

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

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