



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

Gentili ospiti,

Benvenuti nella nostra casa, benvenuti da Makorè.

Una breve lettera vuole aprire questa nuova carta, proprio come nel “benvenuto”
che - generalmente - apre 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 né trucchi, né 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 promessa,

pronti alla svolta,

pronti al prestigio.

lo Chef,

Denny Lodi Rizzini



La promessa

Questo percorso di degustazione è ispirato alla “Promessa” che, come da prassi, viene utilizzata da ogni mago per aprire la propria esibizione di magia.

Una promessa che verrà disattesa in maniera bonaria, con eleganza e leggerezza, per sorprendere con una diromponente illusione.

Quattro diverse creazioni - tre salate e una dolce - dove avrete modo di assaporare il concetto che farà da fil rouge a tutta la nuova carta di Makorè.

65

Coperto e servizio 8

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



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.

Sei diverse creazioni - cinque 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 8

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 - sette salate e una dolce - 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 8

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



Antipasti

Pomodorino, brodo di ricotta salata, olio all'origano	20
Tartar(A) di Ricciola, olive taggiasche, capperi, maionese	25
Ostrica, yogurt, ras el hanout, cetriolo	24
Crudo di branzino, ravanelli, fasolari, gel alla cenere	22
Calamaro ripieno, stracciatella, rapa alla soia	26



Primi

Pasticcio Estense	26
Rosetta di spada, besciamella Marchesi, macis	25
Mochi, caciucco, alga, brodetto	24
Riso al go, pesto di alga nori, furikake	26
Linguina alle “vongole”	26



Secondi

Malanzana confit, basilico, pomodoro, parmigiano	26
Terrina di pesce gatto, mou di mela, teriyaki	32
Carrello dei “bolliti” (minimo per due persone)	36
Storione marinato, maionese al sesamo, cavolo cinese alla senape	32
Triglia in “scapece”	34

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](#)

