



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 aggiunta, 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 13 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.

SOFFICE

Focaccia al vapore, Polpo Ripassato,
Cime di Rapa Spadellate in Colatura di Alici,
Maionese di Albicocca Pellicchiella, Lardo di Colonnata, Giardiniera
Espressa di Mela Verde, Crema ai Ricci.

SPAGHETTI A.O.P.

Crema di Parmigiano, Zenzero, Gamberi Rossi di Sicilia.

RIGATONI

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

SPILLO

Frittura di Calamari Spillo, Polenta di Storo Mantecata.

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

GAMBERO ROSSO / 8

SCAMPO / 8

GAMBERO VIOLA / 7

MAZZANCOLLA / 6

OSTRICA SECONDO DISPONIBILITÀ / DA 6

TARTARE DI PESCATO / 15

CAPASANTA / 5

RICCI DI MARE / 7

La disponibilità e i prezzi dei crudi di mare possono subire variazioni
a seconda del mercato.

ANTIPASTI

MANZO / 26

Tartare di Manzo, Millefoglie di Patate, Caviale, Maionese all' Aglio Nero, Erba Cipollina, Fondo di Ossa, Spuma al Caprino.

3-7-9-8

SOFFICE / 26

Focaccia al vapore, Polpo Ripassato, Cime di Rapa Spadellate in Colatura di Alici, Maionese di Albicocca Pellicchiella, Lardo di Colonnata, Giardiniera Espressa di Mela Verde, Crema ai Ricci.

4-8

PAN BRIOCHES / 28

Pan Brioches Tostato, Gamberi Rossi, Ricotta di Bufala, Maionese alla Nocciola, Uova di Salmerino, Tuorlo Marinato.

1-2-3-7-8

SEPPIA / 23

Seppia Cotta all'Arco, Crema di Piselli, Olio alla Menta, Aria di Mare.

1-2-3-7-8

CAPESANTE / 28

Capesante Scotatte in Padella, Crema di Topinambur, Succo di Vitello, Uova di Trota, Polvere di Liquirizia.

7-14

PRIMI

SPAGHETTONI AOP / 28

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

1-2-7

RIGATONI / 28

Cacio, Pepe, Ricci di Mare.

1-3-7-14

RISOTTO / 30 (MIN. 2 PORZIONI)

Risotto Acquerello Cotto in Brodo di Canocchie, Ragù di Crostacei, Polvere di Limone Nero.

2-4-7-9-14

MINESTRA DI MARE / 28

Pasta Mista, Molluschi, Crostacei, Pesci, Crema di Cannellini, Basilico.

2-4-7-9-14

TORTELLI / 25

Tortelli di Zucca, Burro Nocciola, Salvia, Crumble di Amaretti, Semi di Zucca, Grana Padano 30 mesi.

1-3-7-8

TAGLIATELLE / 25

Tagliatelle 40 Tuorli, Ragù Bianco di Anatra, Grana Padano, Bottarga di Gallina.

1-3-7

SECONDI

SPIILLO / 28

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

1-3-14

ROMBO / 35

Rombo Profumato in Padella, Crema di Pastinaca, Dashi di Porcini, Rucola alle Spezie.

3-4-6-9

ARAGOSTELLA / 38

Aragostella al Burro Francese, Caponatina Cruda di Verdure, Salsa Umami.

2-6-7

CERNIA / 34

Trancio di Cernia alla Brace, Sugo all' Acqua Pazza, Passatina di Ceci, Olio alle Erbe, Plancton.

4

CONIGLIO / 30

Terrina di Coniglio all'Ischitana, Insalata di Rinforzo, Lardo di Calamaro, Fondo.

4-7-14

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.