



MARAGONCELLO  
ristorante

# MENÙ

# I NOSTRI PERCORSI

## BUIO:

Un percorso accattivante e misterioso per intraprendere un viaggio attraverso la versione più variegata della nostra cucina.

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

## 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**

Polpo BBQ, Sashimi di Tonno Marinato al Limone e Cipollotto, Salsa di Peperone e Mostarda, Cavolo Rosso Fermentato.

### **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 / 8

(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

## PIZZINO / 24

Pizzino Cotto in Padella, Crema di Piselli, Burrata, Capesante Scottate, Misticanza in Agro.

1,7,14

## MELANZANA / 22

Melanzana Sotto Pressione, Bagna Cauda, Acciughe del Cantabrico, Nocciole, Erbe di Stagione.

1,6,4

## PAN BRIOCHES / 28

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

1-2-3-7-8

## TARTARE DI PESCATO / 28

Tartare di pescato, Uova di Pesci, Gel di Peperone e Mostarda, Lardo di Calamaro.

3,4,10,14

# 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 / 25

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

1-2-4-7-9-14

## TORTELLI / 20

Tortelli di Zucca, Burro Noisette, Parmigiano Reggiano, Semi di Zucca, Crumble di Amaretti, Salvia.

1-3-7-8-9-10

# SECONDI

## **SPILLO / 28**

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

1,3,14

## **RICCIOLA / 30**

Ricciola Cotta e Cruda, Asparagi, Mortadella.

4-7

## **FLAN / 25**

Flan di Uova, Ragù di Patanegra, Cipollotto, Peperoncino, Spuma al Comtè.

3,6,7,9

## **CERNIA / 30**

Cernia in Tempura di Panko, Salsa Caciucco, Insalatina di Rinforzo.

1,4