

**Madonnina del Pescatore**

**40° / 1984 / 2024**

## Menu degustazione

*Per prenotazioni maggiori di 4 sarà servito uno dei due menu degustazione per l'intero tavolo*

Menu Luca e Moreno 2024- il viaggio di Marco Polo sei calici in abbinamento	230,00 100,00
Menu Ricordi d'infanzia & Mariella cinque calici in abbinamento	230,00 80,00
Menu Mezzogiorno esclusivo per i pranzi di lunedì, martedì e venerdì, esclusi festivi un piccolo menu scelto dallo Chef una pasta, un pesce, un dolce bevande escluse	100,00
Le stagionature di pesce (10 assaggi di stagionati, maturati ed insaccati di pesce)(1-4-6-8-10-14)	40,00
Se volete oltre al menu prescelto, potete aggiungere un piatto (esclusi gli snack)	40,00

## Menu à la carte

*E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei due menu degustazione, esclusi gli snack, per un tavolo fino a 4 persone*

Due piatti a scelte dai menu (escluso il dolce)	140,00
Tre piatti a scelta dai menu (escluso il dolce)	160,00

TRIBUTO AL MAESTRO FERRAN ADRIA ACCOMPAGNA L'APERITIVO

.97	Gelato al parmigiano (3-7)	
.06	Verdicchio gran riserva extra brut Garofoli	22,00
.19	Franciacorta vintage collection extra brut Cà Del Bosco	22,00
s.a.	Champagne brut Steinbruck blanc de noir brut	22,00
	Lime e zenzero o Lemongrass, bevande analcoliche by Moreno Cedroni	12,00
	Gin tonic secondo vostra preferenza: Hendrick's Monkey 47 Gin Iuniperi by Moreno Cedroni & Luca Abbadir, The Tunnel	
	Fever Tree elderflower, indian, mediterranean, light	20,00

## Luca e Moreno.....Il viaggio di Marco Polo

### *Snack*

- .24 Venezia- cracker di moeca con soffice di granchio porro e spritz (1-2-3-6-7-9-10-11-12)
- .24 Trebisonda- waffle di lenticchie e nocciole, uova di seppia e salsa rosa (1-2-3-4-6-7-8-10-11-12-14)
- .24 Bagdad- crema cotta ai ricci di mare, tahina, umeboshi e datteri (1-3-6-7-11-14)
- .16 Aleppo- ostrica alla griglia, pepe di Aleppo e cavolo viola (4-7-14)

### *Piatti*

- .24 Teheran- Ceviche di ricciola con sentori di bosco, pernice in soia e miele, salsa di enoki e Chartreuse (1-4-6-7-10-12)
- .24 Balkh- Kebab di ventresca di tonno, melanzana con sentori di fumo e chutney di mango (1-2-3-14)
- .24 Samarcanda- Brodo di pannocchia e acetosa con bottoni ripieni, polvere di lime e cardamomo (1-3-6-12-14)
- .24 Kashgar- Di che razza sei? Razza yin e yang (1-4-5-6-7-8-11)
- .24 Pechino- Piccione alla "pechinese" (1-5-6-7-9-11-12)
- .24 Pechino- Fusilloro Verrigni con cuore di piccione e raguse, finocchietto e tofu di mandorla (1-6-7-8-12)

### *Dolci*

- .24 Pagan- torta di rose al topinambur, gelato e fermentato (1-3-6-7-12)
- .24 Viaggio nel viaggio, impronta lunare (1-6-7-8-12)
- .24 Il viaggio di Marco Polo (7-12)

La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse

euro 230,00

a persona, sei calici in abbinamento

euro 100,00

## Ricordi d'infanzia & Mariella 1984-2024

### *Snack*

- .15 Arachide con margarita (7-8)
- .20 "Chela" di mazzancolla frita, furikake e lime ( 1-2-3,4,6,7,11)
- .17 Sfera di gorgonzola dolce, levistico e alice salata (1-3-4-7-9)
- .18 Stella marina con salsa alle vongole piacevolmente piccante (3-7-14)

### *Piatti*

- .03 Stagionature, frollature ed insaccati di pesce con tonno, ricciola, ombrina, moro oceanico, pesce spada, orata (4-6-8-10-14)
- .23 Carota, maionese di cozze, piede di cornucopia e polvere di cavolo viola (1-2-3-14)
- .01 Capasanta frita in tempura al nero di seppia con salsa di vongole e zucchine (1-3-14)
- .19 Penne rigate Gentile, burro ai ricci di mare, capesante essiccate, erbe spontanee e seppia ai carboni (1-7-10-14)
- .12 Guazzetto "al forno" di pesci, molluschi e crostacei (1-2-4-14)

### *Dolci*

- .10 Magnum al tè sakura (3-7)
- .16 Il cubo- 25 grammi di gelato al cioccolato bianco, salsa al frutto della passione, timo grigliato (3-7)
- .19 Gelato alla buccia di banana fermentata, gianduia, streusel alle nocciole, sciroppo di acetosella (1-3-7-8)
- .18 Alice nel paese delle meraviglie (1-5-7)

La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse

euro 230,00

a persona, cinque calici in abbinamento

euro 80,0

## Dolce versante Frutta e Verdura

.17	Ananas, succo d'arancia ed anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, pop corn (1-3-7)	20,00
	+ "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	8,00
.24	Torta di rose al topinambur, gelato e fermentato (1-3-6-7-12)	20,00
	+ Verdicchio dei castelli di Jesi "Kilix" muffa nobile, Montecappone 2020	15,00
.19	Gelato alla buccia di banana fermentata, gianduia, streusel alle nocciole, sciroppo di acetosella (1-3-7-8)	20,00
	+ Sauternes Chateau Roumieu 2022	12,00

## Dolce versante Cioccolato

.12	...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8)	20,00
	+ Sherry Pedro Ximenez, William & Humbert	8,00
.24	L'impronta sulla luna, cremoso al cioccolato, gelato al cardamomo, polvere mandorle e yogurt (1-6-7-8-12)	20,00
	+ Porto Colheita, Niepoort	12,00
.16	30 grammi al cubo: gelato al cioccolato bianco, salsa al frutto della passione, timo grigliato (3-7)	20,00
	+ Dindarello, Maculan, 2023	10,00

## Allegato II – Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci di Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

\* Si avvisa la gentile clientela, che in mancanza di prodotto fresco, viene usato anche del congelato, e prodotto fresco da noi abbattuto in precedenza.

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Vi ricordiamo d'impostare il telefono in modalità silenziosa e per le foto di non usare il flash.

WiFi: Fastweb- EEE1C3  
Password: YH6YZ8HWCC