

Le degustazioni

CONOSCIAMOCI

Un viaggio di 4 portate per scoprire il gusto autentico di Ma.Ri.na

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

*Uovo 63°, carciofi, bottarga (1, 3, 4, 7, 14)

*Risotto, radici, scampi (2, 4, 7, 11, 12)

*Rombo, zucca Hokkaido, puntarelle (4, 7, 12)

Pre dessert

Soufflé al cioccolato, gelato al tabacco (3, 7, 8,)

euro 95

OLTRE

9 passaggi dove l'innovazione rompe con la tradizione per creare nuove emozioni

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

*Ostrica al bbq, kiwi (4, 7, 9, 14)

*Tonno, foie gras (4, 7, 8, 12)

*«Rana», capasanta (1, 3, 4, 14)

*Risotto, radici, scampi (2, 4, 7, 11, 12)

*Blinis, cozze, cime di rapa (1, 3, 14,)

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

*Tajarin allo zafferano, ricci di mare, bagna cauda (1, 3, 4, 7, 14)

*Piccione, foie gras del mare (1, 4, 6, 7, 8)

*Pre dessert

Pera, ricotta, cioccolato (1, 3, 7)

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)

*Tajarin allo zafferano, ricci di mare, bagna cauda (1, 3, 4, 7, 14)

*"Polpo pizza" (1, 7, 8, 12, 14)

*Pre dessert

Zabaione, frutti di bosco, gelato al fior di latte

euro 135

*Lo stesso menù
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
*Rosso di Sicilia, latte ridotto, kale e prezzemolo, shiitake (2, 7, 9, 14)	- 41
*Tonno, foie gras, vaniglia (4, 7, 8, 12)	- 34
*Antologia di crudi del mare (4, 11, 12)	- 45
*Carosello di crostacei (2, 7, 8, 12)	- 54
*Uovo 63°, carciofi, bottarga (1, 3, 4, 7, 14)	- 31

PRIMI

*Tajarin, ricci di mare (1, 3, 4, 7, 14)	- 39
*Risotto, radici, scampi, katsuobushi (2, 4, 7, 11, 12)	- 34
*Superspaghettoro "Verrigni", crostacei, vongole, capperi (1, 2, 7, 12, 14)	- 46
*Plin ripieno di patè di fagiano, fondo bruno, fitoplancton, anguilla (1, 3, 4, 6, 7)	- 39

SECONDI

*Storione, fagioli risina (1, 4, 7, 9)	- 46
*Piccione e foie gras del mare (1, 4, 6, 7, 8)	- 54
*"Il frittino", latte ridotto, rapanello all'umeboshi, vegetali del mare (2, 4, 7, 12)	- 51
*Rombo, zucca Hokkaido, puntarelle (4, 7, 12)	- 46

GLI ABBINAMENTI

Abbinamento 3 calici	- 37
Abbinamento 5 calici	- 65
Abbinamento 7 calici	- 80
Abbinamento bevande analcoliche 5 calici	- 50

Acqua - 5
Caffè - 5

Si informano i gentili clienti inoltre che i prodotti presenti a menù 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 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 o che possono essere surgelati all'origine o congelati in proprio*

