

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

CUCINA DI MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE

PER TUTTO IL TAVOLO

SELEZIONE DELLO CHEF € 60.00
4 PORTATE

PICCOLI ASSAGGI DA CONDIVIDERE

CALAMARI FRITTI* € 12.00
ZUCCHINE

COZZE ALLA MARINARA € 12.00
FRISA

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 10.00
PANE DI GRANO DURO • BURRO DI MONTAGNA

SALMONE AFFUMICATO IN CASA € 10.00
MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU • GUACAMOLE • MAIONESE AL CORIANDOLO

PESCE SPADA AFFUMICATO IN CASA € 10.00
COUS COUS • MELANZANE FRITTE

CAVIALE
CROSTINI DI PANE DORATI • PATATE TIEPIDE • BURRO DI MONTAGNA

CAVIALE BLACK ADAMAS 30 g € 50.00
50 g € 80.00

GIRELLO DI FASSONA COTTO ROSA € 13.00
SALSA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO "PRATOMAGNO" € 10.00
BRUSCHETTE • POMODORINI • BURRATA FRESCA

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

ANTIPASTI

MARE IN 4 MODI* DEGUSTAZIONE DI MARE IN CRUDO E COTTO	€ 35.00
RICCIOLA IN CARPACCIO PROSCIUTTO CRUDO • MAIONESE ALLA NOCCIOLA • POMODORO • AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 24.00
GAMBERI ROSSI IN CRUDITÀ* INTINGOLI E SALSE	€ 22.00
CAPPESANTE IN CARPACCIO YAKITORI • SESAMO • ALGHE	€ 22.00
CERNIA IN CARPACCIO BURRATA • POMODORINI CONFIT • OLIO ALLE ERBE	€ 21.00
BRANZINO IN CRUDITÀ PEPE DI TIMUT E ARANCIA	€ 20.00
PALAMITA IN TARTARE SALSA TONNATA • FOGLIA DI CAPPERO	€ 20.00
UOVO IN GABBIA CREMA DI LATTE • GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO	€ 30.00
FIORE DI ZUCCHINA CREMA DI PATATE AFFUMICATA • CECI	€ 18.00

PRIMI

TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE PASTA FATTA IN CASA • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA	€ 27.00
ELICHE GIGANTI CON CODA DI ROSPO "PASTIFICIO DEI CAMPI" DI GRAGNANO • GUANCIALE CROCCANTE • FAVE	€ 25.00
RISOTTO CON GAMBERI ROSSI* "CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO" • ASPARAGI	€ 25.00
RAVIOLO DI STORIONE E PATATA CURRY • CALAMARETTI SPILLO	€ 25.00
LINGUINE CON VONGOLE "PASTIFICIO DEI CAMPI" DI GRAGNANO • BOTTARGA DI TONNO	€ 22.00
RISOTTO ALLA MILANESE "CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO"	€ 20.00
SPAGHETTI AI TRE POMODORI "PASTIFICIO DEI CAMPI" DI GRAGNANO • POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO • ORIGANO	€ 20.00

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

SECONDI

MERLUZZO NERO* VONGOLE • MISO • ASPARAGI CROCCANTI	€ 35.00
CAPPESANTE ALLA GRIGLIA CREMA DI PATATE AFFUMICATA • FIORI DI ZUCCA • CAVIALE	€ 32.00
TRIGLIA FARCITA SCAROLA GRATINATA • ZUPPA DI CECI • BOTTARGA	€ 30.00
ROMBO IN PADELLA FOIE GRAS • FUNGHI • SALSIA YAKITORI	€ 30.00
BRANZINO ALLA GRIGLIA CREMA DI PATATE • FAVE • PISELLI	€ 30.00
ASPARAGI ALLA PARMIGIANA GRATINATI CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO	€ 22.00
COSTOLETTA ALLA MILANESE PATATE AL FORNO • POMODORINI	€ 37.00
FILETTO DI FASSONA VERDURE DI STAGIONE • PATATE AL FORNO	€ 32.00

DOLCI

TIRAMISÙ DI UN ALTRO PIANETA MOUSSE AL CIOCCOLATO • CREMA AL MASCARPONE • SAVOJARDO FATTO IN CASA	€ 16.00
SEMIFREDDO LATTE E MENTA AL DULCE DE LECHE GRANITA ALLA MENTA PIPERITA • CIOCCOLATO FRIZZANTE	€ 13.00
AGRUMANGO SORBETTO DI MANDARINO E MANGO • ZUPPETTA DI ARANCE E MANGO	€ 13.00
MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY FRAGOLE • SORBETTO AL FICO D'INDIA	€ 13.00
CANNOLO DI PANE DEI "SASSI DI MATERA" CREMA DI RICOTTA DOLCE • SCORZE DI AGRUMI • COTTO DI FICHI	€ 13.00
FRUTTA DI STAGIONE CON SORBETTO	€ 10.00

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.

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

VINI AL CALICE

BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER • GEWÜRZTRAMINER 2018 • CANTINA TERLANO (ALTO ADIGE)	€ 6.00
MONNALLEGRA • VERMENTINO 2019 • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 8.00
AL POGGIO • CHARDONNAY 2017 • CASTELLO DI AMA (TOSCANA)	€ 12.00

ROSSI

COL DI LUPO • SANGIOVESE MERLOT 2016 • ARGENTAIA (TOSCANA)	€ 6.00
BRICCO DEL DRAGO • DOLCETTO E NEBBIOLO 2015 • AZ. AGRICOLA PODERI COLLA (PIEMONTE)	€ 8.00
RISERVA MAZON • PINOT NERO 2015 • TENUTA J. HOFSTÄTTER (ALTO ADIGE)	€ 12.00

CHAMPAGNE E SPUMANTI

BILLECART • SALMON BRUT RESERVE S.A. (FRANCIA)	€ 16.00
BILLECART • SALMON ROSÈ BRUT RESERVE (FRANCIA)	€ 25.00
FERRARI • PERLÈ 2013 (TRENTINO)	€ 10.00
PROSECCO • FOSS MARAI CARDINAL S.A. (VENETO)	€ 6.00

ACQUA 0,75 L	€ 5.00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 4.00
COPERTO	€ 4.00

DA NOI IN VIA FORCELLA 6

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.