

Tabella degli allergeni

 GLUTINE	 SESAMO
 LATTE	 SOIA
 UOVA	 LUPINI
 PESCE	 FRUTTA SECCA
 CROSTACEI	 FRUTTA A GUSCIO
 MOLLUSCHI	 SENAPE
 SEDANO	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

# Chiaro di luna al Macramè



via Francesco Crispi, 3 \_ Reggio nell'Emilia  
0522 580693 [info@macrame.re](mailto:info@macrame.re)

 [macramè reggio emilia](#)  [macrame\\_reggioemilia](#)

Le vostre storie sono le nostre storie:  
[@macrame\\_reggioemilia](#)

## I nostri crudi di mare

Tris di tartare (mazzancolle della Sicilia, ombrina e tonno) abbinati a mostarde artigianali e gnocco fritto al nero di seppia 🦑 🐟 🌿 **28 €**

Crudo di crostacei: Gambero rosso, Mazzancolle della Sicilia e scampi accompagnati da maionese alla soia fatta in casa 🦞 🍷 🥑 **32 €**

## Ouverture

Calamaretti spillo scottati allo zafferano, crispy di porro, cavolo nero disidratato 🌿 🍷 🥑 **16 €**

Baccalà mantecato ai semi di finocchio, pelle di baccalà soffiata e salsa di olive nere 🐟 🍷 🌿 **15 €**

Selezione di salumi "Stagionatura Quattro Castella", gnocco fritto e la nostra giardiniera 🌿 **14 €**

Crema di carciofi e Parmigiano Reggiano in cestino di pasta fillo al sesamo con scaglie di caprino 🌿 🍷 🥑 **13 €**

Flan ai funghi porcini con crema di sedano rapa e chips di culaccia croccante 🍷 🍷 🥑 **14 €**

## Atto Primo

Fusilloni con seppie, il loro nero, cime di rapa e arancio 🌿 🍷 🥑 **16 €**

Risotto agli agrumi con carpaccio di mazzancolle del Mediterraneo 🍷 🦞 **18 €**

Crema di Sottobosco con crostini alle erbe 🌿 **14 €**

Paccheri con zucca, guancialetto e rana pescatrice 🌿 🐟 **16 €**

Tortelli ripieni di melanzana bruciata in salsa all'erba cipollina 🌿 🍷 **15 €**

Tortelli di faraona, il suo fondo all'arancia e tartufo 🌿 🍷 🥑 **17 €**

Lasagna alla bolognese fatta in casa 🌿 🍷 🥑 🥑 **14 €**

## Atto Secondo

Crostacei al vapore con maionese alla soia fatta in casa 🦞 🍷 🥑 **32 €**

Trancio di ombrina in oliocottura con crema di carciofi e cavolfiore grigliato 🐟 🍷 **20 €**

Filetto di branzino in crosta di mandorle su insalatina di valeriana, lime e petali di zucca grigliata 🐟 🍷 🥑 **18 €**

Filetto di manzo affumicato, cipolle rosse di Tropea marinate con aceto di mele e miele di acacia, e purea di mela verde profumato alla cannella 🍷 **23 €**

Faraona, crema di zucca profumata al caffè **16 €**

Ceviche di verdure e il loro dripping 🍷 🥑 **14 €**

## Per chi non si prende troppo sul serio

Costine cotte a bassa temperatura "American style" con cavoletti di Bruxelles arrostiti e purè di patate dolci americane 🍷 **18 €**

Bruschetta con zucca grigliata, taleggio, Saba Acetaia San Giacomo e noci 🌿 🍷 🥑 **9,5 €**

Hamburger di carni selezionate con bacon croccante, pomodoro, fontina e maionese servito con patate al forno e piccola insalata 🌿 🍷 🥑 **14 €**

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

Tartare di fassona con tuorlo d'uovo in crosta, patate al forno e maionese al Parmigiano Reggiano 🌿 🍷 🥑 **15 €**

## 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 €**

Disponibili su prenotazione anche aragosta, astice, frutti di mare e pesci interi.

Acqua Lurisia liscia - gassata 0,75 lt. **2,50 €**

Acqua San Pellegrino 0,75 lt. **2,50 €**

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 **2,00 €**

Coperto **3,00 €**