

**VENERDI 17 MAGGIO**

SERATA EVENTO

# **SERATA PAELLA**

Una serata dedicata al piatto più iconico della cucina spagnola

## **ANTIPASTO CONVIVIALE**

Tortillas  
Polpo alla Gallega  
Croquetas de Jamòn  
Pan de Tomate  
Patanegra

## **PAELLA ALLA VALENCIANA**

Pesce, carne e verdure

## **DESSERT**

Churros e dulce de leche



**€ 55**

bevande escluse

*Locanda Marchesani*

**MICHELIN**  
**2024**

# —Locanda Marchesani—

## I M E N U ' D E G U S T A Z I O N E

### " D E G U S T A Z I O N E "

Menù degustazione in 5 portate selezionate dallo Chef

€ 70

### " L A D E G U S T A Z I O N E "

Un viaggio guidato nel nostro mondo in 7 portate

€ 90

E' necessaria la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menu degustazione

**MICHELIN 2024**

A N T I P A S T I

**Degustazione di crudi di pesce** 40  
(selezione di carpacci, selezione di tartare,  
selezione di crostacei, ostrica)

**Selezione di Ostriche:** cad. 7  
Regal, Poget, Royale Herve,  
Marie Morganes, Tarbouriech

**Alici del Cantabrico** 22  
pan brioche e burro gourmet

**Caviale Giaveri**  
Caviale Siberian 10gr 25  
Caviale Osietra 10gr 30  
Caviale Beluga 10 gr 40

**Degustazione di caviale Giaveri** 80  
Siberian, Osietra, Beluga  
pan brioche e burro gourmet

A N T I P A S T I

**Merluzzo** 22  
salsa bernese al dragoncello, agretti e gel di limone

**Rosa di mazzancolle** 22  
acqua di pomodoro e dragoncello

**Calamaro alla diavola** 22  
aglione nero toscano e peperoncino fermentato

**Quaglia alla cacciatora** 20

**Vitel Tonnè** 20  
capperi canditi e uovo marinato

**Patanegra** 27

P R I M I P I A T T I

Candele al ragù di mare	24
Spaghetto Gentile assoluto di basilico, alga spirulina e limone di mare	24
Gnocchi ripieni di ricciola beurre blanc, rapa rossa e aringa affumicata	24
Fagottini di Gronco olive verdi e nduja	22
Ziti broccoli e salsiccia	22
Piatti della tradizione Romana Carbonara Amatriciana Cacio e pepe	16
Secondi disponibilità	
Astice Blu	140 al Kg
Aragosta	200 al Kg
Tartufo bianco	45 a porzione

S E C O N D I P I A T T I

Pesce spada asparagi, lardo e arancia	27
Ombrina all'acqua pazza	26
Polpo melanzana e teriyaki	27
Controfiletto di Angus pomodoro confit, parmigiano 30 mesi e rucola selvatica	29
Secondo disponibilità: Pescato del giorno	all'etto 7

D E S S E R T

P A I R I N G

Noce fichi e aceto balsamico	10	Picolit Torre rosazza	8
Creme Brulèe spezie, radici e frutti rossi	10	Animarena LAB	8
Tiramisù	10	Liquore al caffè Doragrossa	7
Namelaka cioccolato bianco, lamponi e liquirizia di Rossano	10	Animarena LAB	8
Sorbetto	7		