






## Antipasti / Starters

Culatello di Zibello DOP salumificio Dallatana, pane tostato e riccioli di burro  **20 €**  
*Culatello from Zibello DOP by Dallatana producer, toasted bread and butter*


Gnocco fritto con selezione di salumi Stagionature Quattro Castella (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella Favola e Salame Felino) e la nostra giardiniera fatta in casa  **18 €**  
*Traditional fried dumplings with selection of cold cuts from our local producers (Parma ham, Mortadella Bologna and Felino salami) and our homemade pickled vegetables*

Bruschetta con zucca grigliata, miele, taleggio, noci e Saba Acetaia San Giacomo  **14 €**  
*Bruschetta with grilled pumpkin, taleggio cheese, honey and traditional "saba"*

Polentina morbida con ragù di funghi porcini e gocce di salsa verde  **15 €**  
*Creamy polenta with porcini mushrooms ragout and drops of homemade green sauce*

Baccalà mantecato con la sua crema al latte profumata al lime accompagnato da polentina frita  **16 €**  
*Creamed codfish, its lime-flavored cream and crispy polenta bites*


Tartare di tonno su salsa agli agrumi e crumble di taralli **17 €**  
*Tuna tartare served on citrus-fruit sauce and taralli crumble*

Selezione di formaggi: Parmigiano Reggiano 24 mesi Caseificio Gavasseto Roncadella, Formaggio Occelli affinato al Barolo, Pecorino Nero di Pienza abbinati a miele, Saba Acetaia San Giacomo e frutti rossi  **16 €**  
*Selection of cheeses: Parmigiano Reggiano aged 24 months, Cheese aged in Barolo grapes, Black Pecorino cheese from Pienza served with honey, traditional Saba and red fruit*


## Primi piatti / First courses


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


Tagliatelle all'uovo con il nostro ragù alla bolognese a lenta cottura e spolverata di Parmigiano Reggiano **15 €**  
*Homemade tagliatelle with our Bolognese meat ragout and Parmigiano Reggiano*


Cappelletti in brodo di manzo e cappone con spolverata di Parmigiano Reggiano  **18 €**  
*Homemade Tortellini Reggio Emilia style in meat broth with Parmigiano Reggiano*

Cappellacci ripieni ai gamberoni su bisque di crostacei **20 €**  
*Handmade stuffed pasta with king prawns and their bisque*


Paccheri pastificio Felicetti con calamari, funghi porcini e carciofi croccanti  **16 €**  
*Paccheri "Felicetti" pasta with squids, porcini mushrooms and crispy artichokes*


Spaghetti Pastificio Felicetti Cacio e Pepe con aggiunta di tartufo nero  **15 € + 4 €**  
*Spaghetti "Felicetti" Cacio & Pepe (Pecorino cheese and black pepper) - plus black truffle*


Tortelli di zucca al burro e Parmigiano Reggiano  **15 €**  
*Homemade traditional pumpkin ravioli with butter and Parmigiano Reggiano*


Ditalini Pastificio Felicetti in crema di ceci al profumo di erbe, crostini e ceci croccanti  **14 €**  
*Chickpea Pasta: Ditalini pasta in creamy chickpea herb sauce with bread croutons and crunchy chickpeas*


## Secondi piatti / Main courses


Tagliata di manzo Irlandese su crema di funghi porcini con cipolla rossa caramellata e patate arrostiti  **22 €**  
*Seared Irish Beef Sirloin with porcini mushroom cream, candied red onion and roasted potatoes*


Stinco glassato al Porto con broccoli abbrustoliti, purè di patate e fondo bruno  **19 €**  
*Port-glazed pork hock with roasted broccoli, potato puree and brown stock*

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di sesamo su crema di carote con zucchine grigliate  **19 €**  
*Sous-vide cooked pork filet in sesame crust on carrot cream and grilled zucchini*


Tartare di manzo, i suoi condimenti a parte, patate arrosto e maionese alla soia  **18 €**  
*Beef tartare with its seasonings on the side, roasted potatoes and soy mayonnaise*


Zuppa di mare con crostini di pane abbrustolito (polpo, seppie, calamari, gamberi, scampi, cozze e vongole)  **22 €**  
*Seafood soup with octopus, squid, cuttlefish, shrimps, scampi, mussels and clams served with roasted bread croutons*


Polpo arrostito alla paprika su crema di ceci al rosmarino  **19 €**  
*Pan-seared octopus, paprika and rosemary-scented chickpea cream*


Filetto di ombrina in oliocottura, crema di broccoli e chips di carciofo  **20 €**  
*Sous-vide oil-cooked red drum, broccoli cream and artichoke chips*

## Creme e Zuppe / Creams and Soups

Soupe à l'oignon: zuppa di cipolle alla francese con fontina e crostine di pane  **15 €**  
*French-style onion soup with fontina cheese and toasted bread crouton*


Crema di fagioli bianchi e patate con briciole di bacon e cipolla croccante  **15 €**  
*White bean cream with bacon crumble and crispy onion*

Zuppa di cavolo nero, zucca e ceci  **14 €**  
*Black cabbage soup with pumpkin and chickpeas*


Crema di zucca e latte di cocco profumata allo zenzero con gamberoni scottati  **17 €**  
*Pumpkin and coconut milk cream with ginger and seared prawns*


## I Freddi e gli Internazionali

Cold dishes and international flavors


Poke di pollo: filetto di pollo cotto a bassa temperatura, riso nero, carote, misticanza, mela, sedano e noci con salsa Caesar  **16 €**


*Chicken poke: seared chicken filet, black rice, carrots, mixed salad, green apple, celery and walnuts with Caesar sauce*

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


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*

Orient express: riso alle spezie dolci avvolto in foglie di vite con uvetta, pinoli e verdure  **15 €**  
*Persian-style rice with sweet spices, raisins, pine nuts and veggies wrapped in vine leaf*

Hamburger di carni selezionate con panino al latte, bacon croccante, pomodoro, insalata, fontina e maionese servito con patate al forno  **16 €**  
*Hamburger of our selected meats, crispy bacon, tomato, salad, fontina cheese and mayonnaise served with roasted potatoes*

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

## Contorni / Side dishes

Cestino di gnocco fritto  **5 €**  
*Basket of traditional fried dumplings from Reggio Emilia*

La nostra giardiniera fatta in casa  **7 €**  
*Our homemade pickled vegetables*

Purè di patate / Potato purée  **6 €**

Verdure invernali saltate (carote, zucchine, patate, broccoli) **6 €**  
*Roasted winter vegetables (carrots, zucchini, potatoes, broccoli)*

Patate al forno / Roasted potatoes **5 €**














Insalata mista / Mixed green salad **5 €**

Acqua Lauretana naturale-gassata / <i>Lauretana still - sparkling water</i>	0,75 lt. <b>3,00 €</b>
Coca Cola in bottiglietta di vetro <i>Coca Cola in glass bottle</i>	0,33 lt. <b>4,50 €</b>
Coca Cola Zero in bottiglietta di vetro <i>Coca Cola Zero in glass bottle</i>	0,33 lt. <b>4,50 €</b>
Aranciata Lurisia / <i>Orange soda</i>	0,27 lt. <b>4,50 €</b>
Spremuta di arancia / <i>Fresh orange juice</i>	<b>4,50 €</b>
Centrifugato multivitaminico (mela, ananas, carote, zenzero) <i>Vitaminic fresh fruit juice (apple, pineapple, carrots, ginger)</i>	<b>6,50 €</b>
Centrifugato Detox (mela, cetriolo, finocchio) <i>Detox fresh fruit juice (apple, cucumber, fennel)</i>	<b>6,50 €</b>
Caffè selezione speciale Poli: 70% arabica, 30% robusta <i>Coffee Poli special selection: 70% arabica, 30% robusta</i>	<b>2,00 €</b>
Coperto, pane e servizio / <i>Service and bread</i>	<b>2,50 €</b>
Pane senza glutine / <i>Gluten free bread</i>	<b>1,50 €</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*

### 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