

# Le degustazioni

## OLTRE

*9 passaggi per raccontare un nuovo percorso degustativo*

\*Io sono Ma.Ri.na ( 1, 2, 4, 7, 12 )

\*Tonno, barbabietola, pomodoro all'arancia e cannella, limone candito e fermentato ( 4 )

\*Ricci di mare, cipolla, mandorla ( 1, 4, 7, 8 )

\*Calamaro, patate, crescione, aglio nero ( 1, 4, 5, 7, 10, 11, 13, 14 )

\*Blinis, anguilla affumicata, panna acida, rafano ( 1, 3, 4, 7 )

\*Scampo, pastinaca, burro alla vaniglia Bourbon ( 2, 7, 12 )

\*Pappardella ripiena, bottarga di tonno, caviale "Baerii" ( 1, 3, 4, 7, 14 )

\*Risotto all'acqua di mare, nero di seppia, katsuobushi, calamaro spillo ( 4, 7, 14 )

\*Centrolofo Viola a fiamma viva, rucola di mare e bergamotto candito ( 4 )

Predessert

Mousse di cioccolato all'acqua, camomilla, arancia ( 3, 7, 8, 12 )

euro 170

---

## RACCONTAMI DI TE E FIDATI DI ME

*7 portate per compiere un viaggio nel mondo Ma.Ri.na tra passato e futuro e lasciarVi trasportare dal nostro guizzo creativo.*

euro 150

---

## LA NOSTRA STORIA

*Selezione e rivisitazione di 5 piatti, che ci hanno accompagnato in questi primi 50 anni...*

\*Io sono Ma.Ri.na ( 1, 2, 4, 7, 12 )

\*Antologia di crudi del mare ( 4, 11, 12 )

\*Aragosta midollo di vitello, pomodoro e capperi ( 2, 5, 12 )

\*Superspaghettoro "Verrigni", crostacei, vongole, capperi ( 1, 2, 7, 12, 14 )


\*"Il frittino", latte ridotto e caviale, rapanello all'umeboshi, vegetali del mare ( 2, 4, 7, 12 )

Pre dessert

Zabaione, frutti di bosco, gelato al fior di latte

euro 135

Lo stesso menu degustazione è da considerarsi per l'interezza del tavolo.  
Per un numero superiore alle 5 persone è necessaria la scelta di un percorso degustativo



# La carta

## ANTIPASTI

*Aragosta, midollo di vitello, pomodoro, capperi ( 2, 5, 12 )	€ 51
*Scampo, pastinaca, burro alla vaniglia Bourbon ( 2, 7, 12 )	€ 51
*Tonno, barbabetola, pomodoro all'arancia e cannella, limone candito e fermentato ( 4 )	€ 31
*Antologia di crudi del mare ( 4, 11, 12 )	€ 45
*Carosello di crostacei ( 2, 7, 8, 12 )	€ 54
*Calamaro, patate, crescione, aglio nero ( 1, 4, 5, 7, 10, 11, 13, 14 )	€ 34

---

## PRIMI

Tjarin alla parmigiana, fondo bruno del mare, zafferano iraniano, bottarga ( 1, 3, 4, 7 )	€ 34
*Risotto all'acqua di mare, nero di seppia, katsuobushi, calamaro spillo ( 4, 7, 14 )	€ 38
*Superspghettoro "Verrigni", crostacei, vongole, capperi ( 1, 2, 7, 12, 14 )	€ 46
*La pappardella ripiena, bottarga di tonno, caviale "Baerii" ) 1, 3, 4, 7, 14 )	€ 42

---

## SECONDI

*Rana pescatrice, caviale, sedano rapa, levistico ( 1, 3, 4, 7 )	€ 46
*Piccione e foie grass del mare ( 1, 4, 6, 7, 8 )	€ 54
*"Il frittino", latte ridotto, rapanello all'umeboshi, vegetali del mare ( 2, 4, 7, 12 )	€ 51
*Centrolofo Viola a fiamma viva, rucola di mare, limone candito ( 4 )	€ 46

---

Abbinamento 5 calici	€ 65
Abbinamento 7 calici	€ 80
Acqua	€ 5
Caffè	€ 5

Si informano i gentili clienti inoltre che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più allergeni citati nell'allegato II del Reg.UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione del ristorante.

In caso di necessità per allergia o intolleranza si invita a chiedere al personale di sala l'apposito elenco dei 14 allergeni alimentari.

\* Prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio e/o sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento (CE) n.853/04, allegato III, sez. VII, cap.3, lettera D, punto 3