

MENU

ristorante & pizza bistrot



Ogni giorno ci offriamo al nostro lavoro con l'intento di valorizzare i prodotti che la natura ci mette a disposizione.

Inseguiamo la voglia di stupire il palato con sapori nuovi e abbinamenti "meticci" aggiungere cioè, alla tradizione della buona cucina italiana, un pizzico di fantasia rubata alle culture visitate nei nostri viaggi.

La passione che da anni ci guida è, qui al Maragasc, quotidianamente visibile; la disponibilità dello staff, la cura nella scelta dei prodotti e nell'realizzazione delle pietanze servite, sono il nostro tentativo di regalare una piacevole serata e di saziare sempre la curiosità culinaria dei nostricommensali.

Alcune preparazioni richiedono un po' più di tempo ... non sentitevi trascurati, stiamo facendo del nostro meglio!





*Antipasti**

Tartara di gamberi rosa , insalatina di zucchine e perle di salsa ponzu	euro 18
Gazpacho bianco , alici marinate, melone e crostini di focaccia	16
Prosciutto di pesce spada e giardiniera di cornetti	16
Tartara di tonno e melone sardo gratinato	18
Capesante , pasta kataifi e salsa agrodolce piccante Thai	18
Filetti di acciughe di Cetara alle erbe, crostini di pane e riccioli di burro di montagna	16
Il vitello tonnato e capperi croccanti	18
Cavolo cappuccio, acciughe del Cantabrico, burrata e crostini al forno	16
Prosciutto Serrano riserva "Casalba" e melone	16
Lumache alla Bourgogne (6/12)	15/28

*Primi Piatti**

Paccheri al ragù di mare al dashi , e katsuobushi	euro 18
Spaghetto alla chitarra, calamaretto, pinoli, spinacino e bottarga di muggine	18
Fusillo al lime tiepido , salsa catalana e gamberi	18
Zuppa tiepida di erbe spontanee e patate (bietola selvatica, senape selvatica, rosette fogliari di papavero, cicoriella selvatica, sponzali)	16
Insalata di riso venere , pesce crudo e l'emulsione di soia e olio evo	20
Ravioli di pasta all'uovo e basilico , ricotta della tosata, olive taggiasche e pomodorini confit con crema di pomodoro al forno	18

*Secondi Piatti**

Filetto di Tonno marinato alla soia con emulsione di soia e olio evo	euro 28
Il fritto di pesce "nel nido" di finocchi: gamberi, calamari e seppie	26
Gamberoni , indivia e spuma fredda di zabaione alla salsa cocktail	26
Branzino scottato , crema di bufala, cetriolo arrosto e pomodorini confit	26
Tagliata di bavetta di Angus scozzese Igp, cavolo cappuccio e il nostro fondo	25
Roastbeef all'inglese e melone al forno	25
Tartara di manzo condita con tutti i suoi ingredienti come negli '80	25
Milanese in carpione della nostra tradizione	25

*I nostri dolci**

Zuppa inglese tradizionale e crumble all'alchermes	euro 9
Gazpacho dolce alla fragola, babà al passion fruit, cetriolo candito e aceto balsamico di modena	9
Tiramisù alla piña colada	9
Crema Brulè al profumo di cocco	9
Lemon Posset e mango marinato alla menta	9
Gelati del giorno	8

Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo



"Il grano Timilia (detto anche tumminia, nella sua forma dialettale) viene coltivato in Sicilia, in particolare nella zona del trapanese, sin dal periodo greco. Una delle sue caratteristiche è quella di avere un alto contenuto di proteine e un basso contenuto di glutine."

LE NOSTRE PIZZE

Il nostro impasto per la pizza ha come peculiarità la digeribilità, dettata dal nostro metodo di lavorazione, dalle nostre farine di alta qualità, biologiche, di tipo 1,2 e grani antichi "Timilia", oltre alla lunga lievitazione di almeno 120 ore con lievitazione naturale. Queste peculiarità rendono la pizza più complessa nella sua lavorazione e purtroppo **I TEMPI DI PREPARAZIONE POSSONO RICHIEDERE QUALCHE MINUTO IN PIU'.**

Il forno e la cucina - Pizze quadrate *

Polpo salsa "alla catalana", mozzarella fior di latte, straciatella di burrata, polpo a vapore	euro	20
Sul mare in Sicilia mozzarella fior di latte, salsa di datterino giallo, datterino giallo confit, tartare di gamberetti rosa, pesto di pistacchio		20
Kataifi salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte, salsa Thai, capasanta in pasta Kataifi		20
Tonno e Cipolle 2.0 straciatella di burrata, pomodoro datterino giallo, cipolle caramellate, sashimi di tonno		20

FOCACCE

Piacentina burro salato di Normandia, coppa piacentina I.G.P.	euro	11
Salmone straciatella di burrata, salmone marinato agli agrumi, pomodoro datterino confit		15
Fresca mozzarella di bufala, rucola, datterino giallo e rosso, olive taggiasche		10
Affumicata crudo della foresta nera e burrata affumicata		16
Andalusia prosciutto serrano "riserva Casalba" e burratina		17

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte		8
Marinara olio all'aglio, origano, salsa di pomodoro		8
Napoli salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano		9
Prosciutto salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto		9
Prosciutto e funghi salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon		10
Bufalina salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bufala a freddo		10
5 formaggi mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano, crema di pecorino		11
Salsiccia e friarielli mozzarella fior di latte, salsiccia spadellata, friarielli spadellati		10
Diavola salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante		10
Funghi Porcini salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e porcini		12
Parmigiana salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico		11
Benvenuti all'inferno salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, mozzarella di bufala in cottura, habanero fresco, 'nduja		13
Vegetariana salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, zucchine alla griglia, peperoni alla griglia, datterino giallo e rosso, cipolla rossa di Tropea		11
Crudo e bufala salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo 20 mesi, mozzarella di bufala		16
Tonno e cipolla salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno sott'olio, cipolla rossa di Tropea		11
Capricciosa salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, salsiccia spadellata, olive taggiasche, acciughe, carciofi sott'olio		13
Calzone fritto salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto		12

PIZZE SPECIALI

I capricci salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gambero rosa, lardo di Arnad, champignon trifolati, olive taggiasche, acciughe		16
Carbonara crema di pecorino, guanciale al pepe, tuorlo d'uovo, spolverata di pepe		14
Mediterranea salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del cantabrico, capperi fiore, straciatella di burrata		18
Mortadella mozzarella fior di latte, salsiccia spadellata, granella di pistacchio, straciatella di burrata e mortadella di Bologna a freddo		15
4 Salumi antipasto all'italiana salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, taleggio, spianata piccante, guanciale, prosciutto cotto e salsiccia spadellata e mozzarella bufala a freddo		18
Estate mozzarella fior di latte, alici marinate, melone sardo con sale alla vaniglia e gazpacho bianco		20

Coperto euro 3 _____ ✱ alcuni prodotti possono essere congelati
Ricordiamo alla clientela che il nostro menù è anche da asporto.



Il nostro impasto per la pizza ha come peculiarità la digeribilità, dettata dal nostro metodo di lavorazione, dalle nostre farine di alta qualità, biologiche, di tipo 1 e grani antichi "Timilia", oltre alla lunga lievitazione di almeno 120 ore. Nell'impasto inoltre usiamo solo acqua Panna.

"Il grano Timilia (detto anche tumminia, nella sua forma dialettale) viene coltivato in Sicilia, in particolare nella zona del trapanese, sin dal periodo greco. Una delle sue caratteristiche è quella di avere un alto contenuto di proteine e un basso contenuto di glutine"

Maragasc - Ristorante & Pizza Bistrot
Via Sant'Ambrogio, 12
20025 - Legnano (MI)



Tel. 0331 54 19 78
info@maragasc.com