

# 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 )

\*Rosso di Sicilia, bisque di crostacei al fitoplancton, salsa Satay a modo nostro ( 2, 7, 8, 12 )

\*Blinis, anguilla affumicata, panna acida, rafano ( 1, 3, 4, 7 )

\*Uovo 63°, capasanta, asparagi, basilico, lemon grass, caviale ( 3, 4, 7, 14 )

\*Risotto, scampi, piselli, cocco e lime ( 2, 4, 7 )

\*Plin ripieno di patè di fagiolo, fondo bruno, fitoplancton, anguilla

\*Ombrina bocca d'oro a fiamma viva, fave, alga nori ( 4, 12 )

Pre dessert

Mousse di cioccolato all'acqua, camomilla, arancia ( 3, 7, 8, 12 )

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.*

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 )

Fetuccina al nero di seppia, calamaretto spillo, pomodoro, salicornia ( 1, 3, 4, 7 )

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

\*Pre dessert

Zabaione, frutti di bosco, gelato al fior di latte

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



# MENU'

## ANTIPASTI

*Aragosta, midollo di vitello, pomodoro, capperi ( 2, 5, 12 )	51
*Ricci di mare, cipolla, mandorla ( 1, 4, 7, 8 )	34
*Tonno, barbabietola, 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
*Uovo 63°, capasanta, asparagi, basilico, lemon grass, caviale ( 3, 4, 7, 14 )	34

## PRIMI

Fetuccina al nero di seppia, calamaretto spillo, pomodoro, salicornia ( 1, 3, 4, 7 )	37
*Risotto, scampi, piselli, cocco e lime ( 2, 4, 7 )	38
*Superspghettoro "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

*Triglia di scoglio, bouillabaisse, erba cipollina ( 2, 3, 4, 5, 7, 9, 14 )	51
*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
*Ombrina bocca d'oro a fiamma viva, fave, alga nori ( 4, 12 )	46

---

Abbinamento 5 calici	65
Abbinamento 7 calici	80
Abbinamento alcol free 5 calici	55

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