



**Makorè**

Chef **Denny Lodi Rizzini**

Maitre **Nicola Mantovani**

Sommelier **Isacco Giuliani**

*“Illusionisti, vostro onore. Gente di spettacolo. Uomini che vivono camuffando semplici e talvolta brutali verità per strabiliare, per incantare.”*

*Da The Prestige di Christopher Nolan*

# La promessa

Gentili ospiti,

Benvenuti nella nostra casa, benvenuti da Makorè.

Una lettera dal profumo di promessa vuole aprire questa nuova carta, proprio come le promesse che - generalmente - aprono ogni spettacolo di magia.

Ogni numero di magia si compone di tre atti: la promessa, la svolta e il prestigio.

Non parleremo di un'illusione menzognera, ma di un'illusione che sappia portarvi oltre la pregiudizievole semplicità di alcuni piatti iconici della tradizione e della nostra cultura gastronomica.

Sono qui a promettervi che non troverete nè trucchi, nè inganni, ma la concreta volontà di farvi immergere in un'illusione bonaria.

L'apparente semplicità vi stupirà con l'uscita dall'ordinarietà, dove tutto inizialmente può sembrare così facile e scontato, per poi cadere - all'improvviso - in un vortice di passione e di emozioni, stregati.

Pronti alla svolta,

Pronti al prestigio.

lo Chef,

Denny Lodi Rizzini

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Denny Lodi Rizzini', written in a cursive style.

# La svolta

Questo percorso di degustazione è ispirato a quel momento - all'interno di un numero di magia - nel quale l'illusionista prende qualcosa di ordinario e lo trasforma in qualcosa di straordinario.

Cinque diverse creazioni - quattro salate e una dolce - dove avrete modo di conoscere la nostra profonda filosofia intesa come esaltazione emotiva e tecnica della semplicità tramite lavorazioni, sapori e sensazioni fuori dall'ordinario.

**85**

Coperto e servizio 6

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



# Il prestigio

Questo percorso vuole rappresentare la parte più ardua di un numero di magia, quella finale.

Questo percorso di degustazione è ispirato a quel momento - all'interno dell'esibizione di un mago - dove un oggetto non solo viene fatto scomparire, ma anche riapparire, generando un'esplosione di emozioni e stupore capace di incantare tra comprensione e incomprensione.

Otto diverse creazioni, con l'obiettivo di portarvi alla scoperta di una semplicità sconvolgente dove potrete immergervi pienamente nel magico clima che ci avvolge dalla nascita di questa nuova carta.

**100**

Coperto e servizio 6

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





# Antipasti

Zucca, amaretto, senape, beurre blanc alla salvia	20
Trota salmonata, capasanta, wasabi, topinambur	25
Risotto al salto, cajun, frutti di mare	24
Spatola, aglio, shiitake, miso	22
Calamaro ripieno, tonno, stracciatella, rapa alla soia	26



# Primi

Pasticcio Estense	26
“Pasta e fagioli”	24
Riso al go, furikake, pesto di alga nori	26
Linguina alle Vongole	26
Bottoni al granchio blu, katsuobushi, caviale	28



# Secondi

Cavolfiore gratinato, miso rosso, mornay, capperi	26
Ombrina, funghi, patata, tartufo	32
Soaso, gambero rosso, indivia, zafferano	32
Terrina di pesce gatto, mou di mela, teriyaki	34
Carrello dei "Bolliti" (minimo per due persone)	36

# 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](#)

