

DA NOI

IN

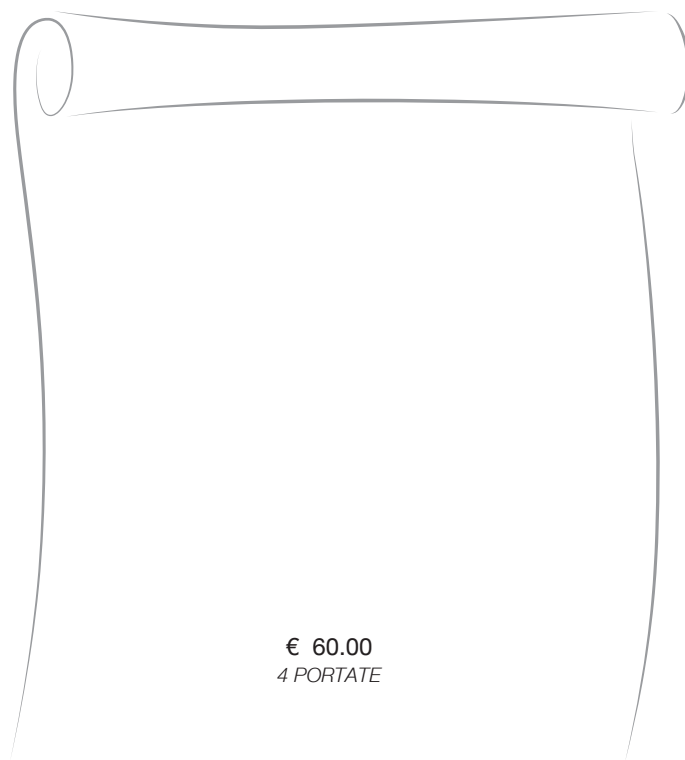
VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

PER TUTTO IL TAVOLO

• CARTA BIANCA DELLO CHEF •



€ 60.00
4 PORTATE

at
MAGNA PARS
L' HOTEL À PARFUM

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| PANELLE * IN CARROZZA • PARANZA DEL GIORNO • GAMBERI ROSSI • PAPPALIA AL POMODORO | € 30.00 |
| TONNO BATTUTO A COLTELLO • SALSA CITRONETTE • ACCOMPAGNATO DA DUE SALSE DEL GIORNO | € 18.00 |
| CAPPESANTE ALLA PIASTRA • RAGÙ DI VERDURE DI STAGIONE | € 18.00 |
| RICCIOLA MARINATA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON BASILICO, ERBA CIPOLLINA E ALTRI PROFUMI DEL MEDITERRANEO | € 17.00 |
| PIOVRA ALLA PIASTRA • BURRATA • CIME DI RAPA • FRISSELLE FATTE IN CASA | € 16.00 |
| UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE • GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO | € 30.00 |
| MELANZANE PERLINE ALLA PARMIGIANA • PROFUMI D'INVERNO | € 16.00 |

PRIMI

| | |
|--|---------|
| RAVIOLI * COME UN CACCIUCCO • RIPIENO DI PESCI E CROSTACEI • SALSA ELABORATA CON IL FONDO DI COTTURA | € 30.00 |
| TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE • PASTA FATTA IN CASA • UN RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA | € 27.00 |
| MEZZI PACCHERI CALAMARETTI • VONGOLE • A RICHIESTA BOTTARGA DI TONNO | € 20.00 |
| GNOCCHI DI PATATE AL NERO • RAGÙ DI SEPPIA | € 14.00 |
| RISOTTO ALLA MILANESE • SALSICCIA DI BRA | € 24.00 |
| SPAGHETTI DI GRANO DURO • SALSA AI TRE POMODORI, CON TRE COTTURE • BASILICO • ORIGANO | € 20.00 |

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

SECONDI

DAL MERCATO

UNA PROPOSTA DEL GIORNO CHE ARRIVA DIRETTAMENTE DAL MERCATO, ABBINATA A VERDURE DI STAGIONE € 30.00

MERLUZZO*

NERO CON CARCIOFO ALLA ROMANA • SALSA AL LIMONE € 30.00

ROMBO

COTTO CON ACQUA DI MARE E VINO BIANCO • VERDURE DELL'ORTO € 22.00

CALAMARI

ALLA TRAPANESE • COTTI ALLA PIASTRA • CAPONATA • BULGHUR € 16.00

FILETTO

DI FASSONA • VERDURE DI STAGIONE € 30.00

COTOLETTA

ALLA MILANESE • PATATE AL FORNO € 22.00

CARCIOFO

RIPIENO CON RICOTTA • CHIPS DI ZUCCA € 18.00

DOLCI

TIRAMISÙ

DELL'ALTRO PIANETA • MOUSSE AL CIOCCOLATO • CREMA AL MASCARPONE • SAVOJARDO FATTO IN CASA € 16.00

TARTELLETTA

AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE • PERA AL VIN BRÛLÉ € 15.00

AGRUMANGO

SORBETTO MANDARINO • MANGO • ZUPPETTA DI ARANCE E MANGO € 13.00

SBRISOLONA

CON CREMA ALLA VANIGLIA • ARANCE IN DIVERSE CONSISTENZE € 10.00

FRUTTA

DI STAGIONE • SORBETTI DEL GIORNO € 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

| | |
|--|---------|
| MASSIFITTI • TREBBIANO DI SOAVE 2016 • CANTINA SUAVIA (VENETO) | € 6.00 |
| COLLI DI LUNI • VERMENTINO 2017 • CANTINE LUNAE (LIGURIA) | € 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 DI MAGNA PARS SUITES MILANO,
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.