



MARCONI
RISTORANTE

La passione e la dedizione di una famiglia.

Dagli albori nel 1983, con Mario e Maria, all'eredità raccolta nel 2000 dai figli Aurora e Massimo che con passione e determinazione hanno reso il loro ristorante un punto di riferimento del mangiare bene italiano. Oggi è l'alba di un nuovo Marconi e Aurora, Massimo e Mascia sono pronti più che mai ad accogliervi e accompagnarvi nella loro realtà.

Aurora e Massimo Mazzucchelli

Ci piacerebbe condividere con Voi i nostri ingredienti e potervi condurre per mano tra i profumi della nostra cucina.

Percorso da 5 portate

Ciascuno assaggio è a vostra scelta dalla carta,
una delle portate deve essere un dessert

Il percorso si intende uguale per tutti i componenti del tavolo

€ 70,00 a persona
“bevande escluse”

Il mondo creativo di Aurora

“Osservare, manipolare, pensare,
sono sempre parte di uno stesso processo,
per ritrovare pensieri risvegliati
dalla mano che fa”

Cocktail di gamberi 2017

Cappelunghe, puro di mandorla, canocchie, pepe verde e yuzu

Lumache di terra, abete rosso, burro acido e briciole di Parmigiano Reggiano

Cappelletti di faraona, brodo di triglia e fegato di rana pescatrice

Mammella di mucca, acciughe e lime

Anguilla, aceto di mele, sedano rapa e arancio

Diaframma di manzo, alghe rosse e caviale

Bietola, cioccolato, eucalipto e pane al cardamomo

Il percorso deve essere uguale per tutti i componenti del tavolo.

€ 90,00 a persona
“bevande escluse”

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Il nostro pesce arriva fresco e pertanto alcune varietà potrebbero non essere disponibili.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica
preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari.

Menu alla carta

Aringa, gelato d'aringa, mandarino e gamberi rosa crudi

Capo Finisterre, piovra, percebes, semi di coriandolo, limoni di mare e ostriche crude

Sgombro, corteccia di carota, semi di senape e maionese al miele

Cappelunghe, puro di mandorla, canocchie, pepe verde e yuzu

Mammella di mucca, acciughe e lime

Lumache di terra, abete rosso, burro acido e briciole di Parmigiano Reggiano

Topinambur, brodo di funghi, citronella, mozzarella affumicata e nocciole

€ 25,00 a porzione

Risotto con mosaico di pesci crudi e polvere di alghe

Maccheroni al torchio, anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci

Cappelletti di faraona, brodo di triglia e fegato di rana pescatrice

Tortelli di Parmigiano Reggiano alla lavanda, noce moscata e mandorle

Ravioli alle erbe, brodo di capretto e formaggio di capra

Bottoni al porro, brodo alle alghe, verza e sesamo nero

€ 25,00 a porzione

Triglia croccante, fagioli bianchi, aglio nero e menta

Rombo, cardi e liquirizia

Anguilla, aceto di mele, sedano rapa e arancio

Pancia d'agnello cotta sulla pietra, melograno, bacio di dama al pecorino
con crema di cervella

Diaframma di manzo, alghe rosse e caviale

Sedano rapa, mela, mandarino e cipolla in agro

€ 30,00 a porzione

Dessert

Ananas in raviolo ripieno di ricotta, caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli

Panna cotta al rooibos, sorbetto di pera, composto di strudel,
briciole di pistacchio e fave di cacao

Limone, crema di limone, verdure candite e meringa ai capperi

Bietola, cioccolato, eucalipto e pane al cardamomo

€ 15,00 a porzione

Gelato

Crema
Nocciola

Sorbetto

Lampone

€ 10,00 a porzione

*vini in abbinamento ai dessert
consultare carta dei vini*

Caffè

“ Torrefazione Leonardo Lelli”

Espresso Pergamino arabica, Brasile

Espresso Peaberry robusta, India

€ 4,00 a tazza

Pressofiltro Sidamo arabica, Etiopia

Chemex Percolato Sidamo arabica, Etiopia

€ 4,00 a tazza minimo tre tazze