

# 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*

