

DA NOI IN

RISTORANTE

Menu à Parfum

14 FEBBRAIO 2024

at
MAGNA PARS
L' HOTEL À PARFUM
★ ★ ★ ★ ★

STUZZICHINI DI BENVENUTO CON FLÛTE DI MAXIMUM ROSÉ
MAXIMUM ROSÉ FERRARI FLÛTE WITH WELCOME APPETIZER

AMUSE BOUCHE

Antipasto a scelta tra

CANNOLO CROCCANTE CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI*,
BERGAMOTTO, SALSA ROSA E CAVIALE
CRUNCHY CANNOLO WITH RED PRAWNS* TARTARE, BERGAMOT,
COCKTAILS SAUCE AND CAVIAR

TATAKI DI MANZO AFFUMICATO AL LEGNO DI PEPE
CON CREMA AL PARMIGIANO, TARTUFO NERO E TUORLO CROCCANTE
SMOKED PEPPER WOOD BEEF TATAKI WITH PARMIGIANO CREAMY,
BLACK TRUFFLE AND CRUNCHY YOLK EGG

Primo a scelta tra

RISOTTO, ASTICE, TOPINAMBUR E TIMO
RISOTTO WITH LOBSTER, JERUSALEM ARTICHOKEs AND THYME

RAVIOLI DI FOIE GRAS D'ANATRA*, MELA,
FONDO RISTRETTO AL MADEIRA E ROSMARINO
RAVIOLI FILLED FOIE GRAS DE CANARD*,
APPLE, MADEIRA JUS AND ROSEMARY

Secondo a scelta tra

MOSAICO DI BRANZINO E CROSTACEI* CON SALSA AL BURRO
DI MANDORLE SALATE E CHAMPAGNE CON CARCIOFO ARROSTO
SEABASS AND CRUSTACEANS* WITH ALMOND BUTTER SAUCE
AND CHAMPAGNE WITH ROASTED ARTICHOKEs

FILETTO DI VITELLO LACCATO AL MIELE E SOIA CON PERA ALLA LAVANDA,
CAVOLO CINESE E PATATE AL BURRO
VEAL FILLET LACQUERED WITH HONEY AND SOY, LAVENDER PEARS,
PACK CHOI AND BUTTER POTATOES

DESSERT À PARFUM

€ 100.00

PREZZO PER PERSONA - BEVANDE ESCLUSE
PRICE PER PERSON - BEVERAGE NOT INCLUDED

LABSOLUE

PERFUME LABORATORY

101 BERGAMOTTO

NASO: CÉCILE MATTON

Bergamotto, Limone, Accordo Solare

214 LEGNO DI PEPE

NASO: PIERRE GUÉROS

Pepe Nero, Benzoino, Legno di Guaiaco, Sandalo

309 TIMO

NASO: FABRICE PELLEGRIN

Timo, Calone, Labdano

307 ROSMARINO

NASO: FABRICE PELLEGRIN

Rosmarino, Bergamotto, Salicylate

302 MANDORLO

NASO: ALEXANDRA CARLIN

Bacche Rosa, Fiore di Mandorlo, Mandorla Amara

15 LAVANDA

NASO: ALEXANDRA KOSINSKI

Noce Moscata Indonesia, Lavanda Viola di Barrême, Vetiver Haiti

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA
IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). *IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO. / PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH ACCORDING TO CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). *IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.