

DA NOI IN

RISTORANTE

Menu

BENVENUTI AL DA NOI IN

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.
LIBRI ANTICHI DA SFOGLIARE E 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.

WELCOME TO DA NOI IN

AT MAGNA PARS HOTEL, THE FIRST FIVE-STAR HOTEL À PARFUM, DISTILLATE OF ITALIAN EXCELLENCE.
TASTE OF HOSPITALITY AND LOVE FOR BEAUTY AS IN A STYLISH ITALIAN HOUSE,
BUILT ON THE FOUNDATIONS OF A PERFUME FACTORY.

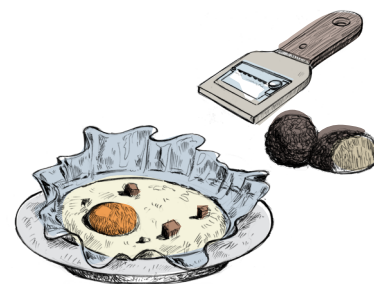
ITS OLFACTIVE INGREDIENTS, THE WOODS, THE FLOWERS, THE FRUITS, A SECRET GARDEN.
OLD BOOKS TO LEAF THROUGH AND FRAGRANCES SELECTED WITH SKILL.
AN ALL-STEEL OPEN KITCHEN WHERE ITALIAN TRADITION BLENDS WITH RESEARCH AND CREATIVITY.
HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS
TRANSFORMED FOR YOU INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE.

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

Via Forcella 6, 20144 Milano - www.magnapars.it
Follow us on Instagram and Facebook

DA NOI IN

RISTORANTE



ANTIPASTI STARTERS

-  **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE E GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO** € 34.00
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE
-  **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN, CON SALSA ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO** € 30.00
RED PRAWNS*CARPACCIO WITH COCKTAILS SAUCE, GREEN APPLES, RASPBERRIES AND BAKED LETTUCE
- CAPELANTE E GAMBERI* ALLA PLANCIA SU CREMA DI CECI, ROSMARINO E LIMONE CANDITO** € 28.00
GRILLED SCALLOPS AND PRAWNS* WITH CHICPEAS CREAM, ROSEMARY AND CANDIED LEMON
- TATAKI DI TONNO CON RISO NERO ALLE VERDURE E SALSA ORIENTALE** € 28.00
SMOKED TUNA TATAKI WITH BLACK RICE, VEGETABLES AND ORIENTAL SAUCE
- BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON PATÉ DI FOIE GRAS, SEDANO RAPA, SALSA AL GRAN MARNIER E AGRUMI** € 29.00
BEEF TARTARE WITH FOIE GRAS PATÉ, CELERIAC, GRAN MARNIER AND CITRUS SAUCE
- CULATELLO GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA** € 25.00
CULATELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES
- FLAN DI FORMAGGIO BETTELMAAT CON CREMA DI TOPINABUR, SFOGLIE AL MAIS E TARTUFO NERO**  € 25.00
BETTELMAAT CHEESE FLAN WITH JERUSALEM ARTICHOKES CREAM, MAIS CHIPS AND BLACK TRUFFLE

 **PIATTI DA NOI IN / SIGNATURE DISHES**

 **VEGETARIANO / VEGETARIAN**



ARGENTAIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MASSIMA ESPRESSIONE DELL'ARTE OLEARIA TOSCANO. PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DALLE OLIVE COLTIVATE NEI TRENTA ETTARI DI OLIVETI DI ARGENTAIA, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E SPREME A FREDDO ENTRO VENTUQUATTRO ORE DALLA RACCOLTA. PRESENTA UN AROMA FRESCO DI MACCHIA MEDITERRANEA E UN GUSTO ELEGANTEMENTE INTENSO, EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI E VANTA STRAORDINARIE QUALITÀ ORGANOLETTICHE.

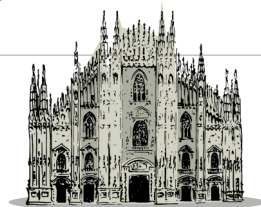
MAXIMUM EXPRESSION OF TUSCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. EXCLUSIVELY OBTAINED FROM OLIVES GROWN IN ARGENTAIA'S THIRTY HECTARES OF OLIVE GROVES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND COLD PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM THE HARVEST. BOASTING OUTSTANDING ORGANOLEPTIC QUALITIES, ELEGANTLY INTENSE IN TASTE, BALANCING BITTERNESS AND SPICINESS, WITH A FRESH AROMA OF MEDITERRANEAN SCRUB.

DA NOI IN

RISTORANTE

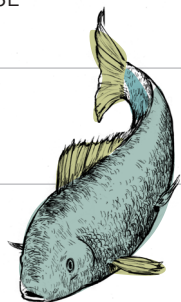
PRIMI FIRST COURSES

	RISOTTO AI FUNGHI CON CASTAGNE RISOTTO WITH MUSHROOM AND CHESTNUTS	€ 28.00
👤	TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT	€ 27.00
	RAVIOLI DI ZUCCA, GAMBERI ROSA*, RICOTTA DI CAPRA E MANDORLE SALATE RAVIOLI FILLED PUMPKIN, PINK PRAWNS*, GOAT'S RICOTTA AND SALTED ALMOND	€ 26.00
	LINGUINE CON CALAMARI E LIMONE D'AMALFI LINGUINE WITH SQUID AND AMALFI LEMON	€ 26.00
👤	SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA DA NOI IN CON VONGOLE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION AND BOTTARGA	€ 25.00
	TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI BRÀ HOME MADE TAGLIOLINI WITH BRÀ SAUSAGE RAGOUT	€ 25.00
	RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS	€ 24.00
	SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO 🌿 THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO	€ 23.00
	MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI ALLA MILANESE 🌿 VEGETABLES AND PULSES SOUP WITH RICE	€ 20.00



SECONDI SECOND COURSES

	MERLUZZO AL MISO CON CAVOLO CINESE ARROSTO E PATATE MONTATE ALL'OLIO E POLENTA BIANCA MORBIDA BLACK COD COOKED IN MISO WITH ROASTED PACK CHOI, OIL MASHED POTATOES AND WHITE POLENTA	€ 40.00
	GAMBERI E SCAMPI ALLA CATALANA CATALANA STYLE WITH PRAWNS AND SCAMPI	€ 40.00
	SCALOPPA DI OMBRINA IN MANTO DI VERZA CON ZUPPETTA DI FAGIOLI RISINA, CALAMARI, COZZE E VONGOLE E PATATA ALL'OLIO SHI-DRUM ESCALOPE WRAPPED IN SAVOY CABBAGE WITH BEANS, CALAMARI, MUSSELS AND CLAMS SOUP AND OIL POTATOES	€ 38.00
👤	FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI E GAMBERI CON PICCOLA TEMPURA DI VERDURE E MAIONESE AL LIMONE FRIED CALAMARI AND PRAWNS* WITH VEGETABLES TEMPURA AND LEMON MAYONNAISE	€ 38.00
	PESCATO SECONDO MERCATO CON CARCIOFI IN TRE CONSISTENZE FISH OF THE DAY WITH THREE CONSISTENCES OF ARTICHOKES	€ 38.00
	FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE WITH CREAM AND SALTED SPINACH	€ 39.00
👤	COSTOLETTA DI VITELLO DA NOI IN ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE, POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES	€ 39.00
	CONTROFILETTO DI CERVO IN CROSTA DI ERBE CON CAVOLO VIOLA BRASATO, CROCCHETTA DI PATATE E CASTAGNE E SALSIA ALL'ACETO DI MIELE E FRUTTI ROSSI DEER ENTRECÔTE IN HERBS CRUST WITH BRAISED RED CABBAGE, POTATOES AND CHESTNUTS CROQUETTE AND RED FRUITS VINEGAR SAUCE	€ 39.00
	FRITTELLE DI FORMAGGIO AL SESAMO CON CREMA DI MAIS, VERDURE ARROSTO E SALSIA AL TIMO 🌿 CHEESE AND SESAME FRITTERS WITH MAIS CREAM, ROASTED VEGETABLES AND THYME SAUCE	€ 29.00



DA NOI IN

RISTORANTE



DOLCI DESSERTS

 **GELATO FATTO IN CASA DA NOI IN ALLA CREMA, CIOCCOLATO E ZABAIONE CON SELEZIONE DI GUARNIZIONI** € 12.00
HOME MADE ICE-CREAM VANILLA, CHOCOLATE, ZABAIONE WITH SELECTION OF TOPPINGS

MONTEBIANCO
MOUSSE AI MARRON GLACÉ, MERINGHE, BISCOTTO MORBIDO ALLE CASTAGNE, CIOCCOLATO FONDENTE € 14.00
MARRON GLACÉ MOUSSE, MERINGUES, CHESTNUTS BISCUITS, PURE CHOCOLATE

FORESTA NERA
FROLLA AL CACAO, AMARENE, PAN DI SPAGNA AL MARASCHINO, CHANTILLY ALLA VANIGLIA E GIANDUJA € 14.00
COCOA SHORTCRUSTY PASTRY, MORELLOS, MARASCHINO SPONGE CAKE, VANILLA CHANTILLY AND GIANDUJA

MILLEFOGLIE
SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA ZABAIONE, CIOCCOLATO BIANCO E PERE ALLA CANNELLA € 14.00
CRUNCHY PASTRY WITH ZABAIONE CREAM, WHITE CHOCOLATE AND CINNAMON PEARS

BABÀ BAGNATO AL RHUM CON CREMA AL LIMONE, FICHI E NOCI € 14.00
BABÀ INFUSED WITH RHUM, LEMON CREAM, FIGS AND WALNUTS

 **TIRAMISÙ DA NOI IN, SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ** € 14.00
TIRAMISÙ, CHOCOLATE SPHERE, GOLD FLAKES, MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS AND COFFEE

ACQUA PANNA – SAN PELLEGRINO € 4.00

CAFFÈ ESPRESSO € 4.00

COPERTO COVER CHARGE € 4.00

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 CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). * IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.