ARANCIA	28
Tartare di Carote in Saor, Cernia Scottata, Spuma di Carote e Arancia.	
4-7	
IL CACCIAROLO	26
Calamaro Cacciarolo Spadellato, Crema di Cavolfiore al Limone, Misticanza di Stagione.	
14	
INSOLITA MILANESE	26
Vitello Impanato, Crema Pasticcera Salata al Limone, Salsa Tonnata, Erbe, Fiori, Senape Antica.	
1-3-4-5-7-10	
SPILLO IN LAGUNA	26
Frittura di Calamari Spillo, Polenta di Storo Mantecata al Grana Padano.	
1-3-5-7-14	

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.