

Le degustazioni

CONOSCIAMOCI

4 passaggi per conoscere il mondo Ma.Ri.na

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

*Centrolofo viola, gazpacho di sedano, rapanelli, caviale (4, 7, 9, 10, 12)

*Plin ripieni di patè di fagiano, anguilla affumicata (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

*Carbonaro dell' Alaska, legumi di stagione, brodo speziato (4, 7, 9, 12)

Limone (3, 7)

La bella Elena (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)

- 95

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)

*Crudi del mare e i loro abbinamenti (4, 11, 12)

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

*Tagliolino al nero di seppia, pomodoro, verdure del mare (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 14)

*Fritto, vegetali del mare, ketchup di nespole (2, 12, 14)

*Limone (3, 7)

Zabaione, frutti di bosco, gelato al fior di latte

- 125

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

- 140

GLI ABBINAMENTI

Abbinamento 3 calici - 37

Abbinamento 5 calici - 65

Abbinamento 7 calici - 80

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 (2,12)	-45
*Tonno, il suo cuore, cipolla agrodolce, sesamo, pomodoro fermentato (4,6,11,12)	- 35
*Nuggets di Rana pescatrice, sedano rapa, fondo di pollo (1,3,4,6,7,9,10)	- 35
*Crudi del mare e i loro abbinamenti (4,6,7,9,10,11,12)	- 45
*Selezione di crostacei (2,6,10,11)	- 55
*Uovo 63°, storione affumicato, asparago bianco (3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)	- 35

PRIMI

*Tagliolino al nero di seppia, pomodoro, vegetali del mare (1,3,4,6,7,10,12,14)	- 35
*Risotto, ricci di mare Galizia, creme fraiche (2,4,7,9,12,14)	- 40
*Spaghetto quadrato "Felicetti", crostacei, la loro bisque, vongole, capperi (1,2,9,10,12,14)	- 45
*Plin, ripieno di patè di fagiano, anguilla affumicata (1,3,4,6,7,10,12)	- 35

SECONDI

*Carbonaro dell'Alaska, legumi di stagione, brodo speziato (4,7,9,12)	- 45
*Scampi, patate ratte, foie gras (2,7,9,12)	- 40
*Fritto, vegetali del mare, ketchup di nespole (2,12,14)	- 45
*Agnello, scalogno fondente, pastinaca (7,9,12)	- 40

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*

