



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, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

RIGATONI

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

UNO SPILLO IN LAGUNA

Frittura 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:

Un percorso di 5 portate per scoprire il mondo vegetale in maniera divertente.

VELLUTATA

Vellutata di Sedano Rapa, Zucca in Osmosi, Polvere di Verdure.

UOVO

Uovo Fritto Impanato, Fonduta di Parmigiano Vacche Rosse, Cime di Rapa Ripassate.

RISOTTO

Risotto, Zafferano, Stracciatella, Liquirizia.

POLENTA

Polenta, Latte, Funghi.

FONDENTE

Torta Fondente, Cremoso al Cioccolato 70%, Cialda di Riso al Cacao, Sale Maldon, Olio Centonze, Essenza al Timo.

Per persona / 65

Abbinamento 5 vini al calice

Per Persona / 60

CRUDI DA COMPORRE

Scampo Italia / 8

(2)

Gambero Rosso di Mazara / 7

(2)

Carpaccio di Pesce Secondo Pescato / 20

(4)

Ostrica Rosa / 7

(14)

Ostrica Gillardeau / 6

(14)

Caviale Royal Food (Beluga) 10 gr. / 60

(3)

Caviale Royal Food (Siberiano) 10 gr. / 30

(3)

I prezzi delle crudità sono riferiti al singolo 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 /5

ANTIPASTI

CEVICHE / 26

Sashimi di Pescato del Giorno in Ceviche, Maionese, Arachidi, Uova di Salmerino.

3-4-5

MONTANARINA / 18

Pizza Fritta Ripassata in Forno, Pomodoro San Marzano, Provola, Basilico, Pepe, Parmigiano.

1-5-7

POLPO STREET FOOD / 18

Hot Dog, Tentacolo di Polpo Cotto a Bassa Temperatura, Salsa Olandese, Ketchup di Pomodorini del Piennolo, Salsa BBQ.

1-3-7-14

PAN BRIOCHES / 28

Tartare di Gamberi Rossi di Mazara, Tuorlo Marinato, Caviale Royal Food, Maionese alla Senape.

1-2-3-7-10

SCAROLA BBQ / 16

Scarola Cotta al Barbecue, Olive, Alici, Stracciatella, Nocciole, Salsa BBQ.

4-7-8

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO / 30

Tartare di Tonno Rosso Mediterraneo, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Olio al Basilico, Uova di Aringa.

3-4-7

PRIMI

SPAGHETTI AOP / 26

Crema di Parmigiano Reggiano, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

1-2-7

LINGUINE / 26

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

1-3-7-14

RISO ACQUERELLO (MIN. 2 PORZIONI) / 30

Risotto ai Frutti di Mare, Crema di Limone BBQ, Polvere di Liquirizia.

7-9-14

OCCHI DI LUPO / 25

Ragù di Selvaggina, Spuma di Formaggi D'Alpeggio, Polvere di Pino Mugo.

1-7-9

FUSILLONI / 28

Mandorle, Alici del Cantabrico, Aglio Nero, Pomata di Seppia Marinata agli Agrumi,
Olio al Basilico.

1-4-7-8

TUBETTI RIGATI / 26

Ristretto di Pesce, Ricciola alla Brace, Piselli, Polvere di Pomodoro.

1-4-7

SECONDI

SPILLO IN LAGUNA / 26

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

1-3-5-7-14

CERNIA IN FINTO CARTOCCIO / 30

Cernia Scottata in Padella, Lardo di Colonnata, Radicchio BBQ, Sugo di Rilascio.

4-6-7

CAPESANTE E CONIGLIO / 30

Capesante, Coniglio Fumè, Radici, Zucca.

7

ZUPPETTA DI MARE / 35

Zuppetta di Pesci di Mare, Molluschi e Crostacei Secondo Pescato

2-4-7-9-14

CACCIAROLO E MUCCA / 16

Calamaro Cacciarolo, Variazione di Cavolo Nero Ripassato, Salsiccia di Fassona Piemontese.

7-14

LINGUA / 28

Lingua di Maialino Iberico, Cavolo Viola, Fondo di Ossa, Patate Rattè, Uova di Trota.

7-9

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.