



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 / 80

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 i 12 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

Polpo 80 10, Mosaico di Verdure, Pappa al Pomodoro, Panna Acida, Uova di Aringa, Salsa BBQ.

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 / 85

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

Pescato Misto in Ceviche, Arachidi, Verdurine, Uova di Trota, Salsa Maionese.

3-4-5

CAVALLO DRY AGE / 24

Cavallo, Salsa Tonnata, Fondo di Ossa, Nocciole, Rucola.

1-3-6-7-8-9

POLPO BBQ / 25

Polpo 80 10, Mosaico di Verdure, Pappa al Pomodoro, Panna Acida, Uova di Aringa, Salsa BBQ.

1-3-6-7-14

PAN BRIOCHES / 28

Pan Brioches, Tartare di Gamberi Rossi di Mazara, Tuorlo Marinato, Uova di Salmerino, Maionese alla Senape.

1-2-3-7-10

CAPASANTA / 25

Capesante Scottate, Variazione di Asparagi (Namelaka, Punte Crude, Brodo Tiepido).

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

MISCHIATO POTENTE / 25

Cotto in Estrazione di Molluschi e Crostacei, Crema di Cannellini, Seppia, Limone.

4-7-8-9

RISO E LATTE (MIN. 2 PORZIONI) / 26

Riso Acquerello, Crema di Latte, Stracotto di Braciola Napoletana.

1-7-9

PLIN / 28

Plin 30 Tuorli Ripieni di Cinta Senese, Burro Noisette, Spuma di Ricotta,
Broccoli al Vapore, Tartufo Nero.

1-2-3-6-7

SECONDI

SPILLO 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, Zucchine Scapece, Crema di Vongole.

4-7-8

ZUPPETTA DI MARE / 36

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

2-4-7-9-14

BACCALÀ/ 35

Mosaico di Baccalà, Alga Nori, Beurre Blanc, Caviale Royal Food, Olio al Prezzemolo.

3-4-5-7-8

TERRINA DI CONIGLIO / 30

Coniglio CBT, Carota Arrosto, Cialda di Riso alle Carote, Senape, Salsa BBQ, Anguilla, Germogli, Fondo di Ossa.

4-6-7-10

NÉ CARNE NÉ PESCE

PIZZINO / 18

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

1

SOTTO PRESSIONE / 20

Melanzana Sotto Pressione, Pappa al Pomodoro, Crema di Stracciatella, Basilico, Germogli di Stagione.

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.