



Makorè

Chef **Denny Lodi Rizzini**

Maitre **Nicola Mantovani**

Sommelier **Isacco Giuliani**

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

*Ogni cosa. ”
Anthony Bourdain*

La ciclicità del tempo

Gli antichi greci inscrivevano la perfezione della natura nella “ciclicità del tempo”, ossia nel ritmico ed ineluttabile susseguirsi delle stagioni. Non a caso gli anziani erano considerati saggi perché testimoni e memori di una grande quantità di cicli.

I percorsi degustazione di Makorè si ispirano proprio alla ciclicità del tempo, per esaltare il momento in cui la natura si risveglia ed il miracolo della vita si compie ancora una volta: la primavera.

In cucina, la ciclicità del tempo viene valorizzata appieno mediante l’attenzione alla limitazione massima dello spreco, all’esaltazione tanto della materia prima più pregiata quanto di quella considerata “povera”, al rispetto dei tempi delle stagioni in un ciclo fatto di equilibrio e di perfetto bilanciamento.

Nascono così **Physis (φύσις)** e **Kayrós (καιρός)** – il “tempo della natura” e il “tempo opportuno” – per guidarvi alla scoperta della nostra interpretazione di ciclicità del tempo.

Physis

φύσις

Il percorso di degustazione **Physis (φύσις)** è il “tempo della natura”, per farvi immergere tra mare, stagionalità e territorio. Cinque diversi episodi – quattro salati e uno dolce – all’interno dei quali avrete modo di scoprire la nostra personale interpretazione della primavera, intesa come attimo della rinascita nella ciclicità del tempo. Un’esperienza in cui avrete la possibilità di scoprire la nostra più pura essenza.

85

Coperto e servizio 6

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



Kayrós

καιρός

Il percorso di degustazione **Kayrós (καιρός)** trova la sua identità nel termine che gli antichi greci utilizzavano per identificare “il tempo opportuno”, quel tempo dell’uomo che inesorabilmente si interseca con il tempo ciclico della natura con lo scopo di trovare il “momento giusto”.

Otto diversi episodi in questa degustazione, con l’obiettivo di cogliere la massima essenza nella ciclicità del tempo tramite la nostra personale interpretazione del mare, della natura e del territorio, dandovi l’opportunità di vivere appieno l’esperienza firmata Makorè.

100

Coperto e servizio 6

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



Antipasti

“Soffritto” all’italiana	18
Branzino, ravanelli, fasolari	25
Sgombro marinato, senape, salsa verde, kefir	22
Gambero rosa, rafano, prezzemolo, uova di lompo	24
Capasanta gratinata al midollo affumicato, alghe, brodo all’ortica	26



Primi

“Pasticcio estense”	26
Risotto al gò, furikake, pesto di alga nori	25
Bottone allo yogurt, aneto, polpo, brodo di fagiolini	24
Linguine alla bottarga, caviale, fava tonka	32
Salama in sacchetto, morbido di patata	24



Secondi

Radicchio glassato, uovo in negativo, parmigiano	24
Carciofo, acciuga, jus di sarda, caramello al carciofo	26
“Brodetto dei pescatori”	34
Terrina di pesce gatto, mou di mela, teriyaki	36
Rana pescatrice alla “puttanesca”	32

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](#)

