



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.

Pensiamo che il modo migliore per assaggiare
la nostra cucina
sia quello di affidarvi al percorso degustazione

Menù 6 portate

“Il mondo creativo di Aurora”

Il mio pensiero

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

Il percorso si intende uguale per tutti i componenti del tavolo.

***€ 85,00 a persona
“bevande escluse”***

***Per chi desidera arricchire il proprio percorso degustazione
e possibile aggiungere dei piatti dalla carta.
Ogni assaggio € 10 a persona***

Menu alla carta

Cape Sante, al fieno, crema di latte alla camomilla e croccante di pasta

Uovo, uovo 62°, salsa bacon e orzo soffiato

€ 25,00 a porzione

Maccheroni al torchio ripieni di anguilla affumicata e ragù d'ostriche crude

Tortelli di Parmigiano Reggiano, alla lavanda, noce moscata e mandorle

€ 25,00 a porzione

Rombo, in padella, lattuga e burro acido all'abete rosso

Manzo diaframma, patate, rosmarino e noce moscata

€ 30,00 a porzione

Dessert

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

Pistacchio, cremoso al pistacchio, albicocca candita e gel di elicrisio

Carota, gelato di carota, panna cotta al Parmigiano Reggiano affumicato e croccante al cioccolato al caramello

€ 15,00 a porzione

Gelati e sorbetti

Crema

Nocciola

Cioccolato e zenzero

Lampone

Cioccolato e zenzero

€ 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

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.