

I Freddi / Cold dishes

Cous cous con straccetti di pollo saltati e verdure **12 €**
Chicken cous cous 🌱🍴

Cous cous con insalatina di mare (seppie, calamari, polpo e gamberi) **14 €**
Fish cous cous with cuttlefish, squid, octopus and prawns 🌱🐠🦑🦐

Poke con edamame, riso basmati al vapore, tonno fresco in oliocottura, mais, avocado, pomodorini e cavolo rosso **15 €**
Poke Bowl with edamame beans, basmati rice, oil-cooked tuna, sweet corn, avocado, cherry tomatoes and red cabbage 🐠🥒

Insalata con seppie, nocciole e arance pelate a vivo **14 €**
Cuttlefish salad with nuts, peeled orange and green salad 🦑🥒

Caesar Salad New York Style: ricca insalata con straccetti di pollo alla piastra, crostini di pane, la nostra salsa Caesar e Parmigiano Reggiano **14 €**
Caesar Salad New York Stile: rich salad with grilled chicken, bread croutons, our Caesar Sauce and Parmigiano Reggiano cheese 🌱🧀

✓ Insalata con avocado, mozzarella fiordilatte, uova, pomodori, carote e noci **14 €**
Salad with avocado, eggs, tomatoes, mozzarella, carrots and walnuts 🥒🥑🍳🍅🥕🌰

✓ Insalata greca con cetrioli, feta, olive nere e pomodorini **12 €**
Greek Salad with feta cheese, cucumber, tomatoes and black olives 🧀🥒🍅

Solo e Unico in 3 assaggi: caprese, prosciutto crudo di Parma e melone, insalata di cous cous **14 €**
3 bites: caprese (fresh mozzarella, tomatoes and basil), Parma Ham and melon, vegetarian cous cous 🌱🧀

Prima dei primi... o anche dopo / Starters

✓ Bruschetta con verdure di stagione grigliate e crema di formaggio **9,50 €**
Bruschetta with grilled vegetables and soft cheese cream 🌱🍴

Mozzarella di bufala 125 gr. con crudo di mazzancolle del Mediterraneo in cestino di pasta kataifi glassato al miele e semi di papavero con crema di basilico **16 €**
Buffalo mozzarella with raw shrimps in honey-glazed kataifi dough with poppy seeds and basil cream 🌱🧀🦐

Polpo marinato con rum, lime e menta su crema di avocado **19 €**
Octopus marinated with rum, lime and mint served with avocado cream 🦑🍷🍋

IL gnocco fritto!
Gnocco fritto accompagnato da selezione di salumi (prosciutto crudo di Parma, mortadella e salame) e la nostra giardiniera **14 €**
IL gnocco fritto!
Typical dumplings from Reggio Emilia with selection of cold cuts and our preserved vegetables 🌱🧀

La nostra insalata di mare con patate schiacciate al prezzemolo, finocchi piastrati, seppie, calamari, polpo e gamberi **15 €**
Sea-food salad with mashed potatoes, grilled fennel, squids, calamari, prawns and octopus 🌱🦑🦐

Primi piatti / First courses

✓ Tortelli di nostra produzione con melanzana bruciata, pomodorini confit e scaglie di ricotta salata **14 €**
Homemade ravioli with burned eggplant, confit cherry tomatoes and aged ricotta cheese flakes 🌱🍴🥒

Crema tiepida di piselli, zenzero e menta con gamberi scottati, mandorle e riso nero **14 €**
Green peas cream with ginger and mint, sautéed prawns, almonds and black rice 🌱🍴🦐

Tagliatelle all'uovo di nostra produzione al ragù alla bolognese **13 €**
Homemade tagliatelle with our Bolognese meat ragout 🌱🍴🥩

Spaghetti Monograno Felicetti alle vongole mantecati con crema di mandorle **16 €**
Spaghetti with clams creamed with almond pesto 🌱🍴🦑

Orecchiette fresche con il nostro ragù di mare **15 €**
Artisanal orecchiette pasta with fish ragout 🌱🐠🦑

Tagliatelle all'uovo di nostra produzione con pomodoro fresco, basilico, tartare di tonno, limone e pepe nero **16 €**
Homemade tagliatelle with fresh tomatoes, basil, tuna tartare, lemon and black pepper 🌱🍴🐠

✓ Paccheri Monograno Felicetti al pesto alla genovese fatto in casa, stracciatella e battuto di pomodori **13 €**
Paccheri with homemade basil pesto, stracciatella cheese and mashed tomatoes 🌱🍴🍅

Dalla terra e dal mare / Main courses

✓ Polpette vegetariane alle zucchine e melanzane con croccante di mandorle servite su passatina di pomodoro tiepida profumata al basilico **13 €**
Vegetarian balls of eggplants, zucchini and crunchy almonds served on basil-scented tomato sauce 🌱🍴

Filetto di gallinella in panure agli agrumi, pesto di pomodoro, paté di olive e crema di basilico **16 €**
Tub gurnard au-gratin, tomato pesto, olive patè and basil cream 🌱🍴🐠

Medaglioni di rana pescatrice saltati alla salvia con crema di peperoni abbrustoliti e petali di cipolla in agrodolce **16 €**
Pan-seared Monkfish with sage, roasted peppers cream and candied onion 🐠🍴

Roast beef di manzo fatto in casa con insalata di finocchi e scaglie di Parmigiano Reggiano **15 €**
Homemade Roast Beef with fennel salad and Parmigiano Reggiano cheese 🍴🧀

Tartare di fassona piemontese con tuorlo d'uovo croccante, patate arrosto e maionese al Parmigiano **16 €**
Beef tartare with crunchy egg yolk, roasted potatoes and Parmigiano Reggiano mayonnaise 🌱🍴🧀

Tagliata di manzo con crema di patate americane e piccola insalata **19 €**
Seared sliced beef with mashed sweet potatoes and small salad

Gli internazionali / The internationals

Tacos con insalata di mare (gamberi, seppie, calamari e polpo) e maionese alla soia fatta in casa **16 €**
Tacos with sea-food salad of prawns, cuttlefish, octopus and squid and homemade soy-mayonnaise 🌱🍴🦐🦑

Hamburger: panino al latte, burger da carni selezionate con bacon croccante, pomodoro, fontina e maionese servito con patate al forno **15 €**
Homemade beef burger, bacon, tomato, fontina cheese and mayonnaise served with our roasted potatoes 🌱🍴🧀

✓ Veggy burger: burger vegetariano con verdure, scamorza e patate servito con insalata di pomodori **14 €**
Vegetarian burger with vegetable, scamorza cheese and potatoes served with tomato salad 🌱🍴

Thai Chicken: straccetti di pollo, delicata salsa al curry e latte di cocco, ananas spadellato e riso basmati al vapore **15 €**
Seared chicken with curry and coconut milk cream and sautéed pineapple served with basmati rice

Ricco toast al salmone: pane ai cereali, salmone affumicato, scamorza, maionese, lime e semi di sesamo **9 €**
Salmon toast: mixed seeds bread, smoked salmon, scamorza cheese, mayonnaise, lime and sesame seeds 🌱🍴🐠

Contorni / Side dishes

Patate al forno **5 €**
Roasted potatoes

Scarola ripassata, fior di capperi e olive **5 €**
Roasted escarole, caper flowers, olives

Insalata di arance, finocchi e olive nere **5 €**
Oranges, fennel and black olives

Insalata mista con carote e pomodorini **5 €**
Mixed green salad with carrots and cherry tomatoes

Verdure grigliate **5 €**
Grilled vegetables

Acqua Lurisia liscia - gassata / Still - sparkling water 0,50 lt. **1,50 €**
Acqua Lurisia liscia - gassata / Still - sparkling water 0,75 lt. **2,00 €**

Coca Cola in bottiglietta di vetro **0,33 lt. 4,00 €**
Coca Cola

Coca cola Zero in bottiglietta di vetro **0,33 lt. 4,00 €**
Coca Cola Zero

Aranciata Lurisia / Orange soda **0,27 lt. 4,00 €**

Caffè 100% Arabica / Coffee 100% Arabica **1,50 €**

Coperto / Service **2,00 €**



Macramè
password: reggioemilia














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 esser consumato crudo o praticamente crudo è conforme al regolamento CE 853/2004. A seconda delle stagionalità, alcuni prodotti potrebbero esser abbattuti o congelati.

In case of food allergies or intolerances, please refer to our waiters

Tabella degli allergeni

Allergens

 Glutine Gluten	 Sesamo Sesame
 Latte Milk	 Soia Soy
 Uova Eggs	 Lupini Lupins
 Pesce Fish	 Frutta secca Dried fruit
 Crostacei Shellfish	 Frutta a Guscio Nuts
 Molluschi Mollusc	 Senape Mustard
 Sedano Celery	 Anidride solforosa e solfito Sulphur Dioxide and Sulphites



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



Macramè
password: reggioemilia

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

