

# Le degustazioni

## LA NOSTRA STORIA

Selezione e rivisitazione in chiave contemporanea di piatti che ci hanno accompagnato in questi primi 53 anni...

- \*Io sono Ma.Ri.na (1,2,4,7,12)
- \*Crudi di mare e i loro abbinamenti (4,6,9,7,11,12)
- \*Aragosta, midollo, pomodoro e capperi (2,12)
- \*Gnocchi ripieni di ricciola, capesante e zucchine (1,3,4,6,9,10,12,14)
- \*Polpo, ceci, maionese di cipolla bruciata, semi di papavero (3,4,7,11,12,14)
- \*Limone e salvia (3,7)
- Zabaione, frutti di bosco, gelato al fior di latte (3,7,12)

-130

## 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.

- 150

## SENZA TEMPO

Piatti che ci proiettano nel futuro con abbinamenti non scontati, audaci e mai incoscienti.

- \*Io sono Ma.Ri.na (1,2,4,7,12)
- \*Ricciola, cipollotto, pil pil al lemongrass (4,7,12)
- \*Gambero rosso, aneto e rabarbaro (2,10)
- \*Sgombro marinato, barbabietola, lavanda, panna acida (4,6,7,12)
- \*Linguina alla bouillabaisse, salsa rouille, bruschetta all'aglio (1,3,4,9,10,12)
- \*Black cod, carciofi, salsa champagne (4,7,9,12)
- \*Limone e salvia (3,7)
- \*Cioccolato, lampone, zenzero (1,3,6,7)

- 110

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

|   |      |
|---|------|
| *Gran crudo di pesci e crostacei in due atti (2,4,6,7,9,10,11,12)                 | - 95 |
| *Aragosta, midollo, pomodoro e capperi (2,12)                                     | - 46 |
| *Calamaro arrosto, funghi shitake, umami di molluschi e crostacei (2,6,12,14)     | - 38 |
| *Uovo croccante, spuma di baccalà, alloro e olive nere (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12) | - 32 |
| *Crudi di pesce e i loro abbinamenti (4,6,9,7,11,12)                              | - 46 |
| *Crudi di crostacei (2,6,10,11,12)  | - 56 |
| *Ricciola, cipollotto, salsa pil pil al lemongrass (4,7,12)                       | - 40 |

---

## PRIMI

|   |      |
|---|------|
| *Gnocchi ripieni di ricciola, capesante e zucchine (1,3,4,6,9,10,12,14)           | - 36 |
| *Risotto, caprino, asparagi, gambero rosso e jamon iberico (2,7,9,12)             | - 45 |
| *Spaghetto quadrato "Felicetti", crostacei, vongole, capperi (1,2,9,10,12,14)     | - 45 |
| *Linguina alla bouillabaisse, salsa rouille, bruschetta all'aglio (1,3,4,9,10,12) | - 40 |



## SECONDI

|  |      |
|--|------|
| *Black cod, carciofi, salsa champagne (4,7,9,12)                       | - 44 |
| *Astice glassato, patata fondente, salsa alla catalana (2,7,9,12)      | - 60 |
| *Polpo, ceci, cipolla bruciata e semi di papavero (3,4,7,11,12,14)     | - 40 |
| *Fritto di calamaretti e crostacei, ketchup di pompelmo rosa (2,12,14) | - 46 |

---

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Wine pairing 3 calici | - 44 |
| Wine pairing 5 calici | - 69 |
| Wine pairing 7 calici | - 84 |
| Acqua                 | - 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