RE MAURÌ

Menù Italiano

Re Maurì è il frutto dell'amore della famiglia Marinelli per il suo capostipite Giuseppe, al quale il ristorante è stato dedicato fondendo un epiteto regale, simbolo dell'amore, della stima, e della riconoscenza dei quattro figli verso il proprio padre, e il soprannome Maurì con il quale l'adorato signor Giuseppe veniva affettuosamente chiamato dai suoi cari fin dall'infanzia. Re Maurì non è soltanto una sfida ma un regalo: desiderato, ricercato e confezionato proprio come il più prezioso dei doni. Aprirlo, ogni volta vuol dire scoprirlo e lasciarsi stupire da un gioiello fatto di luce, eleganza, colori e sapori. Il tutto incastonato sui valori dell'autenticità e della semplicità, nella cucina come nello stile di vita di Maurì.

LE ACQUE

ACQUE OLIGOMINERALI

Residuo Fisso di Sali compreso da 51 e 500 mg. Per litro

Wattwiller	*pH 7.5 cl.50*	*Francia*	*Naturale*	*€ 7*
Tau	*pH 7.2*	*Galles*	*Naturale / Frizzante*	*€ 10*
Evian	*pH 7.2*	*Francia*	*Naturale*	*€ 14*
Speyside	*pH 7.7*	*Scozia*	*Naturale /Frizzante*	*€ 8*
Abatilles	*pH 8.2/5.1*	*Francia*	*Naturale / Frizzante*	*€ 10*
Bling H2o	*pH 7.6*	*USA*	*Naturale*	*€ 180*
Perlage	*pH 7.1*	*Polonia*	*Effervescente Naturale*	*€ 7*
Hildon	*pH 7.3/5.4*	*Regno Unito*	*Naturale / Effervescente Naturale*	*€ 7*
Liz	*pH 7.3/5.1*	*Germania*	*Naturale / Frizzante*	*€ 10*
Llanllyr	*pH 5.9*	*Regno Unito*	*Naturale / Frizzante*	*€ 7*
Aur'a	*pH 8.2*	*Romania*	*Naturale / Frizzante*	*€ 7*
Dolomia	*pH 8.1*	*Italia*	*Naturale / Frizzante*	*€ 6*
Perrier	*pH 5.4*	*Francia*	*Frizzante*	*€ 6*
Natia	*pH 6.4*	*Italia*	*Naturale*	*€ 4*

ACQUE MEDIO MINERALI

Residuo fisso di Sali compreso da 501 e 1500 mg. per litro

Ferrarelle	*pH 6.1*	*Italia*	*Effervescente Naturale*	*€ 4*
Badoit	*pH 6*	*Francia*	*Effervescente Naturale*	*€ 12*
Vidago	*pH 6.2*	*Portogallo*	*Effervescente Naturale*	*€ 13*
Magma	*N. D. cl. 50*	*Spagna*	*Effervescente Naturale*	*€ 10*
Apollinaris	*pH 5.8*	*Germania*	*Effervescente Naturale*	*€ 7*
Borjomi	*pH 7.6*	*Georgia*	*Effervescente Naturale*	*€ 8*
San Pellegrino	*pH 7.8*	*Italia*	*Frizzante*	*€ 6*

ACQUE MINIMAMENTE MINERALIZZATE

Residuo fisso di Sali compreso da 0 e 50 mg. per litro

Surgiva	*pH 6.8*	*Italia*	*Naturale / Frizzante / Mossa*	*€ 4*
Lauretana	*pH 6*	*Italia*	*Naturale / Frizzante*	*€ 5*
Voss	*pH 6 cl.80*	*Norvegia*	*Naturale / Frizzante*	*€ 10*
Lurisia	*pH 6*	*Italia*	*Naturale / Frizzante*	*€ 9*
Veen	*pH 6.1/4*	*Finlandia*	*Naturale / Effervescente Naturale*	*€ 10*

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fiori di Zucca **1·3·7·8**
ripieni di formaggi di Bufala Campana
con Peperoni, Olive e Gelato salato ai Capperi

***

Spaghetti alla chitarra con Tartare di Tonno Rosso, ****1·4·9**
Acqua di Datterino e Acciughe

***

Rombo con zuppa di Finocchi, ****1·3·4·9**
Testina di Vitello e Asparagi alla Pancetta

***

Frolla di Mandorle e Cioccolato **1·3·7·8**
con Amarene e mantecato di Ricotta di Bufala

€ 100

con formaggi al carrello **1·7·8**

€ 110

** (vedi retro)*

ANTIPASTI

Il Gambero Rosso: **1·2·3·7·8
Crema cotta, Fritto con Caviale e Toast con Tartare

€ 40

Terrina d'Anatra e Fegato grasso d'Oca 3·5·7·8
con Rabarbaro caramellato all' aceto di Lamponi

€ 28

Noce di Capasanta croccante **1·3·7·14
con Crema cotta di Quadrello di Bufala
ed escapece di Verdurine al Cumino

€ 35

Fiori di Zucca ripieni di formaggi 1·3·7·8
di Bufala Campana con Peperoni,
Olive e gelato salato ai Capperi

€ 28

Cubo di Genovese Napoletana 1·3·7
con Pecorino e salsa al Taurasi

€ 35

* *(vedi retro)*

PRIMI

Cicatielli della tradizione **1·2·4·13·14
con zuppetta di Cicale di mare, Salicornia e Vongole

€ 28

Riso Carnaroli Gran Riserva al Pesto di Basilico, **4·7·8·9
Seppioline croccanti, Kefir e gelatina al Gin

€ 30

Spaghetti alla chitarra con Tartara di Tonno Rosso, **1·4·9
Acqua di Datterino e Acciughe

€ 40

Cortecce al Ragù di Capretto bianco, 1·7·9
Friggitelli e Pomodori secchi

€ 28

La Minestra di Mare "Re Mauri" **1·2·4·9·14

€ 24

* *(vedi retro)*

SECONDI

Stinco di Agnello brasato alle Spezie, **9 · 7**
crema di Zucchine e verdure stufate
Minimo 2 pax,
Attesa se unica portata, 50 minuti

€ 100

Galletto: Petto croccante, cracker della sua Coscia confit, ****1 · 3 · 7 · 10**
Polpettina fritta, salsa alla senape e schiuma di Pepe

€ 35

Filetto di Vitello in crosta di Pane **1 · 3 · 7 · 10**
con Spugnole, Carote e Bietolina

€ 40

Rombo con zuppa di Finocchi, ****1 · 3 · 4 · 9**
Testina di Vitello e Asparagi alla Pancetta

€ 35

Trancio di Spigola d'amo con Robiola, ****1 · 2 · 4 · 7 · 13 · 14**
Peperoni e salsa di Olive e Pomodorini

€ 40

* *(vedi retro)*

Il menù può subire variazioni in base alla reperibilità del mercato.

*Reg. CE 853/2004 Circolare del Ministero della Salute 17/02/2011
I prodotti della pesca che vanno consumati crudi sono sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento viene eseguito sul prodotto crudo o prodotto finito".
** I prodotti di origine animale sono sottoposti ad abbattimento per via dei metodi di cottura o preparazione.

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta, allegato II Regolamento (UE) n.1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti derivati.
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

RE MAURÌ

ENGLISH MENÙ

Re Maurì represents the love of the Marinelli family for its forefather Giuseppe, whom the restaurant was dedicated to. The name derives from the combination of a royal epithet which is a symbol of love, esteem and gratitude of the four sons towards their father, and Maurì which was the nickname of the beloved Giuseppe since childhood. Re Maurì is not only a challenge but also a precious gift, like a jewel made of light, elegance, colors and flavors. All set on the values of authenticity and simplicity, in the kitchen as in Maurì's lifestyle.

WATER

MEDIUM MINERAL CONTENT
Fixed residual between 51 and 500 mg. per liter

Wattwiller	*pH 7.5 cl.50*	*France*	*Still*	*€ 7*
Tau	*pH 7.2*	*Wales*	*Still/ Sparkling*	*€ 10*
Evian	*pH 7.2*	*France*	*Still*	*€ 14*
Speyside	*pH 7.7*	*Scotland*	*Still/ Sparkling*	*€ 8*
Abatilles	*pH 8.2/5.1*	*France*	*Still/ Sparklinge*	*€ 10*
Bling H2o	*pH 7.6*	*USA*	*Still*	*€ 180*
Perlage	*pH 7.1*	*Poland*	*Lightly Sparkling*	*€ 7*
Hildon	*pH 7.3/5.4*	*United Kingdom*	*Still / Lightly Sparkling*	*€ 7*
Liz	*pH 7.3/5.1*	*Germany*	*Still/ Sparkling*	*€ 10*
Llanllyr	*pH 5.9*	*United Kingdom*	*Still/ Sparkling*	*€ 7*
Aur'a	*pH 8.2*	*Romania*	*Still/ Sparkling*	*€ 7*
Dolomia	*pH 8.1*	*Italy*	*Still/ Sparkling*	*€ 6*
Perrier	*pH 5.4*	*France*	*Sparkling*	*€ 6*
Natia	*pH 6.4*	*Italy*	*Still*	*€ 4*

HIGH MINERAL CONTENT

Fixed residual between 501 and 1500 mg. per liter

Ferrarelle	*pH 6.1*	*Italy*	*Still/ Sparkling*	*€ 4*
Badoit	*pH 6*	*France*	*Still/ Sparkling*	*€ 12*
Vidago	*pH 6.2*	*Portugal*	*Still/ Sparkling*	*€ 13*
Magma	*N. D. cl. 50*	*Spain*	*Still/ Sparkling*	*€ 10*
Apollinaris	*pH 5.8*	*Germany*	*Still/ Sparkling*	*€ 7*
Borjomi	*pH 7.6*	*Georgia*	*Still/ Sparkling*	*€ 8*
San Pellegrino	*pH 7.8*	*Italy*	*Still / Slightly Sparkling*	*€ 6*

LOW MINERAL CONTENT

Fixed residual between 0 and 50 mg. per lite

Surgiva	*pH 6.8*	*Italy*	*Still/ Sparkling/Lightly Sparkling*	*€ 4*
Lauretana	*pH 6*	*Italy*	*Still/ Sparkling*	*€ 5*
Voss	*pH 6 cl.80*	*Norway*	*Still/ Sparkling*	*€ 10*
Lurisia	*pH 6*	*Italy*	*Still/ Sparkling*	*€ 9*
Veen	*pH 6.1/4*	*Finland*	*Naturale / Effervescente Naturale*	*€ 10*

TASTING MENÙ

Courgette Flower filled **1·3·7·8**
of Buffalo Cheese with Red Pepper, Olives and Capers Ice Cream

***

"Spaghetti alla Chitarra" ****1·4·9**
with Red Tuna-fish Tartare, Cherry Tomatoes Water and Anchovies

***

Turbot with Fennel Soup, ****1·3·4·9**
Boiled Veal Head, Asparagus with Bacon

***

Almond and Cocoa Short Pastry **1·3·7·8**
with Amarenas and Buffalo Ricotta Ice Cream

€ 100

with Cheese selection **1·7·8**

€ 110

** (vedi retro)*

STARTERS

The Red Prawn: **1·2·3·7·8
Creamed, Fried with Caviar, Sandwich with its Tartare

€ 40

Goose Foie Gras and Duck Terrine 3·5·7·8
with caramelized Rhubarb

€ 28

Crispy Sea Scallops with Buffalo Cheese Cream **1·3·7·14
and Baby Vegetables scented with Cumin

€ 35

Courgette Flower filled of Buffalo Cheese with Red Pepper, 1·3·7·8
Olives and Capers Ice Cream

€ 28

Genovese Onion Sauce Cube 1·3·7
with Pecorino Cheese and Taurasi Red Wine Sauce

€ 35

PASTA COURSES

Home Made Cicatielli Pasta **1·2·4·13·14
with Mantis Shrimp Soup, Sea Asparagus and Clums

€ 28

Carnaroli Rice Gran Riserva with Basil Pesto Sauce, **4·7·8·9
Crispy Baby Cuttle-fish, Kefir and Gin Gelatine

€ 30

"Spaghetti alla Chitarra" with Red Tuna-fish Tartare, **1·4·9
Cherry Tomatoes Water and Anchovies

€ 40

Home Made Cortecce Pasta with White Kid Goat Ragout, 1·7·9
Green Pepper and Dried Tomatoes

€ 28

Re Maurì Fish Soup **1·2·4·9·14

€ 24

* *(vedi retro)*

MAIN COURSES

Braised Lamb Shank with Spicies, Zucchini Cream and Stewed Vegetables **9·7**

Minimo 2 pax,

Attesa se unica portata, 50 minuti

€ 100

The Cockerel: roasted Breast, Leg Cracker Confit, Fried Meatball, Mustard Sauce and Black Pepper Foam ****1·3·7·10**

€ 35

Breaded Veal Filet with Morel Mushroom, Carrot and Swiss Chards **1·3·7·10**

€ 40

Turbot with Fennel Soup, Boiled Veal Head, Asparagus with Bacon ****1·3·4·9**

€ 35

Seabass with Robiola Cheese, Red Pepper, Cherry Tomatoes and Olives Sauce ****1·2·4·7·13·14**

€ 40

* *(vedi retro)*

The menu may vary according to the availability of market.

*Regulation CE 1169/2011
Circular from the ministry of health 06/02/2015
"The information about the substances or products, that causes allergies and intolerances, are available to the service staff. For any information about substances or allergens, it is possible to consult the specific documentation that the service staff will given to you if required"
** The animal products are subject to reduction of temperature because of the cooking methods.
*** Reg. CE 853/2004 Circular from the ministry of health17/02/2011
"The fishery products that are eaten raw, are placed in af reezering on a temperature not higher than -20° C for each part of the products for about 24 hours. The processing is performed on the raw product or the final products."
**** The fishing products are subject to reduction of temperature because of the cooking methods

List of allergens for which labeling is obligatory attachment
II Regolamento (UE) n.1169/2011.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and products thereof.
2. Shellfish/crustacean and products thereof.
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soy and products thereof.
7. Milk, lactose and products thereof.
8. Nuts (Almond, Hazelnuts, Walnuts, Cashew, Pecan, Brazil nuts, Pistachios, Nuts Queesland) and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulfur dioxide and sulfites in a concentration superior to mg/kg or mg/l expressed as so2
13. Lupin seeds and products thereof.
14. Mollusk/shellfish and products thereof.

RE MAURÌ

Dessert

DESSERT

La nostra selezione di Formaggi
1,7,8

€ 20

La mia Pesca Melba

1,3,7,8

€ 18

In abbinamento proponiamo
Liquore Alma de Sol
Alma de Lux per Lorenzo Cuomo

€ 6

Frolla di Mandorle e Cacao
con Amarene e mantecato di Ricotta di Bufala

1,3,7,8

€ 18

In abbinamento proponiamo
Liquore Curcuma e Limone
Alma de Lux per Lorenzo Cuomo

€ 6

Macaron glacè al Cioccolato Bianco,
Fragola e Lime

1,3,7,8

€ 18

In abbinamento proponiamo
Liquore "ChinaLime"
Alma De Lux per Lorenzo Cuomo

€ 6

Variazione di Sorbetti e frutta di stagione
(Albicocca, Amarena, Fragola, Mela verde, Limone)

8

€ 18

In abbinamento proponiamo
Liquore allo Zenzero
Alma De Lux per Lorenzo Cuomo

€ 6

Il menù può subire variazioni in base alla reperibilità del mercato.

* Reg. CE 853/2004 Circolare del Ministero della Salute 17/02/2011
I prodotti della pesca che vanno consumati crudi sono sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a -20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento viene eseguito sul prodotto crudo o prodotto finito".
** I prodotti della pesca sono sottoposti ad abbattimento per via dei metodi di cottura o preparazione

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta, allegato
II Regolamento (UE) n.1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi
ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti derivati.
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

DESSERT

Our Selection of Cheese

€ 20

Melba Peach

1,3,7,8

€ 18

Our proposal is

Alma de Sol Liqueur

Alma De Lux for Lorenzo Cuomo

€ 6

Almond and Cocoa Short Pastry
with Amarenas and Buffalo Ricotta Ice Cream

1,3,7,8

€ 18

Our proposal is

Curcuma and Lemon Liqueur

Alma De Lux for Lorenzo Cuomo

€ 6

Macaron glacè
with white chocolate, strawberry and lime
1,3,7,8

€ 18

Our proposal is
ChinaLime Liqueur
Alma De Lux for Lorenzo Cuomo

€ 6

Composition of fruits and sorbets
8
(Apricot, Amarena, Strawberry, Green Apple, Lemon)

€ 18

Our proposal is
Ginger Liqueur
Alma De Lux for Lorenzo Cuomo

€ 6

The menu may vary according to the availability of market.

Reg. CE 853/2004 Circular from the ministry of health17/02/2011
"The fishery products that are eaten raw, are placed in af reezering on a temperature not higher than -20° C for each part of the products for about 24 hours. The processing is performed on the raw product or the final products."
** The fishing products are subject to reduction of temperature because of the cooking and preparing methods

List of allergens for which labeling is obligatory attachment
II Regolamento (UE) n.1169/2011.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and products thereof.
2. Shellfish/crustacean and products thereof.
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soy and products thereof.
7. Milk, lactose and products thereof.
8. Nuts (Almond, Hazelnuts, Walnuts, Cashew, Pecan, Brazil nuts, Pistachios, Nuts Queesland) and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulfur dioxide and sulfites in a concentration superior to mg/kg or mg/l expressed as so2
13. Lupin seeds and products thereof.
14. Mollusk/shellfish and products thereof.