

Le degustazioni

OLTRE

9 passaggi per raccontare un nuovo percorso degustativo

- *Io sono Ma.Ri.na (1, 2, 4, 7, 12)
- *Rosso di Sicilia, latte ridotto, kale e prezzemolo, finferli (2, 7, 9, 14)
- *Tonno, foie gras, vaniglia (4, 7, 8, 12)
- *Ricci di mare, cipolla, mandorla (1, 4, 7, 8)
- *Blinis, cozze, cime di rapa (1, 3, 14,)
- *Baccalà, yogurt, melone (4, 5, 7, 11)
- *Plin ripieno di patè di fagiano, fondo bruno, fitoplancton, anguilla
- *Ombrina bocca d'oro, zucca Hokkaido, puntarelle (4, 7, 12)
- *Risotto ai funghi porcini, seppia (3, 6, 7, 12, 14)
- *Limone (3,7)
- Mousse di cioccolato all'acqua, camomilla, arancia (3, 7, 8, 12)

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)
- Fettuccina al nero di seppia, calamaretto spillo, pomodoro, salicornia (1, 3, 4, 7)
- *"Polpo pizza" (1, 7, 8, 12, 14)
- *Limone (3,7)
- 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, finferli (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°, patate, caviale, capasanta (3, 4, 7, 12, 14)	€ 31

PRIMI

Fettuccina al nero di seppia, calamaretto spillo, pomodoro, salicornia (1, 3, 4, 7)	€ 37
*Risotto ai funghi porcini, seppia (3, 6, 7, 12, 14)	€ 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

*Baccalà, yogurt, melone (4, 5, 7, 11)	€ 43
*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
*Ombrina bocca d'oro, zucca Hokkaido, puntarelle (4, 7, 12)	€ 46

Abbinamento 3 calici	€ 37
Abbinamento 5 calici	€ 65
Abbinamento 7 calici	€ 80
Abbinamento bevande analcoliche 5 calici	€ 50
Acqua	€ 5
Caffè	€ 5

Alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità di mercato.

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