



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

MARE MIO:

Un percorso di 7 portate a fantasia dello chef per intraprendere un viaggio attraverso la versione più pura del mare, dove il pesce crudo sarà il protagonista di questa esperienza dall'inizio alla fine del menù.

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

Il Percorso comprende: tre antipasti, due primi piatti,
un secondo piatto ed un dessert.

Per persona / 100

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

CRUDI DA COMPORRE

Scampo / 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

VERZA E CAPPONE / 18

Involtino di Verza, Patè di Cappone, Burro, Amaretti.

1-3-6-7-8-9

POLPO BBQ / 20

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

1-3-6-7-14

PAN BRIOCHES / 28

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

1-2-3-7-10

CAPASANTA NELL'ORTO / 25

Capesante Scottate, Variazione di Verdure di Stagione, Crumble di Cacao e Caffè.

1-3-7-14

PRIMI

SPAGHETTI AOP / 26

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

1-2-7

RIGATONI / 26

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

1-3-7-14

RISO ACQUERELLO (MIN. 2 PORZIONI) / 30

Riso Acquerello, Bagna Cauda alle Mandorle, Alici di Cetara, Olio all'Arancia, Bergamotto e Limone.

4-7-8-9

MISCHIATO POTENTE / 25

Ragù Bianco di Selvaggina, Spuma di Comtè, Polvere di Pino Mugo.

1-7-9

PLIN / 30

Plin 30 Tuorli Ripieni di Scampo, Doppio Brodo di Scampi, Zenzero, Parmigiano e Cappone.

1-2-3-6-7

SECONDI

SILLO IN LAGUNA / 26

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

1-3-5-7-14

CERNIA IN BIANCO / 30

Trancio di Cernia Mediterraneo al Vapore, Scarola Stufata alla Napoletana, Pinoli, Uvetta, Salsa di Rilascio.

4-7-8

ZUPPETTA DI MARE / 35

Zuppetta di Pesci di Mare, Molluschi e Crostacei Secondo Pescato.

2-4-7-9-14

TIÈ BACCALÀ/ 28

Lomo di Baccalà in Tempura, Salsa Olandese, Insalata di Rinforzo.

3-4-5-7-8

ROGER RABBIT / 30

Coniglio Fumè, Chips e Crema di Cavolo Nero, Patè di Anguilla, Uova di Trota, Fondo di Ossa.

4-6-7-10

NÉ CARNE NÉ PESCE

PIZZINO / 18

Pizza al Vapore, Pomodoro San Marzano, Origano, Aglio, Olio Centonze.

1

TUORLO / 15

Tuorlo impanato, Crema di Cavolfiore, Limone.

1-3-7

RISOTTO (MIN. 2 PORZIONI) / 30

Riso Acquerello, Zafferano, Burro Acido, Fondo di Verdure, Parmigiano.

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.