

# 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, shiitake ( 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 fagiolo, fondo bruno, fitoplancton, anguilla
- \*Rombo, zucca Hokkaido, puntarelle ( 4, 7, 12 )
- \*Risotto, radici, scampi, katsuobushi (2, 4, 7, 11, 12)
- \*Limone ( 3,7 )
- Soufflé al cioccolato, gelato al tabacco ( 3, 7, 8, )

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, 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°, 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, radici, scampi, katsuobushi (2, 4, 7, 11, 12)	€ 34
*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

*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
*Rombo, 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

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

