



MARAGONCELLO
ristorante

IL MENÙ

I NOSTRI PERCORSI

CONTAMINAZIONI:

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, Arachidi, Misticanza.

POLPO 80-10

Insalata di Polpo, Peperoni Arrosto, Olive, Pinoli, Cracker, Crema di Peperoni alla Mostarda di Pere, Crema di Basilico, Senape, Uova di Trota e 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 / 85

A Piacere, 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

INSALATA TIEPIDA DI CONCHIGLIE E VERDURE / 26

Molluschi al Vapore, Verdure di Stagione, Doppio Brodo di Pesce, Zenzero, Katsuobushi, Croste di Parmigiano.

1-2-4-6-9-14

MANZO E SEPPIE / 24

Tartare di Manzo, Tagliatelle di Seppie, Salsa Umami, Origano Cubano, Fondo di Ossa.

6-7-10-11-14

PAN BRIOCHEs / 28

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

1-2-3-7-8

UOVO 63° / 18

Uovo Poche, Crema di Patate e Porri, Funghi di Stagione, Fondue di Morbier al Tartufo.

3-7

POLPO 80-10 / 25

Insalata di Polpo, Peperoni Arrosto, Olive, Pinoli, Cracker con Crema di Peperoni alla Mostarda di Pere, Crema di Basilico, Senape, Uova di Trota e Aringa.

1-3-8-10

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 / 25

Pasta Mista in Zuppa di Pesci Cotti e Crudi, Crema di Cannellini, Olio al Prezzemolo.

1-2-4-7-9-14

TAGLIATELLE / 24

Tagliatelle 30 Tuorli , Sugo di Braciola Napoletana, Spuma di Comte 24 Mesi.

1-3-7-8-9

RISO / 28 (MIN. 2 PORZIONI)

Riso Acquerello al Rosmarino, Limone, Burro Acido, Scampi in Crudità.

2-7-9

SECONDI

FRITTURA / 25

Frittura Mista Secondo Pescato, Salsa Agropiccante.

1-2-3-4-5-6-9-10-14

RICCIOLA / 30

Ricciola Scottata al Kamado, Indivia Brasata, Riduzione di Porto e Teriaki.

1-4-6-12

CONIGLIO / 24

Terrina di Coniglio alla Cacciatora, Crema di Pomodoro, Piselli, Funghi, Carote, Cipolla Bruciata.

7-9

CERNIA E LINGUA / 30

Cernia Bianca, Lingua di Patanegra, Fondo, Insalata di Rinforzo.

4-8

MILANESE / 25

Costoletta di Vitello alla Milanese, Insalata di Stagione, Maionese, Patate Fritte.

1-3-5

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.