

LA NOSTRA CUCINA

M&P

Andrea Molinari

Resident Chef

Morsi & Rimorsi vuole, attraverso la propria cucina, valorizzare le eccellenze del territorio, esaltandone le proprietà grazie alla ricerca degli abbinamenti nel rispetto delle qualità organolettiche.

La nostra filosofia è semplice: partiamo dalle importanti tradizioni della nostra terra, pur aperti alle idee creative del presente e del futuro, per preservare le nostre radici.

Benvenuti

La prenotazione è gradita... ma non obbligatoria.

Il vostro tavolo sarà riservato per 15 minuti oltre l'orario stabilito, trascorso il tempo la prenotazione verrà disdetta per non creare disservizi agli altri ospiti in attesa. Inoltre il tavolo verrà attribuito solo quando il numero degli ospiti è al completo.

Torte per ricorrenze

Non possiamo accettare torte e dolci portati dall'esterno a meno di dichiarazioni di responsabilità da parte del cliente. In tutti i casi vi invitiamo ad assaggiare i nostri golosi dolci che non si dimenticano facilmente.

Allergie ed intolleranze

Informateci, saremo ben lieti di rendere il vostro pasto piacevole e senza preoccupazioni. Il menù ha segnalato gli allergeni e la tabella è a vostra disposizione nella pagina successiva.

Celiachia

Ci dispiace non poter accontentare gli ospiti celiaci su tutte le pietanze del nostro menù, in tutti i casi vi preghiamo consultare il nostro personale di sala per maggiori informazioni.

Doggy Bag

Se non riuscite ad ultimare il Vostro pasto, chiedeteci di organizzarvi il contenitore per consentirvi di portare a casa il cibo avanzato, che sia per voi o per i nostri amici animali, a noi non piacciono gli sprechi.

Relax

Si ricorda ai gentili ospiti che la legge italiana proibisce il fumo, anche delle sigarette elettroniche, nei locali chiusi, per questo il dehor esterno è a vostra disposizione. Vi preghiamo di sostituire lo squillo del Vostro cellulare con la vibrazione per evitare di disturbare gli ospiti.

*Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 24.00
venerdì, sabato e domenica anche dalle 12.30 alle 15.30*

*Accoglieremo il primo cliente dieci minuti prima dell'apertura
e l'ultimo dieci minuti dopo la chiusura, come segno di attenzione e cortesia.*

prenotazioni 0823 320118

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine

(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte

(incluso lattosio)

8. Frutta a guscio

(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

13. Lupini

14. Molluschi

Regolamento UE 1169/2011

relativo all'informazione ai consumatori sugli alimenti:

Differenza tra allergia ed intolleranza

- Per intolleranza alimentare si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario.

- Per allergia alimentare invece si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

* In base alla stagionalità/disponibilità, alcune delle nostre materie prime sono sottoposte ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C, al fine di garantirne la freschezza e la fragranza.

Percorsi...

Degustazione Terra

eu 38

Entreè di benvenuto

Antipasto

Zuppa di stagione

Primo

Candele alla genovese

Secondo

Capocollo di maiale e pere in due consistenze

Dessert a scelta

Babà

Degustazione Mare

eu 45

Entreè di benvenuto

Antipasto

Totanetti scottati in padella e brunoise di verdure in agrodolce

Primo

Spaghettoni con taratufi di mare, polpo, vongole e pesto di rucola e pistacchi

Secondo

Filetto di orata in crosta di patate e scarola ripassata

Dessert a scelta

Cannolo e moussè di ricotta di pecora

Chef's Experience

eu 50

Degustazione Terra-Mare a mano libera dello chef

6 portate

Antipasti

Per divertirsi con più assaggi

Mare

eu 18

*Polpo in tempura, battuto di patate agli agrumi e cialda al pomodoro,
Polpettina di baccalà mantecato con miele piccante e vellutata di ceci,
Mini bun con tartare di tonno rosso, stracciata di bufala, rucola e cipolle in agrodolce,
Pacchero ripieno con ragù di calamari e ricotta con salsa di pomodoro, capperi e olive*

Terra

eu 16

*Fritturina all'italiana, mini bun con maialino, mayonese alle acciughe e zucchine alla scapece,
Polpettina di manzo impanata con spuma al parmigiano,
Cialda di mais con tonno di chianina, pomodoro infornato e cipolla rossa maturata all'aceto di lamponi*

Piatti singoli

La Parmigiana

eu 10

Parmigiana di melanzane, mousse al parmigiano e crema di basilico

Scampo in panure

eu 14

*Scampo in panure di erbe aromatiche, riduzione di vino bianco in agrodolce
e riso soffiato alle alghe di mare*

Filetto di triglia

eu 16

Filetto di triglia, caviale di melanzane e crostini aromatizzati

Pancotto

eu 12

Pancotto con friarielli, uovo e pecorino

Direttamente dalla ns. Grotta

Tagliere di salumi di alta selezione

Culatello, soppressata, pancetta arrotolata, capocollo e mortadella al pistaccio

eu 20

Tagliere di formaggi ai “Tre Latti”

Ovino, bovino/bufalino e caprino

eu 18

Culatello di maiale nero casertano

Con pane tostato e burro della Normandia

eu 14

Le Carni

Il Controfiletto

Controfiletto di marchigiana, porcini, radicchio e carote

eu 20

La Fiorentina

Bistecca alla Fiorentina alla brace

eu 6 L'etto

Primi

Ravioli ai porcini eu 18
Ravioli ripieni ai porcini e formaggio ai tre latti con riduzione di fichi al vino rosso

Riso carnaroli eu 15
Riso carnaroli con crema di cavolfiore, scampi marinati e olio ai crostacei e limone

Tortello verde eu 25
Tortello di pasta verde, ricotta di bufala mantecata, burro della Normandia e tartufo bianco

Chitarrina eu 18
Chitarrina tirata a mano allo scoglio

Carbonara al contrario eu 12
Spaghettoni alla carbonara al contrario

La pasta è disponibile anche senza glutine in diversi formati

M&R

Secondi

Filetto di manzo

Filetto di manzo, purea di mele e zenzero e indivia

eu 20

Baccalà in sfoglia

Baccalà in sfoglia di patate e guazzetto all'acqua pazza

eu 16

La Spigola

Spigola, crema di papacelle grigliate e insalatina di rinforzo

eu 20

Petto d'anatra

Petto d'anatra laccato al miele, vellutata di patate, sedano, rapa e spinaci

eu 16

Acque

Acqua naturale Natia
In vetro da 75 cl.

eu 2

Acqua naturale Panna
In vetro da 75 cl.

eu 2,5

Acqua frizzante Ferrarelle
In vetro da 75 cl.

eu 2

Acqua frizzante San Pellegrino
In vetro da 75 cl.

eu 2,5

Dessert

A scelta

eu 5

Servizio 12%

M&R

R I S T O R A N T E
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it