



CASA MAZZUCHELLI

Benvenuti

nel luogo di incontro tra alta cucina e lievitati, dove il panificato diventa protagonista dell'espressione culinaria della nostra **Chef Aurora Mazzucchelli**

Per poter vivere un'esperienza immersiva,
vi suggeriamo di condividere il **Percorso Degustazione**

Attimi di Cucina :

A **vostra** scelta **6** assaggi
uguali per tutti i componenti del tavolo

€ 50

a persona, coperto e bevande escluse

Momento Contemporaneo :

A **sorpresa 7** assaggi + **1** dessert
uguali per tutti i componenti del tavolo

€ 60

a persona, coperto e bevande escluse

Carta dei Vini

Consultabile con QR :



wi-fi marconi – 16041969

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi,
per preparazioni a crudo,
subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore
conforme alla prescrizione del rea.(ce)
853/2004 allegato III, capitolo 2 lettera D.

Richiedere menù con codici allergeni al personale di servizio

Alla Carta :

Antipasti :

Gamberi rossi crudi, pane in cassetta, gel e maionese di crostacei, limone e sedano	€ 20
Trota bianca affumicata, pane ai cereali, maionese alla verbena, chutney alla pesca	€ 20
Finto riso di rombo, crema di pane, pinoli, zafferano e liquirizia	€ 18
Asino battuto al coltello, focaccia integrale, mandorle, capperi, pomodoro candito e cioccolato 72%	€ 18
Cervo marinato, torta di pane al ginepro e mela, ciliegie e vermut rosso	€ 18
Lumaca nel prato	€ 18

Primi :

Fusilli integrali, nespole fermentate, pane al finocchietto, garusoli di mare e nervetti di manzo	€ 18
2008 – Ravioli ripieni di Parmigiano Reggiano alla lavanda, noce moscata e mandorla	€ 22
2010 – Maccheroni al torchio ripieni di anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci	€ 22

Pietanze :

Costolette di rombo, pane aromatico alle erbe, salsa alla marinara e patata al vapore	€ 25
Seppia gratinata, focaccia integrale, fonduta di formaggio ragusano e friggirelli	€ 18
Anguilla brasata, scalogno, rossetti in carpione, focaccia al mais e pepe verde	€ 20
Tagliata di capriolo, lardo, impasto alla romana e scamorza affumicata	€ 22
Terrina di carne, zucchine all'aceto, senape e focaccia all'orzo tostato	€ 18

Dessert :

2004 - Ravioli d'ananas ripieni di ricotta, caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli	€ 12
Semifreddo al miele, alveare di latte e coulis ai frutti rossi	€ 12
Namelaka di pistacchio, albicocca candita, meringa e limone	€ 12
Gelato e sorbetto del giorno	€ 10

coperto € 4