

Mangiare è un atto civico

[...] la qualità è una catena che comporta
la responsabilità di tutti.
Il produttore dipende dalla terra.
Il ristoratore dipende dal produttore.
Il consumatore dipende dalla responsabilità
delle sue scelte.
Dobbiamo riprendere coscienza
di ciò che mangiamo,
e dare a noi stessi la volontà
di scegliere in piena lucidità.
Perché se “siamo quel che mangiamo”,
e non sappiamo più cosa mangiamo,
significa che non sappiamo più chi siamo.

Alain Ducasse

Acqua Lurisia liscia - gassata	0,50 lt.	1,50 €
Acqua Lurisia liscia - gassata	0,75 lt.	2,00 €
Acqua San Pellegrino	0,75 lt.	2,00 €
Coca Cola in bottiglietta di vetro	0,33 lt.	3,50 €
Coca Cola Zero in bottiglietta di vetro	0,33 lt.	3,50 €
Aranciata Lurisia	0,27 lt.	3,50 €
Caffè 100% Arabica		1,50 €
Coperto		2,00 €

Prima dei primi... o anche dopo

- ✓ **Bruschetta**
Crostone di pane con zucca arrostita al forno, noci, taleggio e Saba Acetaia San Giacomo € 9,5
- ✓ **L'insalata, d'autunno**
Insalata tiepida di cavolfiori misti con uvetta, ricotta, capperi e pinoli € 12
- Maratonda**
Bocconcini di baccalà al timo su crema di ceci al rosmarino e terra di olive € 13
- ✓ **Boletus**
Polenta morbida con funghi porcini croccanti e salsa verde € 13
- IL gnocco fritto!**
Accompagnato da selezione di salumi “Stagionature Quattro Castella” e la nostra giardiniera € 14

Primi piatti

(tutta la pasta fresca è di nostra produzione)

- ✓ Tortelli di zucca al burro e Parmigiano Reggiano € 13
- La classica lasagna emiliana € 13
- Tagliatelle all'uovo con pesce spada, mandorle e limone € 15
- Li fa meglio mia nonna!**
Cappelletti in brodo di cappone e manzo € 15
- ✓ **Caput Mundi**
Spaghetti cacio e pepe con aggiunta di tartufo nero € 12
€ 15
- ✓ **Orient Express**
Riso basmati e verdure profumate alle spezie dolci in foglie di vite € 12
- Paccheri pastificio Felicetti con calamari, porcini e carciofi croccanti € 14

Creme e insalate

- ✓ Crema di zucca con castagne saltate al burro e ricotta affumicata al forno € 12
- Zuppa di cipolle con crostoni di pane e culaccia croccante € 13
- Purea di fave con crema di cicoria e alici fritte € 13
- Insalata Nizzarda con uova sode, patate bollite, fagiolini e tonno all'olio extra vergine di oliva € 12
- Poke Bowl: Riso basmati, mais, avocado, pomodorini ciliegino, carote e salmone affumicato € 14
- Insalata di pollo marinato alla soia e sesamo con cavolo rosso all'aceto di lamponi € 14

Dalla terra e dal mare

- ✓ Polpette di ceci in crosta di mandorle con crema di basilico e frutti rossi € 13
- Filetto di sgombro al mandarino e curcuma con scarola e puntarelle abbrustolite € 16
- Polpo croccante, crema di carote allo zenzero e petali di cipolla in agrodolce € 18
- Rollè di pollo farcito di spinacini con peperoni grigliati e purea di patate € 14
- Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con mele spadellate e ribes € 15
- Tartare di Fassona con nocciole, senape, frutti rossi e terra di capperi € 16
- Tagliata di manzo irlandese scottata con crudità di verdure, olio al rosmarino e crema di piselli € 19

Gli internazionali

Si prega di usare le mani

Tacos con straccetti di manzo, fagioli neri e crema di guacamole € 15

Hamburger di manzo

Panino al latte, burger da carni selezionate con bacon croccante, pomodoro, fontina e maionese servito con piccola insalata e patate al forno € 14

✓ Veggy Burger

Burger di verdure e legumi con patate arrostiti e insalatina € 14

Strapazzami di uova

Uova strapazzate con culaccia “Stagionatura Quattro Castella”, insalatina e scaglie di Parmigiano Reggiano € 13

Pollo al Curry

Straccetti di pollo con la nostra delicata crema al curry e riso basmati € 13

Ricco toast al salmone

Toast con pane ai cereali, salmone affumicato, scamorza, velo di senape, lime e sesamo € 8

Contorni

- Patate al forno € 5
- Scarola, indivia e puntarelle abbrustolite € 5
- Insalata mista € 5
- Verdure alla griglia € 5
- Spinaci ripassati in padella al burro e Parmigiano Reggiano € 5

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di comunicarlo al personale di sala che saprà consigliarvi i piatti adatti alle vostre esigenze.
Il trattamento del pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è conforme al regolamento CE 853/2004. A seconda delle stagionalità, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati.

Ti è piaciuto
il vino che hai bevuto?
Puoi acquistarlo presso la nostra
cantina, dove troverai l'intera
selezione con il prezzo riservato
all'asporto

menù



via Francesco Crispi, 3 _ Reggio nell'Emilia
0522 580693 info@macrame.re



macramè reggio emilia



macrame_reggioemilia

Le vostre storie sono le nostre storie:
[@macrame_reggioemilia](https://www.instagram.com/macrame_reggioemilia)

