

Acqua Lurisia naturale- gassata / Still-sparkling water	0,75 lt.	<b>2,50 €</b>
Coca Cola in bottiglietta di vetro	0,33 lt.	<b>4,00 €</b>
<i>Coca Cola in glass bottle</i>		
Coca Cola Zero in bottiglietta di vetro	0,33 lt.	<b>4,00 €</b>
<i>Coca Cola Zero in glass bottle</i>		
Aranciata Lurisia / Orange soda	0,27 lt.	<b>4,00 €</b>
Spremuta di arancia / Fresh orange juice		<b>4,50 €</b>
Centrifugato multivitaminico (mela, ananas, carote, zenzero)		
<i>Vitaminic fresh fruit juice (apple, pineapple, carrots, ginger)</i>		<b>6,00 €</b>
Centrifugato Detox (mela, cetriolo, finocchio)		
<i>Detox fresh fruit juice (apple, cucumber, fennel)</i>		<b>6,00 €</b>
Caffè selezione speciale Poli: 70% arabica, 30% robusta		
<i>Coffee Poli special selection: 70% arabica, 30% robusta</i>		<b>2,50 €</b>
Coperto / Service		<b>3,00 €</b>

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*

Disponibili  
 su prenotazione  
 anche: Aragosta,  
 Astice, Frutti  
 di mare e Pesci  
 interi.

### 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

# Chiaro di luna al Macramè



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

## I nostri crudi di mare / Our selection of raw fish and shellfish

- Tris di tartare (Mazzancolle della Sicilia, branzino e tonno) abbinati a mostarde artigianali  
*3-fish tartare: Sicilian prawn, tuna and red drum served with artisanal mustard* 🦞🐟 28 €
- Crudo di crostacei: gambero rosso, Mazzancolle della Sicilia e scampi accompagnati da maionese alla soia fatta in casa  
*Selection of raw shellfish: red shrimp, Sicilian prawns and scampi served with homemade soy mayonnaise* 🦞🍷🥄 32 €

## 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  
*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* 🍷🌿 16 €
- Carpaccio di branzino marinato al lime e bacche di pepe rosa con insalata di misticanza  
*Seabass Carpaccio marinated with lime and pink pepper and mixed green salad* 🐟 16 €
- Polpo scottato, gazpacho e gocce di stracciatella  
*Seared octopus, gazpacho and drops of stracciatella fresh cheese* 🦑🥄🍷 16 €
- Gamberone scottato, piccola insalata di mare con seppie, calamari, polpo e quenelle di patate al prezzemolo  
*Seared prawn, seafood salad of cuttlefish, squid and octopus with quenelle of mashed potatoes* 🦞🦑 17 €
- 🌿 Bruschetta con ricotta, zucchine grigliate, menta e pomodorini confit  
*Bruschetta with ricotta, grilled zucchinis, confit cherry tomatoes and mint* 🌿🍷 14 €

## Primi piatti / First courses

- Cappelletti in crema leggera di Parmigiano Reggiano e spuma di tartufo nero  
*Tortellini Reggio Emilia style with Parmigiano Reggiano cream and black truffle foam* 🍷🍷🌿🍷 20 €
- Tagliatelle all'uovo con il nostro ragù alla bolognese a lenta cottura e spolverata di Parmigiano Reggiano  
*Homemade tagliatelle with our Bolognese meat ragù and Parmigiano Reggiano* 🍷🥄🍷🌿🍷 15 €
- 🌿 Tortelli verdi con pomodorini confit  
*Spinach ravioli with confit cherry tomatoes* 🍷🌿🍷 15 €
- 🌿 Cappelacci ripieni di ricotta di bufala e limone saltati al burro e salvia  
*Ravioli filled with buffalo ricotta and lemon, sautéed in butter and sage* 🍷🌿🍷 16 €
- Risotto mantecato alla rapa rossa, crema di burrata, carpaccio di gambero rosso  
*Risotto with red beetroot, burrata cream, red prawn carpaccio* 🍷🦞🐟 22 €
- Bottoni ripieni di polpo e patate con concassè di pomodori e crema di pistacchi  
*Button-shaped ravioli filled with octopus and potatoes, topped with diced tomatoes and pistachio cream* 🍷🦑🦑🍷🌿🍷 18 €
- Spaghetti al nero di seppia monograno Felicetti con pesto di zucchine, tartare di branzino e gel al lemongrass e menta  
*Squid ink Spaghetti Monograno Felicetti with zucchinis pesto, sea bass tartare, lemongrass and mint gel* 🐟🍷🌿 18 €

## Secondi piatti / Main courses

- Filetto di manzo affumicato alla griglia, cipolla rossa caramellata, riduzione di Saba e patate arrostiti  
*Grilled and smoked beef tenderloin with candied red onion, Saba and roasted potatoes* 🍷🍷 26 €
- Roast beef di manzo rosato con emulsione di senape all'arancia, fiori di capperi e scaglie di Parmigiano Reggiano Caseificio Gavasseto Roncadella  
*Homemade roast beef with mustard and orange emulsion, capers and Parmigiano Reggiano shavings* 🍷🍷 20 €
- Tartare di fassona con semifreddo al Parmigiano Reggiano, piccoli rösti di patate e salsa ai frutti rossi  
*Beef tartare with Parmigiano Reggiano semi-frozen cream, small potato rösti and red fruit sauce* 🍷🍷🌿🍷 22 €

- Filetto di pollo dorato all'amchur (polvere di mango disidratato) con zucchine alla menta grigliate e maionese alle olive  
*Golden amchur-coated chicken fillet with mint-scented grilled zucchinis, olive mayonnaise* 🍷🍷🍷 19 €

- Crostacei al vapore (gambero rosso, mazzancolle della Sicilia e scampi) accompagnati da maionese alla soia fatta in casa  
*Selection of steamed shellfish: red shrimp, Sicilian prawns and scampi served with homemade soy mayonnaise* 🍷🦞🥄 32 €

- Filetto di orata su crema allo zafferano, scarola, capperi e olive taggiasche  
*Sea bream fillet with saffran cream, escarole, capers and Taggiasca olives* 🍷🌿 25 €

- Calamari ripieni di crema di sedano rapa, mandorle tostate, marmellata salata di frutti bosco e corallo  
*Stuffed calamari with celeriac cream, toasted almonds, salted red fruit jam and coral* 🍷🍷🍷 19 €

- 🌿 Polpette di ceci in crosta di mandorle, su carpaccio di rapa rossa, crema di basilico e frutti rossi  
*Chickpea balls in almond crust on red beet carpaccio, basil and red fruit cream* 🍷🍷🌿 18 €

## Bowls e insalate / Bowls and salads

- Poke di tonno: riso basmati, tonno fresco in oliocottura, cavolo cappuccio, edamame, pomodorini, mais  
*Tuna Poke: steamed basmati rice, fresh tuna in oil, red cabbage, edamame, corn and cherry tomatoes* 🥄🐟 18 €

- Poke di pollo: riso nero, filetto di pollo cotto a bassa temperatura, carote, misticanza, mela, sedano e noci con salsa Caesar  
*Chicken poke: steamed black rice, chicken fillet, mixed salad, apple, celery, walnuts with Caesar sauce* 🥄🍷🍷🍷 16 €

- Insalata di gamberi: misticanza, gamberi scottati, arance pelate a vivo, finocchi e fragole con dressing di salsa cocktail  
*Shrimps salad: Mixed greens, seared shrimps, peeled oranges, fennel, strawberries with cocktail sauce dressing* 🦞🍷🍷 17 €

- 🌿 Insalata di avocado: misticanza, avocado, mozzarella fiordilatte, uovo sodo, pomodori, carote e noci  
*Avocado salad with mixed greens, avocado, mozzarella, boiled egg, tomatoes, carrots and walnuts* 🍷🍷 15 €

## Gli internazionali / The internationals

- Hamburger di carni selezionate con bacon croccante, pomodoro, insalata, fontina e maionese, servito con patate al forno  
*Hamburger with crispy bacon, tomato, salad, mayonnaise, fontina cheese and roasted potatoes* 🍷🌿🍷 16 €

- Pollo al curry: riso basmati, straccetti di pollo piastrati, delicata salsa al curry e latte di cocco  
*Curry chicken: steamed basmati rice, seared chicken strips, delicate curry and coconut milk sauce* 🍷 16 €

## Contorni / Side dishes

- La nostra giardiniera  
*Homemade pickled vegetables* 7 €

- Verdure grigliate  
*Grilled vegetables* 6 €

- Scarola ripassata, fiore di capperi, olive taggiasche  
*Roasted escarole, caper flowers, Taggiasca olives* 6 €

- Cestino di gnocco fritto  
*Typical fried dumplings from Reggio Emilia* 5 €

- Insalata di arance, finocchi e olive  
*Salad of oranges, fennel and olives* 5 €

- Patate al forno  
*Roasted potatoes* 5 €

- Insalata mista  
*Mixed green salad* 5 €