



CASAMATICRAK

ristorante • mixology

DOVE ARTE E SCIENZA SI INCONTRANO IN CUCINA

La Cucina di Casa Maticrak unisce l'assoluto rispetto delle materie prime alla sperimentazione creativa di piatti innovativi, miscelando sapientemente i sapori del Nostro Mare e del ricco e variegato entroterra, ma senza trascurare alcune eccellenze selezionate tra i migliori prodotti gastronomici nazionali ed internazionali.

A Casa Maticrak non ci basta servire piatti e bevande di alta qualità...

"Vogliamo suscitare emozioni per rendere la cena un'esperienza più ampia e permettere ai nostri clienti di vivere un'esperienza sensoriale a 360°"

ANTIPASTI

Piemontese

Crema di patate e topinambur al profumo di tartufo, gel di tuorlo d'uovo e terra di nocciole – 14

Bruschetta terra e mare

Sgombro leggermente affumicato su popcorn di nervetti soffiati e croccanti, gel di pomodoro cuore di bue e polvere di prezzemolo. - 15

Tesoro in fondo al mare

Per un cuoco il vero tesoro in fondo al mare è il mondo che lo popola: il nostro crudo di mare servito all'interno di uno scrigno fumante - 30

Vitello tonnato tra passato e presente

Vitello cotto lentamente a 55°, spuma e terra di salsa tonnata e cialda croccante di spinaci – 16





CASAMATICRAK

ristorante • mixology

PRIMI

La boscaiola 2.0

Tagliatelle di solo tuorlo, su fondo bruno ai funghi porcini e spuma di besciamella - 14

Conchiglie e agnello

Conchiglioni Felicetti ripieni di agnello, la sua riduzione, crema di Castel J e scorza di limone - 16

Variazione di spaghetti al burro

Spaghetti Giuseppe Cocco, burro, ostriche, uova di lompo e profumo di bergamotto - 18

La fregola

La fregola è una pasta di semola di grano duro, tipicamente sarda, che cuciniamo come se fosse un risotto. In questo caso con gamberi rosa, la loro bisque e zucca infusa al Campari – 17

SECONDI

Maialino

Pancetta di maialino croccante, aglio nero fermentato, riduzione di Vermouth e verdure di stagione - 18

Il coniglio e il gambero fanno amicizia in Liguria

Coniglio alla ligure cotto a bassa temperatura, crema di patate e sabbia salata di gamberoni di Santa Margherita - 20

La palamita che vuol diventare tonno

Filetto di palamita impanato e appena scottato in farina di mais e bottarga di tonno, salsa acida alla rapa rossa e verdure di stagione - 22

Seppia in black

Seppia pennellata nel suo nero, piastrata velocemente e servita su acqua di pomodoro – 20

CM





CASAMATICRAK

ristorante • mixology

DOLCI

Zuppa inglese

Rivisitazione di un grande classico. Salsa alla vaniglia Bourbon, spugna inzuppata nell'Alchermes e lastra di cioccolato - 8

Sottobosco

Frutti di bosco con la loro salsa, gelato "fatto in casa" al profumo di pino e tortino soffice al cioccolato fondente - 10

Ghiaia

Ganache di cioccolato fondente lavorata nell'azoto liquido e servita con crema inglese - 12

Montebianco

Crema di caldarroste, gelato alla panna fatto in casa, crumble di castagne e zucchero filato - 8

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

Servizio - 3

Acqua San Pellegrino - 3

Per garantire la massima qualità, alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido, come descritto nelle vigenti norme HACCP ai sensi del reg. ce 852/04. Il nostro staff è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu.

ALLERGENI – INFORMAZIONI AL CONSUMATORE a norma del Reg. CE 1169/2011 si informano i clienti soggetti ad allergie alimentari che in questo esercizio si somministrano alimenti che possono contenere ingredienti classificati come "allergeni" o che comunque possono contenerne tracce. Il cliente interessato è pregato gentilmente di chiedere indicazioni allo staff

CM

