

Menù

## COCKTAIL

SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA WATER	€ 14.00
ARTEMISIA	
GIN GADIR, ARTEMISIA, ACQUA TONICA MEDITERRANEA, PEPE SICHUAN	€ 16.00
PRICETO RELLA DACCIONE	
FRUTTO DELLA PASSIONE VODKA, LIME, SCIROPPO DI FRUTTO DELLA PASSIONE	£ 1£ 00
YUUNA, LIME, SCINUTTU DI FNUTTU DELLA FASSIUNE	€ 16.00
COCKTAIL CHAMPAGNE	
CHAMPAGNE BILLECART BRUT, GIN GUNPOWDER, LIME,	
SCIROPPO DI CANNELLA E PEPERONCINO, BURLESQUE BITTER	€ 20.00





## PICCOLI ASSAGGI

FRITTO DI CALAMARETTI E ZUCCHINE CON MAIONESE VEGETALE AL BASILICO DI BRA	€ 13.00
COZZE ALLA MARINARA	
CON BRODO DI MARE E POMODORO	€ 12.00
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	
CON BURRO MONTATO E PANE NERO AI CEREALI	€ 12.00
SELEZIONE DI PESCE AFFUMICATO DA NOI IN	
(SALMONE, SPADA, TONNO) CON PAN BRIOCHE TOSTATO,	
FORMAGGIO ALL'ERBA CIPOLLINA E ANETO	€ 14.00



# Fuori dal Marc

#### **ANTIPASTI**

MAGATELLO DI FASSONA COTTO ROSA CON SALSA TONNATA, CAPPERI, RISTRETTO DI VITELLO E UOVO DI QUAGLIA € 22.00

CULATELLO DI ZIBELLO CON GIARDINIERA DI VERDURE, GNOCCO FRITTO E BURRO DI MONTAGNA € 25.00

#### I CLASSICI

SPAGHETTI AI TRE POMODORI POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA, BASILICO, ORIGANO € 20.00

FILETTO DI FASSONA CON MILLEFOGLIE DI PATATE AL FORNO, PUREA DI CAROTE, SALSA AL PEPE VERDE € 32.00

#### I CLASSICI MILANESI

MINESTRONE DI VERDURE € 18.00

RISOTTO AI PISTILLI DI ZAFFERANO CON RISTRETTO DI VITELLO €20.00

COSTOLETTA DI VITELLO COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO CON PATATE AL FORNO, POMODORINI MARINATI E INSALATINE NOVELLE € 35.00

## PROPOSTE VEGETARIANE

ZUCCA, CASTAGNE, FUNGHI E SPUMA DI ZOLA € 18.00 CARCIOFO IN 3 CONSISTENZE CON PARMIGIANO REGGIANO 48 MESI € 18.00

## SIGNATURE

#### DA NOI IN

UOVO IN GABBIA crema di latte, grana padano, tartufo bianco e nero



INSALATA MISTA	€ 8.00
SPINACI ALLA MILANESE	€ 8.00
PATATE AL FORNO	€ 8.00
VERDURE GRIGLIATE	€ 8.00
VERDURE AL VAPORE	€ 8.00

### DOLCI

 ◆ TIRAMISÙ DA NOI IN
 SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDO FATTO IN CASA E CAFFÈ
 €14.00

 MONTEBIANCO CON MOUSSE AI MARRON GLACÈ, MERINGHE, BISCOTTO AL CIOCCOLATO
 €14.00

 TATIN DI MELE CON GELATO AL CARAMELLO SALATO E ZABAGLIONE CALDO
 €14.00

 FRUTTA MARINATA AGLI AGRUMI E ANANAS CON SORBETTO AL PASSION FRUIT
 €12.00

 ◆ GELATO ALLA CREMA DA NOI IN
 €12.00

 TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
 €10.00



# **ANTIPASTI**

CRUDO BATTUTO DI GAMBERI ROSSI*	
CON SALSA COCKTAIL, MELE VERDI E LATTUGA AL FORNO	€ 28.00
CARPACCIO DI RICCIOLA SCOTTATO ALLA FIAMMA,	
FRISELLA, POMODORINI MARINATI, BURRATA,	
BASILICO LIGURE E PINOLI TOSTATI	€ 25.00
TARTARE DI TONNO	
CON SALSA TONNATA, CAPPERI E CRUDITÈ DI VERDURE	€ 25.00
INSALATA TIEPIDA DI POLPO	
CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E CAVOLO NERO	€ 20.00
MOSCARDINI* IN UMIDO CON POLENTA AL PREZZEMOLO	€ 20.00



## **PRIMI**

<b>\</b>	TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE <mark>DA NOI IN</mark> CON PASTA FATTA IN CASA E RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA	€ 27.00
	PACCHERI CON SPADA E SCAMPI*	€ 24.00
	RISOTTO MANTECATO AL PINO MUGO CON GAMBERI ROSSI* E POLVERE DI LAMPONI	€ 24.00
<b>♦</b>	ZUPPA DI PESCE <mark>da noi in*</mark> PESCI in diverse cotture, consomme di PESCE, SEDANO, CAROTE, CIPOLLE E RAVIOLINI AI FAGIOLI RISIN	IA € 25.00
	SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI, CIPOLLOTTO, PEPERONCINO, LIMONE E BOTTARGA	€ 24.00
	RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA CAPPESANTE* ALLA RRACE OLIO ALSEMI DI ZUCCA	€ 22.00



# **SECONDI**

MERLUZZO NERO	
GUAZZETTO DI VONGOLE, CALAMARETTI SPILLO*, CARCIOFI E TOPINAMBUR	€ 35.00
CAPPESANTE* ALLA PLANCIA	
CON CREMA DI PATATE AFFUMICATA, ZUCCA MANTOVANA	€ 32.00
CATALANA DI CROSTACEI*AL VAPORE, POMODORINI CANDITI E CIPOLLE CONFIT	€ 40.00
ROMBO IN PADELLA <mark>da noi in</mark>	
IN CROSTA DI PATATE E TARTUFO NERO CON FOIE GRAS*, FUNGHI E FONDO AL MARSALA	€ 35.00
OMBRINA BOCCADORO	
CON PATATE AL LIMONE, VERDURE AL VAPORE E SALSA "BEURRE BLANC"	€ 30.00
FRITTO MISTO*	
CON VERDURE CROCCANTI E PATATE, SALSA ALLE MELE E ZENZERO	€ 30.00





ALL'INTERNO DELL'HOTEL MAGNA PARS, IL PRIMO HOTEL À PARFUM CINQUE STELLE, DISTILLATO DI ECCELLENZA ITALIANA.
IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA ED IL PIACERE DEL BELLO COME IN UN ELEGANTE CASA ITALIANA,
COSTRUITA SULLE FONDAMENTA DI UNA FABBRICA DI PROFUMI.
I SUOI INGREDIENTI OLFATTIVI, I LEGNI, I FIORI, I FRUTTI, UN GIARDINO SEGRETO.
CAMINI PER SCALDARE CORPO E PENSIERI, LIBRI ANTICHI DA SFOGLIARE, FRAGRANZE ACCOSTATE CON MAESTRIA.
LA CUCINA A VISTA INTERAMENTE IN ACCIAIO DOVE LA TRADIZIONE ITALIANA SI FONDE CON RICERCA E CREATIVITÀ.
MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI TRASFORMATI
PER VOI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE.



#### BAR

ACQUA 0,75 L € 5.00

CAFFÈ ESPRESSO € 4.00

COPERTO € 4.00

# IL NOSTRO OLIO



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA
ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAIOLO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO
E FRANTE ENTRO VENTIQUATTRO ORE DALLA RACCOLTA UNICAMENTE MEDIANTE SPREMITURA A FREDDO. DI COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDE
OLIVA, INTENSO ED ELEGANTE AL PROFUMO CON SENTORI DI FRUTTA E DI FOGLIA, DAL SAPORE FRESCO E DECISO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO E BEN
EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI DI MEDIA INTENSITÀ. IDEALE COME CONDIMENTO A CRUDO DI PIETANZE DI VERDURE E DI PESCE, ESALTA I
SAPORI DEI PIATTI CUI SI ACCOMPAGNA. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE SE FOSTE INTERESSATI ALL'ACQUISTO.



IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA