

*eatMOSPHERE by MAR'E' il buongusto*

**MAR'E'**

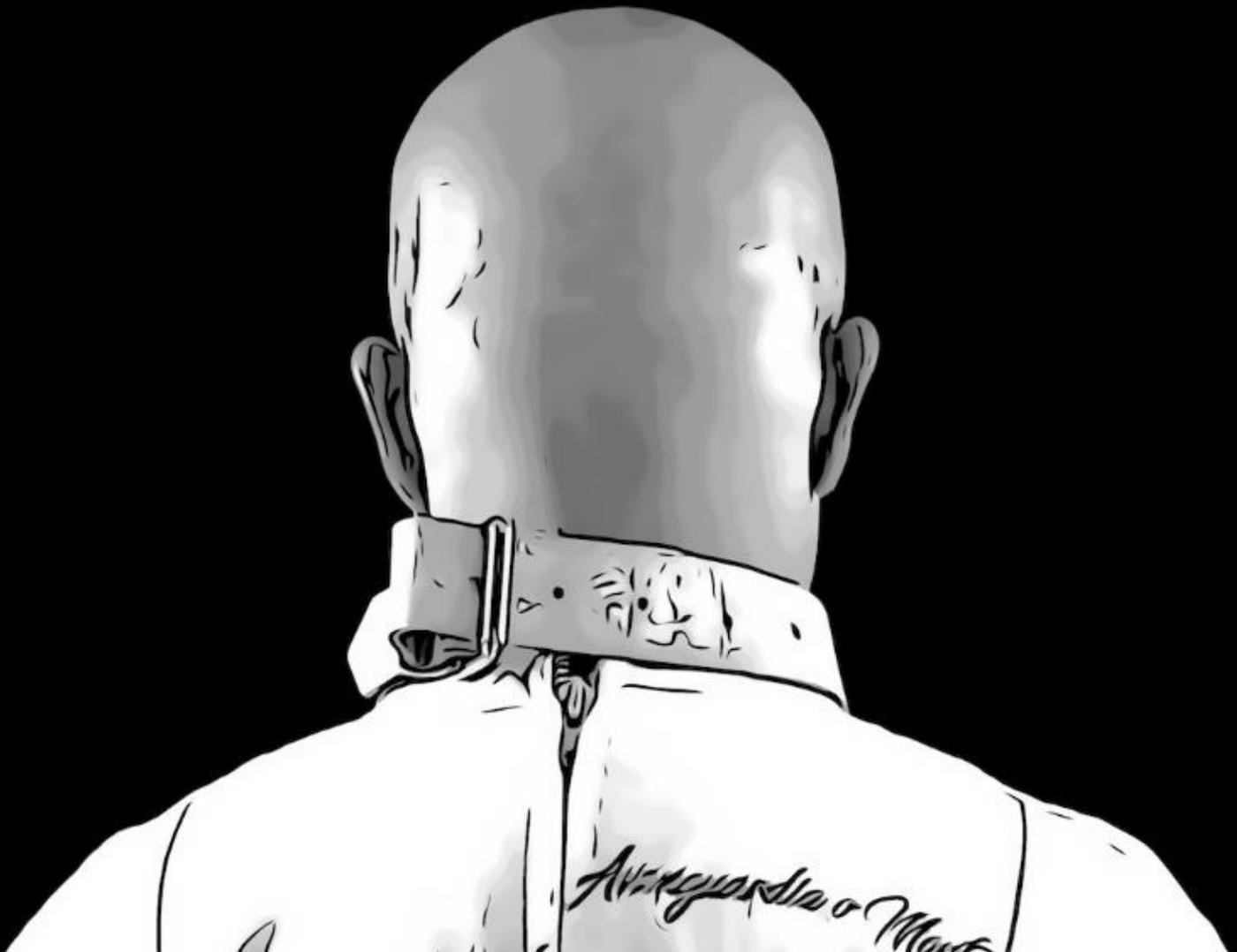
*il buongusto*

RESTAURANT

**MILANO**

**AVANGUARDIA**

*AUTUMN MENU 2024*



## *I nostri 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 salmon Carpaccio.*

45€

### **TARTARE DI SALMONE**

*Tartare di salmone, crema di stracciatella di bufala, ravenello croccante, mango fresco, gel di guacamole e aria di vermentino.*

*Salmon tartar, bufalo stracciatella cream, radish, fresh mango, guacamole and vermentino wine foam.*

24€

### **TARTARE DI TONNO AI SAPORI DI CARLOFORTE**

*Tartare di tonno, crema di pesto, crema di pomodoro ai capperi, melograno sgranato, uva di mare e aria di lime*

*Tuna tartar, pesto cream, tomato and capper gel, pomegranate, sea grapes and lime 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 fillo pastry.*

28€

## *Antipasti - Sapori del mare*

---

### **CAPASANTA E CAVOLFIOR E VISITANO L'ORIENTE**

*Capesante scottate, crumble di soia e wasabi, pannacotta di cavolfiore viola, vellutata di piselli, stracciatella e olio all'aneto.*

*Seared scallops, soy and wasabi crumble, violet cauliflower pannacotta, 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 al timo limonato.*

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

24€

### **GAMBERO, PANCETTA E PORCINI**

*Code di gambero\* avvolte nella pancetta affumicata e scottate, crema di porcini leggermente fermentati, cetriolo compresso e cialda al nero di seppia.*

*Prawn tails\* wrapped in bacon and seared, cream of slightly fermented porcini mushrooms, compressed cucumber and squid ink crispy wafer.*

24€

## *Antipasti - La carne*

---

### **LA TARTARE DI CARNE**

*Tartare di Fassona, punte di asparago, capper, marmellata di cipolla, salsa di pere alla mostarda.*

*Beef tartar, asparagus, capper, onion jam and mustard pear sauce.*

26€

## *I Primi Piatti - Sapori del Mare*

---

### **SPAGHETTO VONGOLE E PORRO SELVATICO**

*Spaghetti 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.*

*Homemade cod Tortelli, clams and wild garlic sauce.*

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, prawn\* tartar and buffalo stracciatella cream.*

26€

### **RISO di mare "AL SALTO"**

*Riso ai frutti di mare\* e nero di seppia rivisitato "al salto" arricchito con crudo di gambero\*, crudo di lampone e gel di bergamotto.*

*Black seafood "riso al salto" served with prawn\* carpaccio, fresh raspberries and bergamot gel.*

26€

### **SPAGHETTO ALLA CHITARRA LIMONE, ACCIUGHE, GAMBERO E SALICORNIA**

*Spaghetti alla chitarra in salsa di alici e limone con tartare di gambero e salicornia.*

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

28€

### **SPAGHETTO, BURRO ALL'ESSENZA DI GAMBERO E SCAMPO**

*Spaghetti alla chitarra mantecato al burro di essenza di gambero profumato alla vaniglia e finito con crudo di scampo\*.*

*Spaghetti alla chitarra with prawn vanilla butter, finished with raw langoustine.*

28€

## *I Primi Piatti - Gli altri Sapori*

---

### **SPAGHETTO ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI**

*Spaghetti alla chitarra al sugo di tre pomodori.*

*Spaghetti alla chitarra with tomato sauce.*

16€

### **GNOCCHETTO SARDO ALLA CAMPIDANESE**

*Gnocchetti freschi in salsa di salsiccia e pomodoro al finocchietto profumata al vino cannonau di Sardegna.*

*Traditional Sardinia pasta with fresh sausage, tomato and fennel seeds sauce.*

20€

## *I Secondi - Sapori del mare*

---

### **L'ORATA IN UN QUADRO ASTRATTISTA**

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€**

### **IL TONNO CHE SI CREDEVA UN MAIALE**

Tataki di Tonno rosso ikejime speziato e scottato servito in salsa barbecue profumata al Jack Daniel's e cetriolo compresso.

*Fresh tuna steak in BBQ sauce served with pickled compressed cucumber*

**30€**

### **LA SPIGOLA VA' NEL BOSCO**

Filetto di spigola brasato con burro al tartufo e funghi porcini\*, servito con asparago cotto in estrazione di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

*Sea bass fillet in porcini mushrooms and truffle butter sauce, served with asparagus cooked in extraction of Parmigiano Reggiano 24 months.*

**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€**

### **IL MERLUZZO DI RITORNO DA UN VIAGGIO IN ORIENTE**

Filetto di merluzzo servito con crema di cocco, mais e zenzero, crumble di soia, nori e wasabi, julienne di verdure saltate al sesamo.

*Cod fillet served with coconut, corn and ginger cream, soy, nori and wasabi crumble, julienne of sautéed vegetables with sesame oil.*

**30€**

## *I Secondi - L'Alternativa*

---

### **PORK BELLY TEXAS STYLE**

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura, in salsa bbq al Jack Daniel's, servito con spirale di patate al burro chiarificato.

*Slow cooked pork belly in Jack Daniel's BBQ sauce, served with potato spirals backed with clarified butter.*

**30€**

## *Contorni*

---

### **CAVOLFIORE GRATINATO**

*Cavolfiore in besciamella gratinato al forno con parmigiano 24mesi e servito con spuma di gorgonzola.  
Cauliflower au gratin served with gorgonzola espuma.*

**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 piselli e crema di stracciatella.*

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

**12€**

## *Dessert - Infinita Dolcezza*

---

### **CHEESEFAKE**

*Cheesecake non cotto, con composta ai frutti di bosco profumata al Gran Marnier.*

*Non-baked cheesecake topped with berries gel.*

**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'AUTUNNO**

*Millefoglie di pane carasau caramellato con crema diplomatica alla ricotta di pecora, fichi caramellati e gel al mirto.*

*Caramelized Sardinian bread, cream of custard and sheep's milk ricotta, caramelised figs and blueberry gel.*

**12€**

### **NAMELAKA**

*Tris di Namelaka, al cioccolato bianco, al pistacchio e fondente, crumble di amaretti e salsa di cioccolato al rum jamaicano.*

*Namelaka trio, white, pistachio and dark chocolate, Amaretti crumble and rum chocolate sauce.*

**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, chocolate bon bon.*

**8€**