

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.

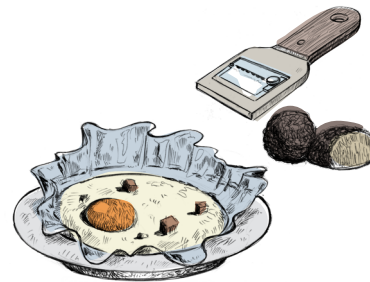
ITS OLFATORY INGREDIENTS, WOODS, FLOWERS, FRUITS FROM A SECRET GARDEN, AND LABSOLUE FRAGRANCES EXPERTLY COMBINED, TRANSFORM TOP-QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE FOR YOU.

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
- TARTARE DI RICCIOLA CON CREMA DI MANDORLE SALATE E LIME, AVOCADO, SEDANO, MELA** € 31.00
AMBERJACK TARTARE WITH SALTY ALMOND AND LIME, AVOCADO, CELERY AND APPLE
- INSALATA TIEPIDA DI MARE ALLA LIGURE CON GAMBERI*, POLPO, CALAMARI, COZZE E SCAMPI* AL VAPORE E CARCIOFI, SEDANO E OLIO BERGAMOTTO** € 26.00
LUKEWARM SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS*, STEAMED OCTOPUS, CALAMARI, MUSSELS AND SCAMPI*, ARTICHOKE, CELERY AND BERGAMOT OIL
- FOIE GRAS AFFUMICATO CON INSALATINE SELVATICHE E CHUTNEY DI MANDARINO, SCALOPIA GLASSATA AL BALSAMICO E FINFERLI, TERRINA AI FICHI CON PAN BIOCCHIE** € 35.00
SMOKED FOIE GRAS WITH WILD SALAD AND TANGERINE CHUTNEY, GLAZED BALSAMIC VINEGAR
FOIE GRAS ESCALOPE WITH CHANTERELLE, FOIE GRAS TERRINE AND FIG WITH PAN BIOCCHIE
- CULATELLO CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA** € 31.00
CULATELLO WITH FRIED DOUGH AND PICKLED VEGETABLES
-  **FLAN DI PARMIGIANO 36 MESI SU CREMA DI TOPINAMBUR, SALVIA FRITTA E PERLAGE DI TARTUFO** € 26.00
PARMIGIANO MATURED 32 MONTH FLAN WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAMY, FRIED SAGE AND TRUFFLE PERLAGE
- INSALATA DI CARCIOFI, SEDANO BIANCO, BOTTARGA** € 25.00
ARTICHOKE SALAD WITH WHITE CELERY, BOTTARGA

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 CARCIOFI** € 28.00
FUSILLI SHORT PASTA WITH LOBSTER* RAGOUT AND ARTICHOKE

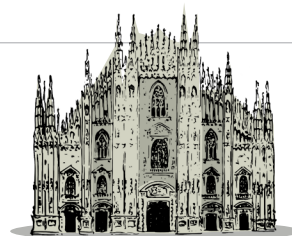
 **ICONICI / SIGNATURE**

 **VEGETARIANI / VEGETARIAN**

DA NOI IN

RISTORANTE

SPAGHETTI NERI FELICETTI CON CALAMARETTI SPILLO E PANURE AL LIME	€ 27.00
SQUID-INK SPAGHETTI WITH SPILLO SQUID AND LIME BREADCRUMB	
ZUPPETTA DI CECI AL TIMO E PASTA CON POLPO, CRUDO DI GAMBERI* E OLIO AL LIMONE	€ 25.00
THYME CHICKPEAS SOUP AND PASTA WITH OCTOPUS, PRAWNS* RAW AND LEMON OIL	
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	



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 CAROTE E ZENZERO - TATAKI CON BBQ AI PEPERONI, PAK CHOI ARROSTO IN SALSIA DI SOIA - VENTRESCA IN OLIO COTTURA CON SALSIA PONZU	€ 41.00
TUNA "FROM RAW TO COOKED": TARTARE WITH GUACAMOLE, CARROTS AND GINGER – TATAKI WITH SWEET PEPPER BBQ SAUCE, ROASTED PAK CHOI AND SOY SAUCE – VENTRESCA COOKED IN OIL WITH PONZU SAUCE	
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 COTTO IN CARTA FATA AL CARTOCCIO CON GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE, POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI ACCOMPAGNATO DA UN PURÈ DI PATATE AL BASILICO	€ 41.00
FISH OF THE DAY IN FOIL WITH MUSSELS AND CLAMS STEWED IN CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES AND CAPERS WITH BASIL MASHED POTATOES	
BLACK COD AL MISO CON CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO E RADICCHIO BRASATO ALLA SALSIA DI SOIA E AGRUMI	€ 41.00
BLACK COD IN MISO WITH POTATOES AND GINGER CREAMY, BRAISED RED CHICORY AND CITRUS SOY SAUCE	
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	



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

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
- MONTE BIANCO**
MOUSSE AI MARRON GLACÉ, MERINGHE, BISCOTTO MORBIDO ALLE CASTAGNE, CIOCCOLATO FONDENTE € 14.00
MARRON GLACÉ MOUSSE, MERINGUES, CHESTNUTS BISCUITS, PURE CHOCOLATE
- TARTE TATIN CON SALSA AL CARMELLO SALATO E GELATO ALLA CREMA** € 14.00
TARTE TATIN WITH SALTY CARAMEL SAUCE AND VANILLA ICE-CREAM
- 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

ARGENTAIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRAVIRGIN 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 VENTIQUATTRO 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 EXTRAVIRGIN 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.

- ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO WATER** € 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.