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 € 6
Potato purèe

BROCCOLI SALTATI € 6
Sautéed broccoli

VERDURE INVERNALI SALTATE (CAROTE, ZUCCHINE, PATATE, BROCCOLI) € 6
Roasted winter vegetables (carrots, zucchini, potatoes, broccoli)

PATATE AL FORNO € 5
Roasted potatoes

INSALATA MISTA € 5
Mixed green salad

Bevande
BEVERAGE

ACQUA LAURETANA NATURALE/GASSATA - 0,75 lt € 3
Lauretana still - sparkling water

COCA COLA / COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIETTA DI VETRO - 0,33 lt € 4,50
Coca cola / Coke Zero in glass bottle

ARANCIATA LURISIA € 4,50
Orange Soda - 0,27 lt

CENTRIFUGATO MULTIVITAMINICO (MELA, ANANAS, CAROTE E ZENZERO) € 6,50
Vitaminic fresh fruit juice (apple, pineapple, carrots, ginger)

CENTRIFUGATO DETOX (MELA, CETRIOLO, FINOCCHIO) € 6,50
Detox fresh fruit juice (apple, cucumber, fennel)

CAFFÈ SELEZIONE SPECIALE POLI: 70% ARABICA, 30% ROBUSTA € 2,50
Coffee Poli Special Selection: 70% Arabica, 30% Robusta

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 3
Service and bread

PANE SENZA GLUTINE € 1,50
Gluten free bread

Allergeni
Allergens

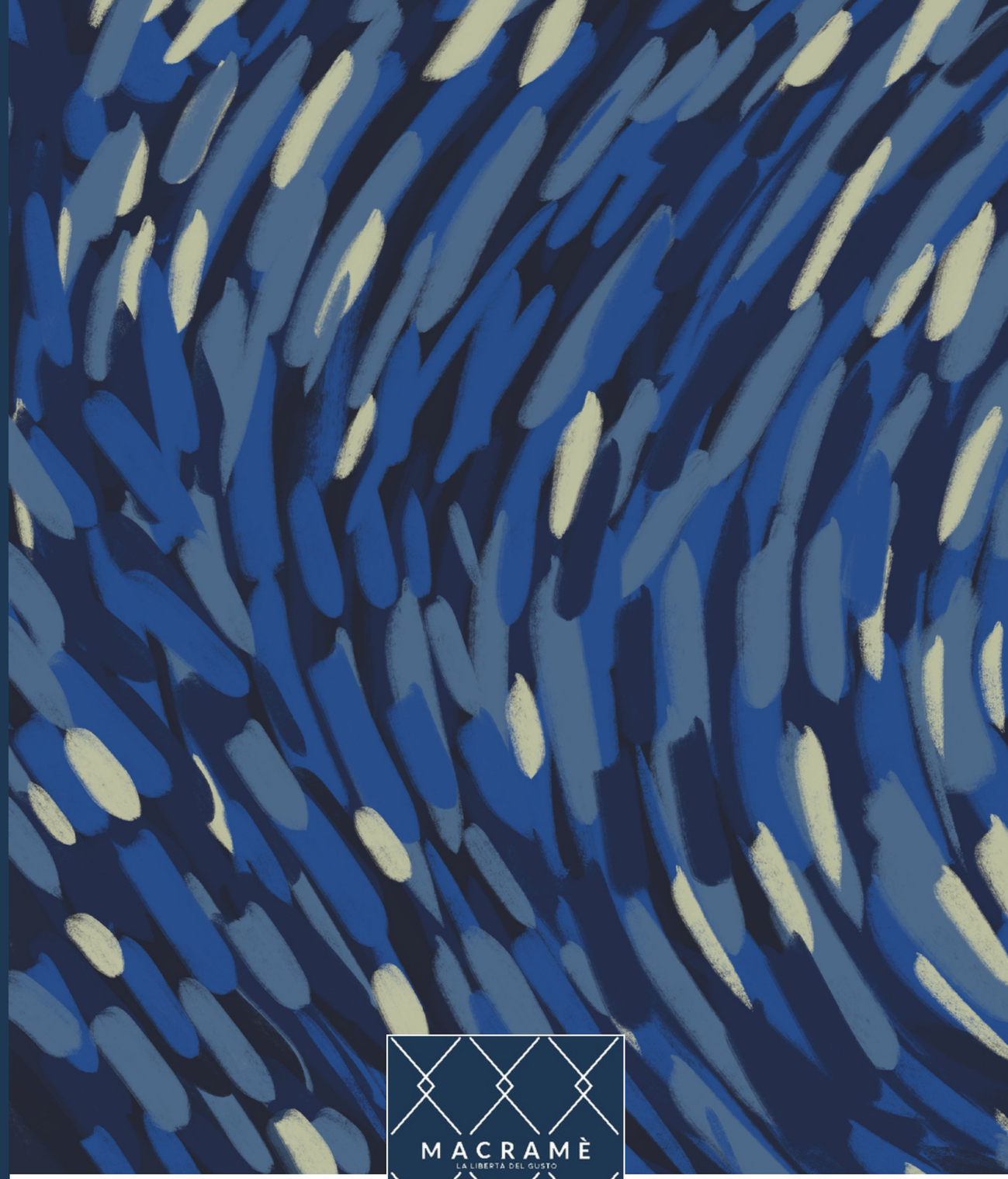
In caso di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di comunicarlo al personale di sala che saprà consigliarvi i piatti adatti alle vostre esigenze. Il trattamento del pesce destinato a esser consumato crudo o praticamente crudo è conforme al regolamento CE 853/2004.
A seconda delle stagionalità, alcuni prodotti potrebbero esser abbattuti o congelati.
In case of food allergies or intolerances, please refer to our waiters.

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

macrame.reggioemilia

macrame_reggioemilia

Macramè - psw: reggioemilia



MACRAMÈ
LA LIBERTÀ DEL GUSTO

www.macrame.re

I nostri crudi di mare
OUR SELECTION OF RAW FISH AND SHELLFISH

TRIS DI TARTARE (MAZZANCOLLE DELLA SICILIA, OMBRINA E TONNO) ABBINATE A MOSTARDE ARTIGIANALI € 28
3-Fish tartare: Sicilian prawn, tuna and red drum serve with artisanal mustard

CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 6 PZ. € 30
Raw red shrimps of Mazara del Vallo (Sicily) - 6 pcs.

Antipasti
STARTERS

CULATELLO DI ZIBELLO DOP SALUMIFICIO DALLATANA, PANE TOSTATO E RICCIOLI DI BURRO € 20
Culatello from Zibello DOP from Dallatana producer, toasted bread, butter

GNOCCO FRITTO, 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"

TRANCETTO DI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO CON CREMA DI AVOCADO E CIPOLLA ROSSA CROCCANTE € 19
Sesame crusted tuna tataki with avocado cream and crispy red onion

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO E CHIPS DI POLENTA € 16
Millefeuille of creamed codfish and cornmeal mush

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI: PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CASEIFICIO GAVASSETO RONCADELLA, FORMAGGIO OCCELLI A PASTA DURA AFFINATO AL BAROLO, PECORINO NERO DI PIENZA € 16
Selection of cheeses: Parmigiano Reggiano aged 24 months, Cheese aged in Barolo grape, Black Pecorino cheese from Pienza

Primi piatti*
FIRST COURSES

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 CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E SPUMA DI TARTUFO NERO € 20
Homemade Tortellini Reggio Emilia style in Parmigiano Reggiano cream and black truffle

CAPPELLACCI RIPIENI AI GAMBERONI, STRACCIATELLA, BISQUE DI CROSTACEI E POLVERE DI BASILICO € 22
Ravioli with king prawns and their bisque, stracciatella cheese and basil dust

PACCHERI PASTIFICIO FELICETTI CON SCAMPI, PORCINI E PORRO CROCCANTE € 18
Paccheri "Felicetti" pasta with scampi, porcini mushrooms and crispy leeks

RAVIOLI DI FARAONA, CREMA DI NOCCIOLA E FONDO BRUNO € 18
Guinea fowl stuffed ravioli, hazelnut cream and demi glace
+ AGGIUNTA DI TARTUFO NERO *(BLACK TRUFFLE)* + € 4

TORTELLI DI ZUCCA, BRICIOLE DI NOCI TOSTATE, GOCCE DI SABA ACETAIA SAN GIACOMO € 17
Homemade traditional pumpkin ravioli with walnut crumbs and drops of Saba Acetaia San Giacomo

RISOTTO CON CALAMARI, ZAFFERANO E CHIPS DI CARCIOFI € 22
Homemade traditional pumpkin ravioli with walnut crumbs and drops of Saba Acetaia San Giacomo

RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE E RISTRETTO DI SABA € 18
Risotto "Parmigiana Style" with crunchy Parma ham and balsamic vinegar reduction

SOUPE À L'OIGNON: ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE CON CROSTONE DI PANE € 16
French-style onion soup

*tutta la pasta fresca è di nostra produzione
all the fresh pasta is hand made by us

Secondi piatti
MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO IRLANDESE GRIGLIATO CON FUNGHI PORCINI E PATATE AL FORNO € 26
Seared Irish Beef Sirloin with porcini mushroom 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 BARDATO AL GUANCIALE CON CREMA DI MELE ALLA CANNELLA E SPADELLATA DI ZUCCHINE E CAROTE € 20
Pork tenderloin cooked at low temperature wrapped in guanciale with cinnamon apple cream and roasted carrots and zucchini

TARTARE DI FASSONA CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO, PICCOLI RÖSTI DI PATATE E SALSA AI FRUTTI ROSSI € 22
Beef tartare with Parmigiano Reggiano semi-frozen cream, small potato rösti and red fruit sauce

ZUPPA DI MARE CON CROSTONI DI PANE ABBRUSTOLITO (FATTA CON POLPO, SEPPIE, MOSCARDINI, CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, COZZE E VONGOLE) € 24
Seafood soup with octopus, squid, musky octopus, cuttlefish, shrimps, scampi, mussels and clams served with roasted bread croutons

SELEZIONE DI PREGIATI CROSTACEI ALLA PIASTRA (SCAMPO REALE, GAMBERONI, MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO) CON SALSA AI FRUTTI TROPICALI € 45
Selection of precious grilled shellfish (King Prawn, Sicilian prawns and tiger prawns) with tropical fruit sauce

FILETTO DI OMBRINA IN PANATURA AL PREZZEMOLO, CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI, SALSA AGLI AGRUMI E CIALDE DI RISO NERO € 24
Panko-crusted red drum fillet, cannellini beans cream, citrus sauce and black rice chips

POLPO E SEPPIE SCOTTATI AL CURRY SU CREMA DI ZUCCA E LATTE DI COCCO CON GOCCE DI SALSA VERDE € 22
Seared octopus and squid with curry on coconut and ginger pumpkin cream, and drops of green sauce

RÖSTI DI BROCCOLI, CREMA DI CAROTE, CAVOLO VIOLA SPADELLATO E SEMI DI GIRASOLE € 16
Broccoli rösti, carrot cream, red cabbage and sunflower seeds

Gli internazionali
INTERNATIONAL FLAVORS

POKE DI POLLO: RISO NERO, FILETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CAROTE, MELA, SEDANO E NOCI CON SALSA CAESAR € 16
Chicken poke: black rice, chicken filet, mixed salad, green apple, celery and walnuts with Caesar sauce

INSALATA DI AVOCADO: MISTICANZA, AVOCADO, MOZZARELLA FIORDILATTE, UOVO SODO, POMODORI, CAROTE E NOCI € 16
Avocado salad with mixed greens, avocado, mozzarella, boiled egg, tomatoes, carrots and walnuts

HAMBURGER DI CARNI SELEZIONATE CON PANINO AL LATTE, BACON CROCCANTE, POMODORO E 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 PIASTRATI, DELICATA SALSA AL CURRY E LATTE DI COCCO € 16
Curry chicken: basmati rice, seared chicken strips, delicate curry and coconut milk sauce