

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