

eatMOSPHERE by MAR'E' il buongusto

MAR'E'

il buongusto

RESTAURANT

MILANO

DISOBBEDIENZA

summer 2024



Inzisti crudi - Have it raw

IL CRUDO

Carpaccio di capasanta, uno scampo*, due gamberi* rossi di Mazara del Vallo, un'ostrica, una piccola tartare di pesce e carpaccio di salmone marinato alla barbabietola.*

Scallop Carpaccio, one langoustine*, two red prawns*, one oyster, a small fish tartar and beetroot marinated salmo. Carpaccio..*

45€

TARTARE DI SALMONE

Tartare di salmone, crema di stracciatella di bufala, mango fresco, melone compresso, gel di albicocca e aria di vermentino.

Salmon tartar, buffalo stracciatella cream, fresh mango, compressed melon, apricot gel and wine foam.

23€

TARTARE DI TONNO D'ESTATE

Tartare di tonno in taco di piadina, crema di peperoni, crema di avocado, anguria compressa e aria di vermentino.

Tuna tartar, red peppers cream, avocado gel, compressed watermelon and white wine foam.

26€

CRUDO DI SCAMPI E RICCI DELLA GALIZIA

Crudo di code di scampi, uova di riccio della Galizia, panna cotta di mais e cocco, crema di mango agrodolce e cialda di pasta fillo al crumble di soia e wasabi*

Raw langoustine tails with ginger oil, corn and coconut pannacotta, Galician sea urchin, sweet and sour mango cream, crispy wafer .*

28€

TARTARE DI CAPASANTA

Tartare di capasanta, gel di albicocca, crudo di ciliegie, uva di mare.*

Scallop tartar, apricot gel, fresh cherries, sea grapes.*

26€

Antipasti - Sapori del mare

CAPASANTA E MELANZANE VISITANO L'ORIENTE

Capesante scottate, crumble di soia e wasabi, pannacotta alla melanzana e finite con vellutata di piselli, crema di stracciatella e olio all'aneto.

Seared scallops, soy and wasabi crumble, aubergine pannacotta, finished with pea velouté, stracciatella cream and dill oil.

24€

GAMBERI, SPECK E STRACCIATELLA

Code di Gambero, crema di stracciatella, alici del Cantabrico, speck, salicornia e crumble di provenzale, tutto affumicato in campana al timo limonato.*

Prawn tails, stracciatella cream, Cantabrico anchovies, speck, samphire and Provençale biscuit, all smoked with lemon thyme.*

24€

Antipasti - la carne

LA TARTARE DI CARNE

Tartare di Fassona, daikon croccante, fior di capperi, salsa di pere alla mostarda e marmellata di cipolla rossa di tropea.

Beef tartar, daikon, capper, mustard pear sauce and red onion chutney.

26€

I Primi Piatti - Sapori del Mare

SPAGHETTO VONGOLE E PORRO SELVATICO

Spaghetto alla chitarra artigianale con vongole senza guscio, e burro al porro selvatico.

Spaghetti alla chitarra with clams and wild garlic butter sauce.

24€

TORTELLI DI MERLUZZO

Tortelli di pasta fresca alla barbabietola ripieni di merluzzo*, cotti in acqua di vongole profumata con il burro al porro selvatico e finiti con uova di salmone

Homemade cod Tortelli, clams and wild garlic sauce, finished with salmon eggs caviar.

26€

GNOCCO DI PATATE BURRO AI RICCI E GAMBERO

Gnocchi di patate con burro di ricci* di mare, ragù di scampo*, crudo di gambero* e crema di stracciatella di bufala.

Potato gnocchi, sea urchin* butter, langoustine* ragu, raw prawns* and buffalo stracciatella cream.

26€

RISO di mare "AL SALTO"

Riso di gambero limone e fiori di zucca* rivisitato "al salto" arricchito con crudo di gambero*, gel al bergamotto e crudo di ciliegie.

Prawns and courgette "riso al salto" served with prawn* tartar, fresh cherries and bergamot gel

26€

SPAGHETTO ALLA CHITARRA LIMONE, ACCIUGHE E GAMBERO

Spaghetto alla chitarra in salsa di alici e limone con tartare di gambero.

Spaghetti alla chitarra in a lemon and anchovies sauce served with a prawn tartar.

28€

SPAGHETTO, BURRO ALL'ESSENZA DI GAMBERO E SCAMPO

Spaghetto alla chitarra mantecato al burro di essenza di gambero e finito con crudo di scampo*

Spaghetti alla chitarra, whisked with prawn butter, finished with raw scallop.

28€

I Primi Piatti - Gli altri Sapori

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI

Spaghetto alla chitarra al sugo di tre pomodori.

Spaghetti alla chitarra with tomatoes sauce.

16€

GNOCCHI CACIO, PEPE E BURRATA

Chicche di gnocchi di patate cacio e pepe arricchito con crema di burrata di bufala.

Potato gnocchi with pecorino and black pepper cream, buffalo Burrata.

18€

I Secondi - Sapori del mare

L'ORATA IN UN QUADRO IMPRESSIONISTA

Filetto di orata brasato alla Vernaccia, vellutata di patate, crema di alga spirulina blu, crema di fitoplancton e ricci di mare

Sea bream fillet cooked in Vernaccia wine, potato cream, plankton cream, blue seaweed cream and raw sea urchin

30€

TATAKI DI TONNO D'ESTATE

Tataki di Tonno rosso ikejime, anguria compressa, gel di avocado e salsa di soia allo zenzero e miele

Fresh tuna tataki in a Japanese style crumble, compressed watermelon, avocado gel, soy, honey and ginger sauce dressing

30€

LA SPIGOLA AL RITORNO DA UN VIAGGIO IN ORIENTE

Filetto di spigola brasato alla vernaccia, crema di cocco, mais e zenzero, daikon in osmosi e chips di radice di loto croccante

Sea bass fillet, coconut, corn and ginger sauce, crispy lotus root and pickled daikon

30€

I BELIEVE I CAN FRY (il fritto misto)

Frittura di calamaro*, gamberi*rosa, acciughe del mar Cantabrico panate e zucchine in tempura con salsa di carote allo zenzero.

Fried squid, Mediterranean pink prawns, Cantabrico anchovies, courgette in tempura with ginger carrot sauce.

30€

I Secondi - Quelli Freddi

II MERLUZZO CHE SI CREDE UN ARAGOSTA

Filetto di merluzzo cotto a bassa temperatura, velo di cipolla di tropea, tris di crudo di pomodori, vinaigrette agli agrumi e miele

Cod fillet cooked sous vide and served with cherry tomatoes, onion and citrus vinaigrette

30€

I Secondi - L'Alternativa

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo servito con zuccina al forno ripiene di melanzana, salsa di pomodoro, gratinatura al parmigiano

Beef fillet served with baked courgette stuffed with aubergines, tomato sauce and parmesan.

40€

Contorni

INSALATA ESTIVA

Insalata baby gem, tris di pomodori, cubetti di mango, cubetti di pesca, crema di stracciatella e semi di lino
Baby gem salad, cherry tomatoes, fresh mango and peach, stracciatella cream and flax seeds

10€

SPIRALE DI PATATE

Spirale di patate cotte al forno in burro chiarificato al tartufo estivo e sale al rosmarino.
Potatoes baked in summer truffle butter and rosemary salt.

10€

ZUCCHINE AL FORNO

Zucchine al forno ripiene di melanzana, salsa di pomodoro, gratinatura al parmigiano servite con gel di pomodoro, vellutata di zucchine e crema di stracciatella

Baked courgettes stuffed with aubergines, tomato sauce and parmesan, served with tomato gel, courgette cream and stracciatella cream.

12€

Dessert - Infinita Dolcezza

CHEESEFAKE

Cheesecake non cotto, con gel di pesca e tuile croccante ai pistacchi.

Non-baked cheesecake topped with peach gel and crunchy pistachio tuile.

12€

OMAGGIO A MIRO'

Semisfera di cioccolato ripiena di mousse al cioccolato fondente al tartufo e servito con gel di lamponi.

Dark chocolate mousse with white truffle and raspberry gel.

12€

RICORDO DI SARDEGNA D'ESTATE

Millefoglie di pane carasau caramellato con crema diplomatica alla ricotta di pecora e gel al pesca.

Caramelized Sardinian bread, sheep's milk cream and peach gel.

12€

SPUMA DI YOGURT

Spuma di yogurt, mango fresco, gel di passion fruit, petali di cocco tostato, e crumble di yogurt al lampone.

Yogurt espuma served with fresh mango, passion fruit gel, roasted coconut, yogurt raspberry crunchy and biscuit crumble.

12€

PETIT FOUR – la piccola pasticceria

Tuile al sesamo, gelatina di frutta, truffle al cioccolato fondente e bon-bon ripieni.

Sesame tuile, fruit jelly, dark chocolate truffle, mini chocolate.

8€

Drink List

COCKTAILS

<i>GIN HENDRICK'S & TONIC</i>	15 €
<i>GIN MARE & TONIC</i>	15 €
<i>GIN ROKU & TONIC</i>	15 €
<i>GIN ETZU & TONIC</i>	15 €
<i>SPRITZ (APEROL SPRITZ – CAMPARI SPRITZ)</i>	12 €
<i>HUGO SPRITZ</i>	12 €
<i>NEGRONI (campari – vermut rosso – gin)</i>	15 €
<i>AMERICANO (campari – vermut rosso – soda)</i>	12 €
<i>MOSCOW MULE</i>	12 €

GLI ALTRI DRINKS

<i>Acqua naturale / frizzante - Water still or sparkling</i>	3 €
<i>Bibite – Soft drinks</i>	4 €
<i>Vini al calice – Wine by the glass</i>	8 €
<i>Vini dolci al calice – Sweet wine by the glass</i>	9 €
<i>Birra – Beer</i>	6 €
<i>Caffe' (con piccola pasticceria) – Coffee and little sweets</i>	4 €
<i>Caffe' SHAKERATO</i>	7 €
<i>The'/ tisane – Tea</i>	4 €
<i>COPERTO (con panificazione fatta da noi) – COVER CHARGE</i>	5 €

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI O QUALSIASI PATOLOGIA LEGATA AL CIBO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA.

Per qualsiasi informazione sugli allergeni è possibile consultare i QR presenti nel menu.

In riferimento alle indicazioni dei nostri fornitori informiamo la spettabile clientela che tutti i prodotti ittici freschi o gelo, possono contenere tracce di pesce, molluschi e crostacei.

** Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco* POTREBBERO essere surgelati in caso di mancata reperibilità di prodotto fresco.*

QR MENU ALLERGENI



Chef STEFANO CUCCU

