

RISTORANTE

PESCHERIA

Ferrara



**Makoré**



# Il piacere contemporaneo

Una cucina legata alle tradizioni italiane, reinterpretata secondo tecniche e dettami moderni.

Il giovane chef Federico Belluco ha abbracciato il progetto di Makorè per poter proporre il suo credo in una terra distante, ma non lontana concettualmente, da quella natale, il Piemonte.

Le numerose esperienze che ha collezionato in Italia e all'estero, vere e proprie finestre dalle quali ha sempre catturato i raggi di luce migliori, lo hanno portato fino a Ferrara.

A voi la scoperta del gusto, consapevoli del fatto che il viaggio gastronomico inizia con la curiosità. Quella di scoprire un ingrediente raro, una consistenza mai provata prima e un equilibrio nuovo, perfetto nella sua rinnovata veste.





# Estate

60 €

Tra un gazpacho e una caprese 18 €

Gnocco al formaggio di fossa, mandorla e zucchine 20 €

Hummus, lenticchie e melanzane 22 €

Sasso pistacchio e amarena 12 €

*Degustazione di 3 calici in abbinamento* 30 €

*Il menu degustazione scelto è consigliato per tutto il tavolo*





# Estense

80 €

Sarde marinate, 'nduja e polenta 20 €

Storione in *carpione* 24 €

Passatello in *brodo di pesce* 32 €

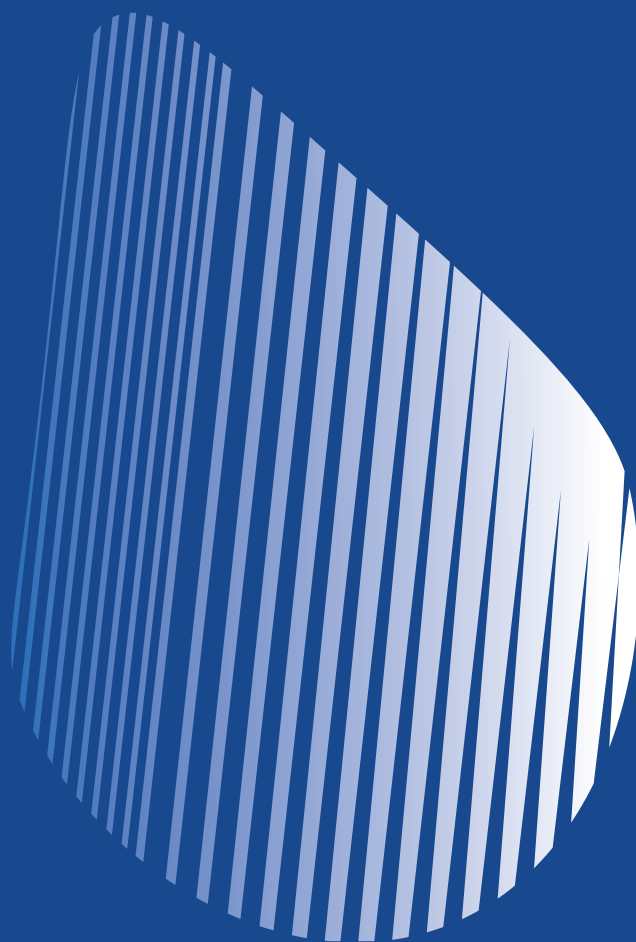
*Porchetta* di maialino da latte, senape e mais 26 €

*Tiramisù* allo squacquerone, fichi e aceto balsamico 12 €

*Degustazione di 5 calici in abbinamento* 45 €

*Il menu degustazione scelto è consigliato per tutto il tavolo*







# Oltre le mura

120 €

<i>Insalata di mare</i>	26 €
Crudo di ricciola con emulsione di cozze al <i>gratin</i>	24 €
Quaglia <i>Caesar</i>	22 €
Risotto, tartufo di mare, alga e pepe verde	28 €
Pasta, seppia e nero	24 €
Cagnolo alla <i>mediterranea</i>	30 €
Rombo, patata e peperone	30 €
Macedonia con <i>fragolino</i>	12 €
Lampone, cioccolato e sesamo	12 €

*Degustazione di 8 calici in abbinamento* 60 €

*Il menu degustazione scelto è consigliato per tutto il tavolo*



# 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

[ristorante\\_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

FACEBOOK

[makore.it](#)

TELEFONO

+39 0532 092068