

DA NOI IN

RISTORANTE

Benvenuti al Da Noi In

IL RISTORANTE DELL'HOTEL MAGNA PARS, IL PRIMO HOTEL À PARFUM CINQUE STELLE, DISTILLATO DI ECCELLENZA ITALIANA, DOVE IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA INCONTRA IL PIACERE DEL BELLO, COME IN UNA ELEGANTE CASA ITALIANA COSTRUITA SULLE FONDAMENTA DI UNA FABBRICA DI PROFUMI.

I SUOI INGREDIENTI OLFATTIVI, I LEGNI, I FIORI, I FRUTTI DI UN GIARDINO SEGRETO E LE FRAGRANZE LABSOLUE ACCOSTATE CON MAESTRIA, TRASFORMANO PER VOI MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE.

WELCOME TO DA NOI IN

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

ITS OLFATORY INGREDIENTS, WOODS, FLOWERS, FRUITS FROM A SECRET GARDEN, AND LABSOLUE FRAGRANCES EXPERTLY COMBINED, TRANSFORM TOP-QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE FOR YOU.

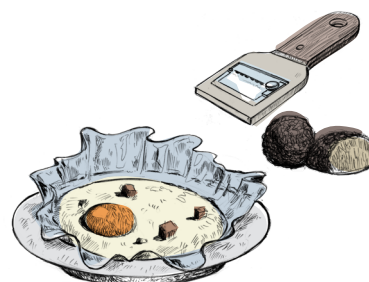
at
MAGNA PARS
L' HOTEL À PARFUM
★ ★ ★ ★ ★

DA NOI IN

RISTORANTE

Menu

ANTIPASTI STARTERS



 **UOVO IN GABBIA DA NOI IN, CREMA DI LATTE E GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO** € 37.00
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE

CATALANA DI CROSTACEI* E BASILICO € 35.00
CRUSTACEANS* CATALANA STYLE AND BASIL

 **CARPACCIO DI GAMBERI* DA NOI IN CON SALSA ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO** € 31.00
PRAWNS* CARPACCIO WITH COCKTAIL SAUCE, GREEN APPLES, RASPBERRIES AND BAKED LETTUCE

RICCIOLA MARINATA ALLE ERBE E AGRUMI CON BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, AVOCADO SU EMULSIONE AI 3 POMODORI € 31.00
HERBS AND CITRUS MARINATED AMBERJACK WITH TAGGIASCHE OLIVES TAPENADE, CAPERS, AVOCADO AND THREE TOMATOES EMULSION

INSALATA TIEPIDA DI MARE ALLA LIGURE CON GAMBERI*, POLPO, CALAMARI, COZZE E SCAMPI AL VAPORE E SONGINO, SEDANO E OLIO BERGAMOTTO € 26.00
LUKEWARM SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS*, STEAMED OCTOPUS, CALAMARI, MUSSELS AND SCAMPI, VARIANELLA, CELERY AND BERGAMOT OIL

CULATELLO CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA € 31.00
CULATELLO WITH FRIED DOUGH AND PICKLED VEGETABLES

 **UOVO POCHÉ CROCCANTE CON ASPARAGI, TOMA DI CAPRA E TARTUFO SCORZONE** € 35.00
CRUNCHY POACHED EGG WITH ASPARAGUS, GOAT'S TOMA CHEESE AND BLACK TRUFFLES

 **ICONICI / SIGNATURE**

 **VEGETARIANI / VEGETARIAN**

 **À PARFUM**

DA NOI IN

RISTORANTE

PRIMI FIRST COURSES

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO* € 30.00
LINGUINE WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND PRAWNS* TARTARE

 **TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA** € 28.00
HOME MADE TAGLIOLINI WITH REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT

SPAGHETTI QUADRATI MATT CON VONGOLE, ZUCCHINE IN FIORE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA € 28.00
SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION, ZUCCHINI IN FLOWERS AND BOTTARGA

FUSILLONI CON RAGÙ DI ASTICE* E ASPARAGI € 28.00
FUSILLI SHORT PASTA WITH LOBSTER* RAGOUT AND ASPARAGUS

 **SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO** € 25.00
THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO

 **MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI ALLA MILANESE** € 22.00
VEGETABLES SOUP WITH RICE

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGÙ DI SALSICCIA PIEMONTESE € 26.00
HOME-MADE TAGLIOLINI WITH PIEDMONT MEAT SAUSAGE RAGOUT

RISOTTO ALLA MILANESE AL SALTO (CON RAGÙ DI OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA A RICHIESTA) € 26.00
CRISPY SAFFRON RICE (WITH VEAL OSSOBUCO RAGOUT AND GREMOLATA OIL ON REQUEST)

RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO € 26.00
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS



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

DA NOI IN

RISTORANTE

SECONDI SECOND COURSES

 **COTOLETTA DI VITELLO DA NOI IN ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE, POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO** € 42.00
VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, TOMATOES CONFIT AND BAKED POTATOES

TONNO "DAL CRUDO AL COTTO": TARTARE CON GUACAMOLE E CENTRIFUGATO DI CAROTE E ZENZERO - SCOTTATO CON BBQ DI PEPERONE, CIME DI RAPA RIPASSATE E BURRATA - VENTRESCA DI TONNO CON PAPPALIA AL POMODORO E PERLAGE DI PESTO € 41.00
TUNA "FROM RAW TO COOKED": TARTARE WITH GUACAMOLE AND CARROTS AND GINGER CENTRIFUGATE - SEARED WITH SWEET PEPPER BBQ AND TURNIP TOPS AND BURRATA - VENTRESCA WITH TOMATOES BREAD CREAMY AND PESTO PERLAGE

 **FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI, GAMBERI* E SCAMPI* CON ZUCCHINE IN FIORE IN TEMPURA E MAIONESE AL LIME** € 41.00
FRIED CALAMARI, PRAWNS* AND SCAMPI* WITH TEMPURA COURGETTE IN FLOWERS AND LIME MAYONNAISE

PESCATO SECONDO MERCATO CON VARIAZIONE DI PATATE E ASPARAGI € 41.00
FISH OF THE DAY WITH POTATOES AND ASPARAGUS

FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI € 43.00
BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE AND SAUTED SPINACH

SUPREME DI POLLO ALLEVATO AL MAIS CON PISELLI STUFATI ALLA FRANCESE, ERBETTE ALL'OLIO E PATATE AL ROSMARINO € 35.00
CHICKEN SUPREME WITH STEWED FRENCH STYLE PEAS, OIL SWISS CHARD AND ROSEMARY POTATOES



ARGENTAIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MASSIMA ESPRESSIONE DELL'ARTE OLEARIA TOSCANA. PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DALLE OLIVE COLTIVATE NEI TRENTA ETTARI DI OLIVETI DI ARGENTAIA, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E SPREMUTE A FREDDO ENTRO VENTIQUEATTRO 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

DOLCI DESSERT



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

PESCA MELBA

PESCA AL FORNO RIPIENA DI AMARETTO, CULIS DI FRUTTI ROSSI, GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA AL LIME € 14.00
BAKED PEACH FILLED WITH AMARETTO BISCUIT, RED FRUIT CULIS, VANILLA ICE-CREAM, LIME WHIPPED CREAM

FORESTA NERA

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO, CHANTILLY ALLA VANIGLIA, AMARENE E GIANDUJA € 14.00
BLACK FOREST CAKE, CHOCOLATE SPONGE CAKE, VANILLA CHANTILLY, MORELLOS AND GIANDUJA CHOCOLATE

SACHER

BISCOTTO AL CACAO, COMPOSTA DI ALBICOCCA, GLASSA AL CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AL RUM € 14.00
COCOA BISCUIT, APRICOT COMPOTE, GUANAJA CHOCOLATE GLAZE WITH RUM ICE-CREAM

 **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 O SAN PELLEGRINO WATER € 4.00

CAFFÈ ESPRESSO € 4.00

COPERTO COVER CHARGE € 4.00

 *Menu à Parfum* ▶

DA NOI IN

RISTORANTE

Menu à Parfum

UN PERCORSO GASTRONOMICO SENSORIALE NEL MONDO DEI PROFUMI DOVE IL GUSTO EQUILIBRATO DEGLI INGREDIENTI ITALIANI È ESALTATO DA UN ELEGANTE ELEMENTO OLFATTIVO E DA UN'ESTETICA DISTINTIVA CHE CELEBRA LA PROFUMERIA. PIATTI ISPIRATI ALLE ESSENZE DEL PERFUME LABORATORY LABSOLUE.

A SENSORY GASTRONOMIC ITINERARY INTO THE WORLD OF PERFUMES, WHERE THE BALANCED TASTE OF ITALIAN INGREDIENTS IS ENHANCED BY AN ELEGANT OLFATORY ACCENT AND A DISTINCTIVE AESTHETIC THAT CELEBRATES PERFUMERY. RECIPES ISPIRED BY THE ESSENCES OF PERFUME LABORATORY LABSOLUE.

LABSOLUE

PERFUME LABORATORY

ESSENZA ESSENCE

NASO PERFUMER

PIRAMIDE OLFATTIVA OLFACTIVE PYRAMID

101 BERGAMOTTO

BERGAMOT

307 ROSMARINO

ROSEMARY

CÉCILE MATTON

FABRICE PELLEGRIN

Bergamotto, Limone, Accordo Solare

Bergamot, Lemon, Sunny Accord

Rosmarino, Bergamotto, Salicylate

Rosemary, Bergamot, Salicylate

301 PESCO

PEACH

214 LEGNO DI PEPE

PEPPER WOOD

LUCAS SIEUZAC

PIERRE GUÉROS

Aldeide C14 (Pescia), Rosa, Gelsomino Sambac

Aldehyde C14 (Peach), Rose, Sambac Jasmine

Pepe Nero, Benzoino, Legno di Guaiaco, Sandalo

Blackpepper, Benzoin, Guaiac Wood, Sandalwood

309 TIMO

THYME

303 CILIEGIO

CHERRY TREE

FABRICE PELLEGRIN

MAURICE ROUCÉL

Timo, Calone, Labdano

Thyme, Calone, Labdanum

Accordo di Fiori di Ciliegio, Ciclamino, Magnolia

Cherry Blossom Accord, Cyclamen, Magnolia

210 TONKA

ALIÉNOR MASSENET

Limone, Lavanda, Fiori d'Arancio, Neroli, Vaniglia, Fava Tonka

Lemon, Lavender, Orange Blossom, Neroli, Vanilla, Tonka Bean

102 MANDARINO

TANGERINE

ALEX LEE

Essenza di Mandarino Italiano, Essenza di Vaniglia

Italian Tangerine Essence, pure Vanilla Essence

DA NOI IN

RISTORANTE

ANTIPASTI STARTERS



 **CAPELANTE IN 3... TEMPURA, GRATINATA, TARTARE CON VERDURE PRIMAVERILI AL VAPORE ED ESSENZA AL BERGAMOTTO** € 35.00
3 TYPE OF SCALLOPS... TEMPURA, AU GRATIN, TARTARE WITH STEAMED VEGETABLES AND BERGAMOT ESSENCE

 **MAGATELLO COTTO AL ROSA IN CROSTA DI ROSMARINO CON SALSA TONNATA, POLVERE DI CAPPERO, TUORLO CROCCANTE E TARTUFO NERO** € 32.00
EYE OF ROUND ROAST ROSEMARY IN CRUST WITH TUNA SAUCE, CAPERS POWDER, CRUNCHY YOLK EGG AND BLACK TRUFFLE

PRIMI FIRST COURSES

 **RISOTTO ALLE PESCHE, NOCI CON FOIE GRAS E SCAMPO*** € 28.00
RISOTTO WITH NECTARINE, WALNUTS, FOIE GRAS AND SCAMPO*

 **MEZZI PACCHERI AFFUMICATI AL LEGNO DI PEPE CON SALSA CACIO, PEPE E CRUDO DI GAMBERI*** € 28.00
PEPPER WOOD SMOKED SHORT PASTA WITH CACIO CHEESE, BLACK PEPPER SAUCE AND RAW PRAWNS*

SECONDI SECOND COURSES

 **PESCATO SECONDO MERCATO CON SALSA MUGNAIA AL TIMO CON ASPARAGI E PATATE** € 42.00
FISH OF THE DAY MILLER'S STYLE WITH THYME, ASPARAGUS AND POTATOES



 **FILETTINO DI VITELLO GRATINATO ALLE ERBE CON SALSA RISTRETTA ALLE CILIEGIE, RABBARO E AGRETTI SALTATI** € 42.00
VEAL FILET HERBS AU GRATIN WITH CHERRY AND RHUBARB JUS AND SAUTÉE GLASSWORT

DOLCI DESSERT

 **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO GUANAJA ACCOMPAGNATO CON GELATO ALLA FAVA TONKA** € 16.00
CHOCOLATE GUANAJA SOUFFLÉ SERVED WITH FAVA TONKA ICE-CREAM

 **SORBETTO AL MANDARINO, TARTARE DI MANGO E INFUSO ALLO ZENZERO** € 14.00
TANGERINE SORBET, MANGO TARTARE AND GINGER INFUSION

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

MAGNA PARS

LOCUZIONE LATINA, LETTERALMENTE «GRAN PARTE» (VIRGILIO, ENEIDE, II, 5-6). ESPRESSIONE RIFERITA AD UNA PERSONA CHE RIVESTE GRANDE IMPORTANZA E DETIENE LA GRAN PARTE DEI MERITI, O DELLE COLPE, IN UN'IMPRESA. DERIVA DALLE PAROLE CON LE QUALI ENEA INIZIA IL RACCONTO SULLA CADUTA DI TROIA: ALLA DOMANDA DELLA REGINA DIDONE EGLI RISPONDE «PARS MAGNA FUI».

LATIN LOCUTION, LITERALLY «GREAT PART» (VIRGIL, AENEID, II, 5-6). EXPRESSION REFERRING TO A PERSON WHO IS OF GREAT IMPORTANCE AND HOLDS MOST OF THE MERITS, OR BLAME, IN A SITUATION. IT DERIVES FROM THE WORDS WITH WHICH AENEAS BEGINS THE STORY OF THE FALL OF TROY: TO QUEEN DIDO'S QUESTION HE RESPONDS «PARS MAGNA FUI».

HOTEL À PARFUM™

UN HOTEL DOVE IL PROFUMO REGNA PROTAGONISTA, SCRIVE LA STORIA, PERVADE I SUOI SPAZI E NE INTERPRETA LE ESPERIENZE, SEDUCENDO TUTTI I SENSI ATTRAVERSO L'OLFATTO.

A HOTEL WHERE PERFUME REIGNS SUPREME, WRITING ITS HISTORY, PERVADING ITS SPACES, INTERPRETING ITS EXPERIENCES, SEDUCING ALL THE SENSES THROUGH THE SMELL.

*L'olfatto è il regno impalpabile dell'immaginazione.
i Profumi sono le porte per arrivarvi.*

« THE SENSE OF SMELL IS THE IMPALPABLE REALM OF THE IMAGINATION,
PERFUMES ARE THE DOORS TO GET THERE. »