

Antipasti / Starters

Gnocco fritto, selezione di salumi Stagionature Quattro Castella (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella Favola e Salame Felino) e Parmigiano Reggiano Caseificio Gavasseto Roncadella **16 €**

Traditional fried dumplings with selection of cold cuts from our local producers (Parma ham, Mortadella Bologna and Felino salami) and Parmigiano Reggiano from Caseificio Gavasseto Roncadella



Volevo essere un erbazzone: cialda croccante ai semi misti, il ripieno del nostro erbazzone, briciole di bacon **12 €**

I wanted to be an Erbazzone (traditional savory cake from Reggio Emilia): mixed seeds cracker, spinach filling and crumbs of crispy bacon



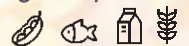
Bruschetta con ricotta, zucchine grigliate, menta e pomodorini confit **13 €**

Bruschetta with ricotta, grilled zucchini, confit cherry tomatoes and mint



Tartare di tonno, salsa ponzu, crema di avocado e cialde di brisèe **17 €**

Tuna tartare with avocado cream, ponzu sauce, brisèe dough chips



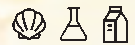
Carpaccio di branzino marinato al lime e bacche di pepe rosa con insalata di misticanza **16 €**

Seabass Carpaccio marinated with lime and pink pepper and mixed green salad



Polpo scottato, gazpacho e gocce di stracciatella **16 €**

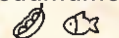
Seared octopus, gazpacho and drops of stracciatella fresh cheese



Bowls e insalate / Bowls and salads

Poke di tonno: riso basmati, tonno fresco in oliocottura, cavolo cappuccio, edamame, pomodorini, mais **16 €**

Tuna Poke: basmati rice, fresh tuna cooked in oil, red cabbage, edamame, corn and cherry tomatoes



Poke di pollo: riso nero, filetto di pollo cotto a bassa temperatura, carote, misticanza, mela, sedano e noci con salsa Caesar **15 €**

Chicken poke: black rice, chicken fillet, mixed salad, apple, celery and walnuts with Caesar sauce



Cous cous con straccetti di pollo piastrati **13 €**

Cous cous with grilled chicken strips



Cous cous con insalatina di mare fatta con seppie, calamari, polpo e gamberi **15 €**

Cous cous with sea food salad (cuttlefish, squid, octopus, and prawns)



Insalata di gamberi: misticanza, gamberi scottati, arance pelate a vivo, finocchi e fragole con dressing di salsa cocktail **16 €**

Shrimps salad: Mixed greens, seared shrimps, peeled oranges, fennel, strawberries with cocktail sauce dressing



Insalata di avocado: misticanza, avocado, mozzarella fiordilatte, uovo sodo, pomodori, carote e noci **15 €**

Avocado salad with mixed greens, avocado, mozzarella, boiled egg, tomatoes, carrots and walnuts



Insalata greca: cetriolo, misticanza, olive, pomodorini e feta con salsa greca allo yogurt **14 €**

Greek salad: cucumber, green salad, olives, cherry tomatoes and feta cheese with Greek yogurt dressing

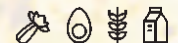


Primi piatti / First courses

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione *All the fresh pasta is homemade*

Cappelletti in crema leggera di Parmigiano Reggiano e spuma di tartufo nero **20 €**

Tortellini Reggio Emilia style with Parmigiano Reggiano cream and black truffle foam



Tagliatelle all'uovo con il nostro ragù alla bolognese a lenta cottura e spolverata di Parmigiano Reggiano **15 €**

Homemade tagliatelle with our Bolognese meat ragù and Parmigiano Reggiano



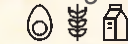
Tortelli verdi con pomodorini confit **15 €**

Spinach ravioli with confit cherry tomatoes



Cappellacci ripieni di ricotta di bufala e limone saltati al burro e salvia **15 €**

Ravioli filled with buffalo ricotta and lemon, sautéed in butter and sage



Gnocchi di patate alla rapa rossa su crema di rucola e lamelle di mandorle tostate **15 €**

Potato and red beetroot gnocchi, rocket cream and roasted almonds



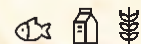
Bottoni ripieni di polpo e patate con concassè di pomodori e crema di pistacchi **18 €**

Button-shaped ravioli filled with octopus and potatoes, topped with diced tomatoes and pistachio cream



Spaghetti monograno Felicetti con pesto di zucchine, tartare di branzino e gel al lemongrass e menta **17 €**

Spaghetti Monograno Felicetti with zucchini pesto, sea bass tartare, lemongrass and mint gel



Paccheri Monograno Felicetti con pesto alla genovese fatto in casa, stracciatella e julienne di mortadella croccante Bologna IGP **14 €**

Paccheri with homemade Genovese pesto, stracciatella cheese and stripes of crispy mortadella



Gli internazionali / The internationals

Hamburger di carni selezionate con bacon croccante, pomodoro, insalata, fontina e maionese servito con patate al forno **16 €**

Hamburger with crispy bacon, tomato, salad, fontina cheese and roasted potatoes



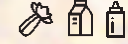
Pollo al curry: riso basmati, straccetti di pollo piastrati, delicata salsa al curry e latte di cocco **16 €**

Curry chicken: steamed basmati rice, seared chicken strips, delicate curry and coconut milk sauce



Polpette di ceci in crosta di mandorle su crema di basilico e frutti rossi **15 €**

Chickpea balls in almond crust, basil and red fruit cream



Secondi piatti / Main courses

Controfiletto di manzo al Cafè de Paris (salsa a base di burro, spezie, capperi e lime), chutney di mango, insalata di spinacino **23 €**

Sirloin steak with Cafè de Paris sauce (made with butter, spices, capers and lime), mango chutney and baby spinach salad



Tagliata di manzo irlandese con crema di rucola e cialde al Parmigiano Reggiano, riduzione di fondo bruno e patate al forno **22 €**

Sliced Beef Sirloin with rocket emulsion, Parmigiano Reggiano wafers, brown stock reduction and roasted potatoes



Roast beef di manzo fatto in casa con insalata di misticanza, finocchi e scaglie di Parmigiano Reggiano **17 €**

Homemade roast beef with green salad, fennel and Parmigiano Reggiano shavings



Tartare di fassona con tuorlo d'uovo in crosta, patate al forno e maionese al Parmigiano Reggiano **17 €**

Beef tartare with crunchy egg yolk, roasted potatoes and homemade Parmigiano Reggiano mayonnaise



Filetto di pollo dorato all'amchur (polvere di mango disidratato) con zucchine alla menta grigliate e maionese alle olive **17 €**

Golden amchur-coated chicken fillet with mint-scented grilled zucchini, olive mayonnaise



Filetto di orata in crosta croccante agli agrumi su crema di patate **19 €**

Crispy citrus-crust sea bream fillet with potato cream



Calamari ripieni di crema di sedano rapa, mandorle tostate e corallo **16 €**

Calamari stuffed with celeriac cream, toasted almonds, and coral



Insalata di mare: seppie, calamari, polpo e gamberi su patate schiacciate al prezzemolo **15 €**

Seafood salad of cuttlefish, squid, octopus and prawns with mashed potatoes



Contorni / Side dishes

La nostra giardiniera **7 €**

Homemade pickled vegetables

Scarola ripassata, fiore di capero, olive taggiasche **6 €**

Roasted escarole, caper flowers, Taggiasca olives

Verdure grigliate **6 €**

Grilled vegetables

Cestino di gnocco fritto **5 €**

Typical fried dumplings from Reggio Emilia

Insalata di arance, finocchi e olive **5 €**

Orange, fennel and olives salad

Patate al forno **5 €**

Roasted potatoes

Insalata mista **5 €**















Mixed green salad

Acqua Lurisia naturale - gassata / Still - sparkling water	0,75 lt. 2,50 €
Coca Cola in bottiglietta di vetro	0,33 lt. 4,00 €
<i>Coca Cola in glass bottle</i>	
Coca Cola Zero in bottiglietta di vetro	0,33 lt. 4,00 €
<i>Coca Cola Zero in glass bottle</i>	
Aranciata Lurisia / Orange soda	0,27 lt. 4,00 €
Spremuta di arancia / Fresh orange juice	4,50 €
Centrifugato multivitaminico (mela, ananas, carote, zenzero)	
<i>Vitaminic fresh fruit juice (apple, pineapple, carrots, ginger)</i>	6,00 €
Centrifugato Detox (mela, cetriolo, finocchio)	6,00 €
<i>Detox fresh fruit juice (apple, cucumber, fennel)</i>	
Caffè selezione speciale Poli: 70% arabica, 30% robusta	
<i>Coffee Poli special selection: 70% arabica, 30% robusta</i>	2,00 €
Coperto / Service	2,00 €

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.
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

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



Macramè
 password: reggioemilia



macramè reggio emilia



macrame_reggioemilia

Le vostre storie sono le nostre storie:
 @macrame_reggioemilia



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