



**Makoré**

Chef Denny Lodi Rizzini

Chef Gianluca Grego

Maître e Sommelier Isacco Giuliani

Salvatore Giganti (Chef de Partie)

Giulia Ferretti (Chef de Partie)

Pietro Sancisi (Chef de Rang)

Federico Caselli (Commis de Rang)

“ Sapeva di acqua salata.. di brina e di carne..  
e in qualche modo.. del futuro.  
E ogni cosa fu diversa

Ogni cosa. ”

*Anthony Bourdain*

# Ciò che ci contraddistingue

Il filo invisibile che ci lega alla nostra pescheria adiacente ci permette ogni giorno di selezionare le migliori materie prime e di poterle lavorare in maniera sapiente ed oculata, con l'intento di ridurre al minimo gli sprechi e di valorizzare anche i prodotti ittici sulla carta meno pregiati, all'interno di un vero e proprio ecosistema sostenibile e circolare.

I nostri percorsi di degustazione, **Racconto e Viaggio**, si ispirano alle differenti culture locali e soprattutto agli andamenti stagionali, attraverso un attento lavoro di ricerca e di combinazione delle opportunità.

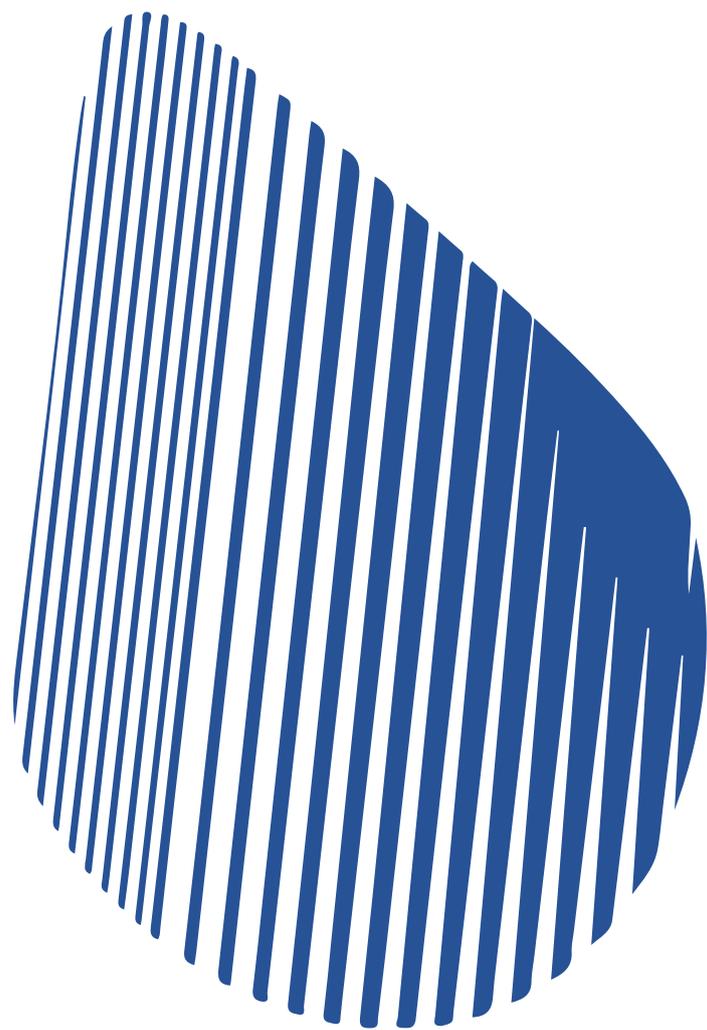
# Racconto

Il percorso **Racconto** è stato ideato  
per farvi immergere appieno nella filosofia di **Makorè**  
attraverso un “romanzo” strutturato  
in cinque diversi “capitoli”, quattro salati e uno dolce,  
dove avrete la possibilità di scoprire  
la nostra più pura essenza.

Euro 75

*Coperto e servizio Euro 6*

*I menu degustazione sono alla “cieca” e si intendono estesi per tutto il tavolo*



# Viaggio

Il percorso **Viaggio** nasce dalla volontà di traghettarvi tra i nostri "mari" in maniera ancora più significativa rispetto al Racconto.

Un itinerario importante, che andrà a snodarsi in otto differenti "fermate gastronomiche", sei salate e due dolci, dandovi l'opportunità di vivere appieno l'esperienza firmata **Makorè**.

Euro 95

*Coperto e servizio Euro 6*

*I menu degustazione sono alla "cieca" e si intendono estesi per tutto il tavolo*



# Antipasti

Porcino, grano saraceno, mela verde e sedano	Euro 18
Gambero rosa, rafano, prezzemolo, uova di lompo	Euro 22
Tra un saor e una ceviche	Euro 20
Cozze, yogurt, limone bruciato, broccoli	Euro 19
Capasanta gratinata al midollo affumicato, alghe, brodo di verza	Euro 24

*Si intende una scelta minima di due portate per persona, dessert esclusi*

*Coperto e servizio Euro 6*

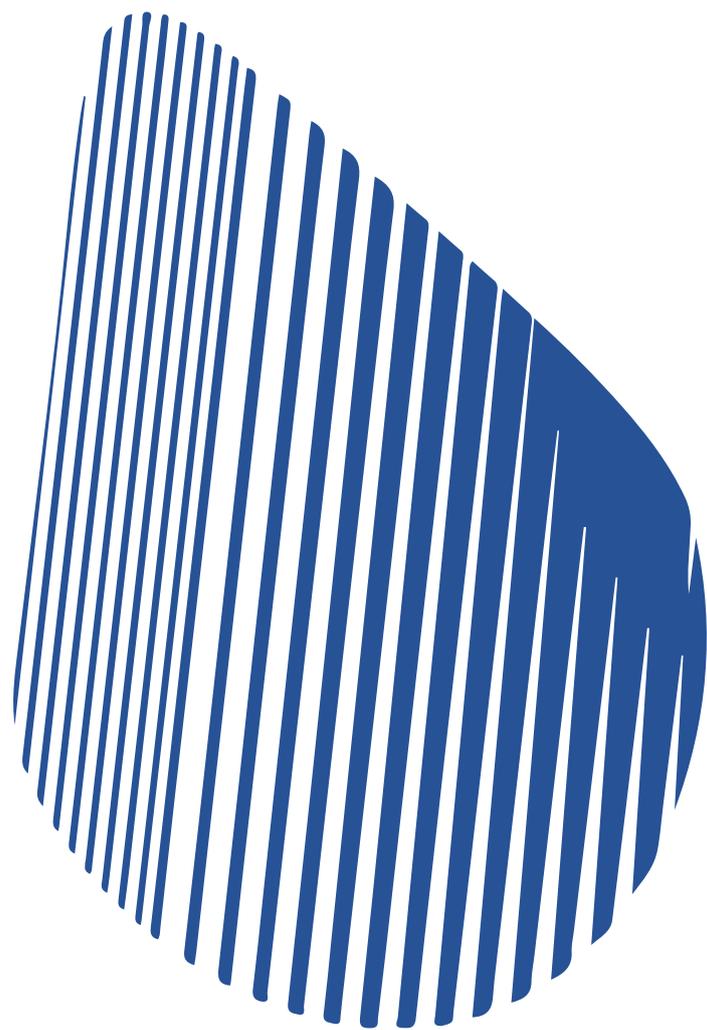


# Primi

“Pasticcio Estense”	Euro 24
Risotto al cajun, vongole veraci, salsa BBQ, gel di cenere	Euro 24
Gnocco arrostito al cacciucco ferrarese	Euro 22
Salama da sugo in sacchetto, morbido di patata	Euro 22

*Si intende una scelta minima di due portate per persona, dessert esclusi*

*Coperto e servizio Euro 6*



# Secondi

Quiche di pastinaca, mandorla salata, Bernese al dragoncello	Euro 20
Trippa di baccalà, gallinaccio, topinambur, olio all'erba cipollina	Euro 25
Pescato del giorno, ricotta di capra, bieta, marmellata di agrumi fermentati	Euro 27
Coniglio in crépinette, sogliola, cavolfiore al cartoccio	Euro 28

*Si intende una scelta minima di due portate per persona, dessert esclusi*

*Coperto e servizio Euro 6*

# 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

[makore\\_ferrara](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

