

come musica.....l'eleganza....è nell'armonia dei sensi



MARCONI ristorante in Crodo

MENU A DEGUSTAZIONE **“ UN TUFFO NEL MAREA CRODO ”**

Stuzzichino: tartare di gamberi cotti in acqua di mare ,
salsa rosa e gelatina al Brandy

Creazione di antipasti di mare :

Tagliatelle di seppia cotta in bassa temperatura
con crema di frutto della passione e bottarga ; pizzetta al
vapore con sgombro, burrata e pomodoro confit ; humus di
ceci con moscardini al Prùnent ; gambero rosso marinato al
lime con tartare di papaya ; Ostrica e mini gin tonic

La mia pasta al sapore di mare:

Maccheroni trafilati al bronzo con salsa di calamari ,
gamberi ,cozze , vongole, scorfano e scampo

Composizione di calamaro e polpo cotti a
bassa temperatura su crema di patate
viola e verdure croccanti

Tortino al limone con crema di fragole di
Matera e gelato alla mandorla

70.00 € bevande escluse

NB :per le preparazioni crude di pesce sarà possibile fare la
variante cotta chiedendolo al momento della prenotazione .

**Il menù sarà disponibile da venerdì 14 marzo solo cena ,
sabato 15 marzo a domenica 16 marzo sia a pranzo che a
cena solo su prenotazione Disponibilità limitata.** Sarà

comunque disponibile anche il menù alla carta

Per informazioni o prenotazioni tel:

3394688468 - 3392753256 - 0324 618797