

RISTORANTE

PESCHERIA

Ferrara



Makorè

Il piacere contemporaneo

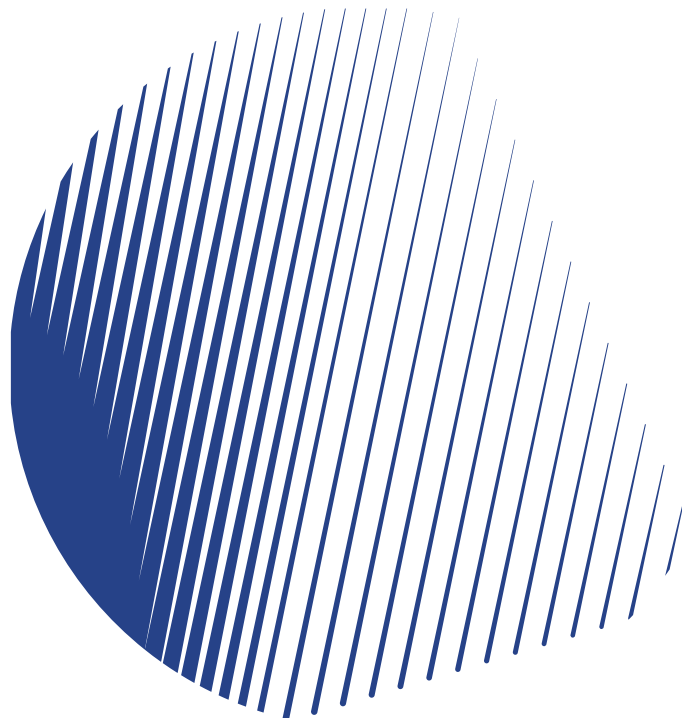
Una cucina legata alle tradizioni italiane, reinterpretata secondo tecniche e dettami moderni.

Il giovane chef Federico Belluco ha abbracciato il progetto di Makorè per poter proporre il suo credo in una terra distante, ma non lontana concettualmente, da quella natale, il Piemonte.

Le numerose esperienze che ha collezionato in Italia e all'estero, vere e proprie finestre dalle quali ha sempre catturato i raggi di luce migliori, lo hanno portato fino a Ferrara.

A voi la scoperta del gusto, consapevoli del fatto che il viaggio gastronomico inizia con la curiosità. Quella di scoprire un ingrediente raro, una consistenza mai provata prima e un equilibrio nuovo, perfetto nella sua rinnovata veste.





Autunno

65 €

Tagliatella di bufala e champignon 20 €

Risotto di sedano rapa, zucca e macis 20 €

Uovo marinato alla barbabietola, caprino e pinoli 24 €

Mela, acero e grappa 12 €

Degustazione di 3 calici in abbinamento 30 €

Il menu scelto è consigliato per tutto il tavolo





Estense

90 €

Ostrica, mortadella e pistacchio 16 €

Sgombro in salsa verde 22 €

Cappellacci di baccalà e topinambur 24 €

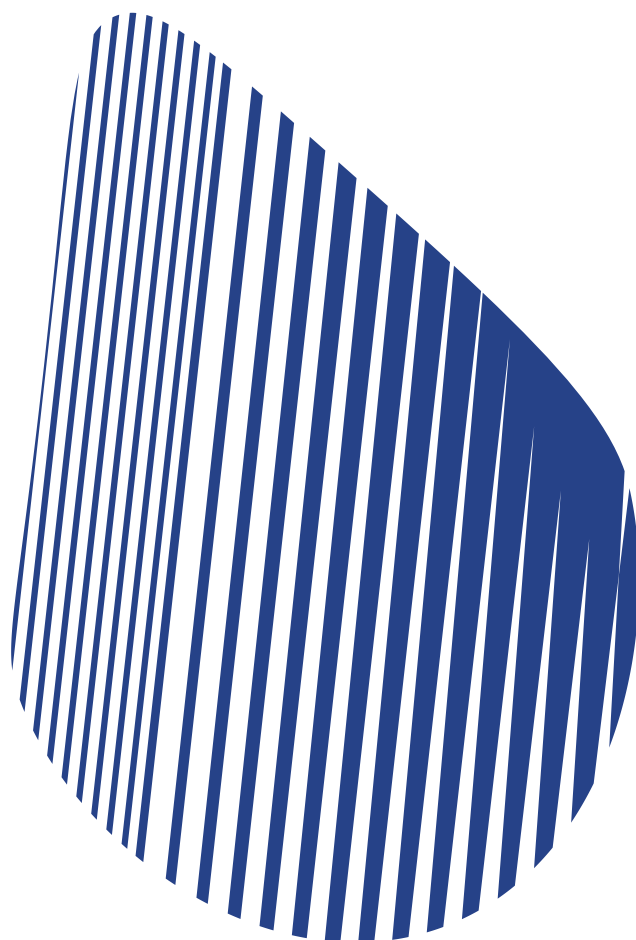
Faraona, verza e salvia 32 €

Mandorlino del ponte 12 €

Degustazione di 5 calici in abbinamento 45 €

Il menu scelto è consigliato per tutto il tavolo





Oltre le mura

120 €

Crudo di gambero, cardo e olive 26 €

Raviolo di lattuga di mare, animella e pop corn 26 €

Linguina alle vongole, cavolfiore affumicato e curry verde 28 €

Risotto al pompelmo, lumachina di mare e liquirizia 24 €

Ombrina, funghi e furikake 30 €

Anguilla alla brace, mascarpone di capra e shiso 32 €

Orzo, pera e radicchio 12 €

Platano, nocciola e chipotle 12 €

Degustazione di 7 calici in abbinamento 60 €

Il menu scelto è consigliato per tutto il tavolo



Allergeni

Si prega di informare prontamente il personale di sala per l'eventuale presenza di allergie o intolleranze alimentari al fine di fornire un adeguato trattamento.

Al fine di garantire la freschezza degli ingredienti, in ottemperanza alle prescrizioni del reg. CE 853/2004- all.III, sez. VIII, cap.3, D, punto 3, alcuni dei prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.



INSTAGRAM

[ristorante_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

TELEFONO

[+39 0532 092068](#)