



## CUORE & CUCINA MEDITERRANEA

**Le storie più belle sono quelle che arrivano dal passato ma sanno guardare al futuro.**

**La storia del ristorante Madreperla è una di queste...**

La famiglia Marangolo si identifica sul territorio sin dagli anni '90 con un ristorantino a carattere familiare. L'esperienza maturata negli anni, unita alla passione, alla tenacia e alle capacità imprenditoriali, si perfeziona nel 2005 con l'acquisizione di un ristorante a Legnano, che viene rilevato e mantenuto con il nome originale L'Altra Botte. Nel 2013 nasce il ristorante Madreperla a Magenta, frutto di tanta dedizione e di costante impegno nella buona ristorazione.

*Attenzione, passione, ricerca, impegno, fantasia e sperimentazione...*

*Sono questi gli stimoli che ci guidano da sempre nel nostro lavoro alla ricerca della forma assoluta del sapore.*

Il meglio del pescato dei nostri mari, frutta e verdura del territorio, farine selezionate che recuperano antichi sapori.

Tanti "piccoli tesori" che scopriamo grazie al nostro quotidiano lavoro di ricerca lungo la Penisola, per il piacere di offrirvi una cucina di grande attenzione alla freschezza degli ingredienti e dal desiderio di stupirvi con la semplicità del gusto delle cose naturali. Tra le righe del menu troverete la nostra storia, una storia di Mare... un viaggio in cui scegliere o farsi accompagnare nella scelta, ma alla fine troverete, comunque, un approdo sicuro per i vostri desideri.

Per questo, ogni giorno, il nostro sguardo non può che essere rivolto al protagonista principale della nostra avventura, ossia l'ospite, esigente, a volte critico, ma sempre al centro di ogni attenzione. Noi non dimentichiamo mai che se abbiamo fatto tutta questa strada, con altrettanta ancora da fare all'orizzonte, è unicamente grazie a voi.

---

*"Quando la materia prima è di altissima qualità, non c'è bisogno di lunghe preparazioni e di ricette elaborate per fare grandi piatti. Per questo ho voluto proseguire la tradizione delle nostre origini, che negli anni ho rivisitato secondo il mio gusto e ascoltando quello che dicono gli amici che mi vengono a trovare."*

Francesco Marangolo

In cucina:  
Executive Chef Agostino Prisco e Alessandro Anania



L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione, dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



# OSTRICHE

## OYSTERS



### OSTRICA ROSA DE TARBOURIECH

La regina francese dei molluschi [12,14]

*Tarbouriech Pink Oysters*

*France's queen of bivalves* [12,14]

8

Carnosa e gustosa, salinità e morbidezza

*Plump and tasty, briny and soft*



### OSTRICHE SPECIAL REGAL ORO

Bannow Bay [12,14]

*Ostra Regal Selection d'Or Oyster Special  
Bannow Bay* [12,14]

8

Zuccherata e cremosa, affinata 4 anni per esaltare  
il sapore che l'oro completa

*Sugary and creamy, aged 4 years to enhance  
the flavor completed by gold*



### TSARSKAYA

Bretagna - Baia di Mont-Saint-Michel [12,14]

*Tsarskaya Oyster. From the Mont-Saint-  
Michel Bay in Brittany* [12,14]

6

Perfecto equilibrio sapido-dolce

*Perfect sweet and salty balance*



### ROYALE HERVÉ

Le Ronchelle - I'Île D'Oléron [12,14]

*From Le Ronchelle - I'Île D'Oléron* [12,14]

6

Dolcezza e salinità in equilibrio

*Perfect balance of sweet and briny*



### LA NOSTRA SIGNATURE

*Our Signature Oyster* [12,14]

7

La nostra Signature: l'Ostrica che abbiamo scelto  
per voi

*Our Signature: the Oyster we've chosen for you*

### CRUDI DI MARE

#### RAW SEAFOOD

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo [2]  
*Red Prawns from Mazara del Vallo* [2]

1pz 7

Ricci di Mare [14]  
*Sea Urchins* [14]

1pz 5

Scampi di Mazara del Vallo [2]  
*Scampi from Mazara del Vallo* [2]

1pz 7

Fasolari [14]  
*Smooth Clams* [14]

1pz 3

Tartufi di Mare [14]  
*Sea Truffles* [14]

1pz 5

Mandorle [14]  
*Dog Cockles* [14]

1pz 3

Capesante [14]  
*Scallops* [14]

1pz 5

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.  
*The variety can change depending on the arrivals.*



## ANTIPASTI DI MARE - CRUDO

### RAW SEAFOOD APPETIZERS

#### PLATEAU MADREPERLA (CRUDO)

MADREPERLA PLATTER (RAW FOOD)

Selezione di sashimi, 2 Ostriche, 1 Scampo, 1 Gambero Rosso, 4 Gamberi Gobbetti,  
1 capesante al naturale, 1 tartufi e Ricci / Cannolicchio (in stagione) [2,4,6,14]

x1 40  
x2 80

Madreperla Raw Platter (a selection of sashimi, 2 Oysters, 1 Scampi, 1 Red Prawn, 4 Gobbetti  
Shrimps, 1 Scallop au naturel, 1 Sea Truffle, and Sea Urchin / Atlantic Jackknife Clam (Seasonal) [2,4,6,14]

Tris di tartare (Tonno, Ricciola e Gambero rosso, salse in abbinamento) [2,4,12] <i>Tartare trio (Tuna, Amberjack and Red Prawn with paired sauces) [2,4,12]</i>	30
Tartare di Tonno Rosso, cipolla di Tropea, basilico, pomodori confit [4,12,13,14] <i>Red Tuna tartare, Tropea onion, basil and tomato confit [4,12,13,14]</i>	30
Gamberi Rossi, topinambur, carciofi, jalapeño e citronette [2,7,12] <i>Red Prawns, topinambour, artichokes, jalapeño and citronette [2,7,12]</i>	28
Sashimi di Ricciola, indivia, bagna cauda e taralli [1,4,7,8,12] <i>Amberjack sashimi, endive, "bagna cauda", and taralli [1,4,7,8,12]</i>	25
Carpaccio di Dentice, mela verde, bergamotto e avocado [4,12,14] <i>Snapper carpaccio, green apple, bergamot and avocado [4,12,14]</i>	25
Selezione di sashimi (Tonno Rosso, Ricciola e Salmone Selvaggio) [2,4,13,14] <i>Selection of sashimi (Red Tuna, Amberjack, and Wild Salmon) [2,4,13,14]</i>	30



## ANTIPASTI DI MARE - COTTO

### COOKED SEAFOOD APPETIZERS

#### DA CONDIVIDERE

SHARE PLATES

Ventaglio di Mare (selezione di caldi, freddi e carpacci - consigliato per 2 persone) [1,2,3,4,7,14] Sea Breeze Platter (selection of hot, cold appetizers and carpaccios - ideal for 2 people) [1,2,3,4,7,14]	50
Tris di crostini (ricotta e Acciughe del Mar Cantabrico, Salmone, Caviale affumicato e panna acida, Gambero Rosso di Mazara, avocado e Jalapeño) [1,2,4,7,10,12] Crostini trio (ricotta and Cantabrian Anchovies, Salmon, smoked Caviar and sour cream, Mazara red Prawn, avocado and jalapeño) [1,2,4,7,10,12]	20
Insalatina tiepida di Mare, olio extravergine al limone [2,4,12,13,14] Warm Seafood salad with lemon-flavored extra virgin olive oil [2,4,12,13,14]	22
Conetti di tempura di Gamberi, Scampi e Calamari [1,2,3,4,14] Prawn, Scampi and Calamari tempura [1,2,3,4,14]	6
Cocktail di Gamberi tributo a Fanny Cradock [2,3,9,10] Prawn cocktail, a tribute to Fanny Cradock [2,3,9,10]	20
Pepata di Cozze piccante (in rosso) [1,14] Peppered Mussels in red tomato sauce [1,14]	15

Baccalà panko con scapece di zucchine e limone [1,4,8,12] Panko-crusted salt-dried Cod with marinated zucchini and lemon [1,4,8,12]	25
Polpo, patata, sedano, 'nduja e olive nere [4,7,9,13,14] Octopus, potato, celery, 'nduja, and black olives [4,7,9,13,14]	20
Moscardini alla luciana, ceci, paprika e pane di segale [1,4,9,12,14] "Luciana style" Octopus, chickpeas, paprika, and rye bread [1,4,9,12,14]	18
Polpo Verace alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana) [9,12,14] Catalan-style Octopus (Sardinian tomato, celery, Tropea onion, and Catalan sauce) [9,12,14]	20
Acciughe del Mar Cantabrico, ricotta e pan brioche [1,3,4,7,12] Cantabrian Anchovies, ricotta, and brioche bread [1,3,4,7,12]	20
Capasanta, smash di patate, cavolfiore, salsa beurre blanc e Acciughe [3,7,14] Scallop with mashed potatoes, cauliflower, beurre blanc, and Anchovy [3,7,14]	24



## PRIMI DI MARE

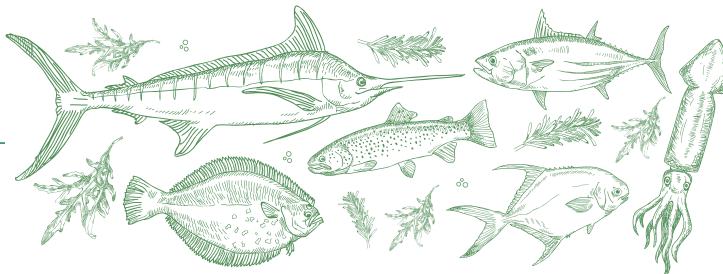
### FISH ENTREES

Pacchero all'Astice, pomodoro datterino e basilico (minimo due persone) [1,2,9,13,14]	30pp
<i>Pacchero with Lobster, baby plum tomatoes, fresh basil (minimum two guests) [1,2,9,13,14]</i>	
Spaghetti con Vongole e Bottarga di cabras "Pino Spanu" [1,3,4,12,14]	22
<i>Spaghetti with fresh Clams and "Pino Spanu" Mullet Roe from Cabras, Sardinia [1,3,4,12,14]</i>	
Calamarata, cime di rapa, Vongole e Sardella [1,4,12,13,14]	23
<i>Calamarata with turnip greens, fresh Clams, and Calabrian Sardella [1,4,12,13,14]</i>	
Tagliolini in essenza di Gamberi Rossi, zucca e limone nero [1,2,3,9,12,14]	22
<i>Fresh egg tagliolini in a delicate Red Prawn reduction, with pumpkin and black lemon [1,2,3,9,12,14]</i>	
Cavatelli ai Frutti di Mare e cicerchia [1,2,4,12,13,14]	22
<i>Cavatelli with mixed Seafood and Indian pea [1,2,4,12,13,14]</i>	
Spaghettoni ai Ricci, limone di Sorrento e olio al prezzemolo [1,4,12,14]	25
<i>Spaghettoni with fresh Sea Urchin, Sorrento lemon, and parsley oil [1,4,12,14]</i>	
Anelletti, Ricciola, pomodoro confit, aglio nero e jalapeño [1,4,6,12,13,14]	22
<i>Anelletti with Amberjack, tomato confit, black garlic &amp; jalapeño [1,4,6,12,13,14]</i>	



## SECONDI DI MARE

### FROM THE SEA



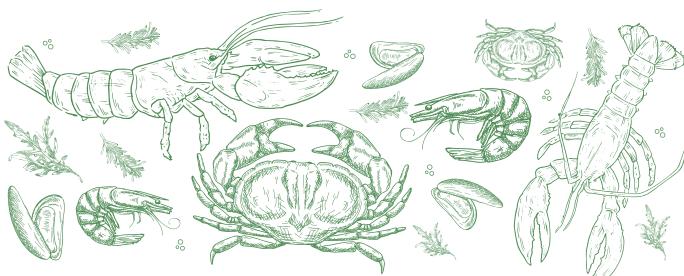
#### PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY

Tutto ciò che di meglio ci offre il Mare...  
All the Sea's finest...

Branzino, Scorfano, Orata, Gallinella, Dentice, Pezzogna, Rombo, Cernia, San Pietro [4]  
Sea bass, Scorpionfish, Gilthead Sea bream, Capone, Dentex, Red Sea bream, Turbot, Grouper, John Dory [4]

all'etto - 8  
hg - 8



#### CROSTACEI DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY - CRUSTACEANS

Tutto ciò che di meglio ci offre il Mare...  
All the Sea's finest...

King Crab | catalana / vapore extravergine e limone [2,9]

60 - 200g

King Crab | Catalan salad / steamed extra virgin oil and lemon [2,9]

Aragosta | catalana / griglia [2,9]

18 - etto/hg

Lobster | Catalan-style salad / grilled [2,9]

Astice Blu | catalana / griglia [2,9]

12 - etto/hg

Blue Lobster | Catalan-style salad / grilled [2,9]

Scamponi | catalana / griglia [2,9]

15 - etto/hg

Langoustines | Catalan-style salad / grilled [2,9]



## SECONDI DI MARE

### FROM THE SEA

Astice canadese alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana [2,12,13,14] <i>Catalan-style Canadian Lobster (Sardinian tomato, celery, Tropea onion, and Catalan dressing) [2,12,13,14]</i>	55
Trancio di pescato con cime di rapa e bernese come un salmoriglio [4,7,12,14] <i>Seared fillet of fresh fish served with turnip greens and a Béarnaise sauce inspired by Sicilian salmoriglio [4,7,12,14]</i>	28
Ricciola "selezione Hiramasa", pavé di patate, peperoni e il suo fondo [4,7,9,12,14] <i>"Hiramasa" Amberjack with layered potato pavé, peppers and its natural reduction [4,7,9,12,14]</i>	28
Cuore di Baccalà "selezione Giraldo", ceci neri cotti nel coccio, rosmarino e 'nduja [4] <i>Premium Giraldo Cod with black chickpeas slow-cooked in clay, scented with rosemary and Calabrian 'nduja [4]</i>	28
Tonno Rosso, melanzana, salsa marinara, basilico e cipolla di Tropea [4,12,14] <i>Red Tuna with eggplant, fresh basil, sweet Tropea onion, and a light marinara sauce [4,12,14]</i>	26
La nostra frittura di Calamari, Gamberi, Scampi e verdure di stagione con mayo al lime [1,2,3,4,12,13,14] <i>Fried Seafood and Seasonal vegetables served with lime mayonnaise [1,2,3,4,12,13,14]</i>	25



## ANTIPASTI DI TERRA

### APPETIZERS FROM THE LAND

Pata Negra Jamón de bellota 100% ibérico con peperoni piquillo arrostiti [1,4,10]	22
Pata Negra Jamón de bellota 100% ibérico with roasted piquillo peppers [1,4,10]	
Mondeghili, salsa verde e mostarda di Cremona [1,3,7,12]	16
Milanese meatballs served with salsa verde and mostarda di Cremona [1,3,7,12]	
Tartare di Fassona piemontese, fiori di cappero, bagna cauda e giardiniera di verdure [7,12]	20
Fassona Beef Tartare — caper blossoms, bagna cauda emulsion, and pickled vegetables [7,12]	
Tortino di patate con fonduta pecorino e nocciole [7,8]	15
Potato flan with pecorino fondue and hazelnuts [7,8]	

## PRIMI DI TERRA

### FIRST COURSES FROM THE LAND

Paccheri di Gragnano (pastificio Dei Campi) ai tre pomodori, basilico e stracciatella [1,7]	15
Artisanal Paccheri di Gragnano IGP from Pastificio dei Campi, tossed in a trio of tomatoes, basil and stracciatella [1,7]	
Tagliolini con genovese di Manzo e fondata di pecorino [1,3,7]	18
Tagliolini with Beef Genovese sauce and pecorino fondue [1,3,7]	

## SECONDI DI TERRA

### MAINS FROM THE LAND

Filetto di Fassona "Coalvi", patate, spinacino e jus di Manzo [9,10]	35
Piedmontese Fassona Beef fillet (Coalvi certified), served with potatoes, sautéed baby spinach, and a rich, reduced Beef jus [9,10]	
Lingotto di Maialino nero, pavè di patate e jus affumicato [10,12]	24
Black Pig loin served with layered potato pavé and a gently smoked Beef jus [10,12]	

## IL NOSTRO HAMBURGER TRITICUMBREADLOVERS

### OUR TRITICUMBREADLOVERS

Pane artigianale, carne di Fassona razza Piemontese 180 g, spinacino saltato, stracciatella di bufala Campana e bacon croccante [1,7]	16
Artisanal bread, 180g Fassona Beef (Piedmont breed), sautéed spinach, buffalo stracciatella and crispy bacon [1,7]	



[www.ristorantemadreperla.com](http://www.ristorantemadreperla.com)  
[info@ristorantemadreperla.com](mailto:info@ristorantemadreperla.com)

**Allergeni REG. UE 1169/11  
Allergens EU REG. 1169/2011**

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based product (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupins and lupin-based products
14. Mollusks and mollusk products

Gentili clienti, tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.

Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero 00 e crusca, contiene glutine. Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear guests, please note that all dishes may contain traces of gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and mollusks. Our bread is home-made with 00 wheat flour and bran and therefore contains gluten. Our staff will be delighted to assist you in choosing the most suitable dishes according to any food allergy or intolerances you may have. We are well trained and fully committed to ensuring your comfort and satisfaction and we will do our utmost to meet your specific dietary needs.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

*Please note that our menu may vary depending to the Seasonality of ingredients or market availability. The preparation of food may include the use of natural food additives. In compliance with current health regulations, fish intended for raw consumption has undergone the prescribed preventive sanitation treatment. Such products may also have been kept at negative temperatures (-20 C for 24 hours/-35C for 15 hours) and have been previously frozen. Some food products may have been subject to freezing.*