

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.

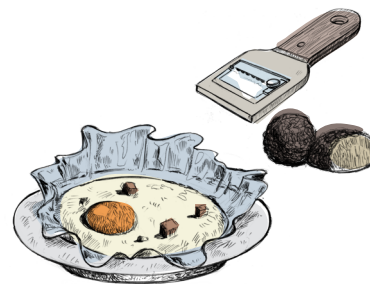
ITS OLFACTIVE INGREDIENTS, THE WOODS, THE FLOWERS, THE FRUITS, A SECRET GARDEN.
OLD BOOKS TO LEAF THROUGH AND FRAGRANCES SELECTED WITH SKILL.
AN ALL-STEEL OPEN KITCHEN WHERE ITALIAN TRADITION BLENDS WITH RESEARCH AND CREATIVITY.
HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS
TRANSFORMED FOR YOU INTO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

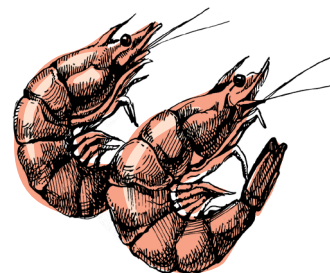
 **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN, CON SALSA ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO** € 32.00
RED PRAWNS*CARPACCIO WITH COCKTAILS SAUCE, GREEN APPLES, RASPBERRIES AND BAKED LETTUCE

RICCIOLA MARINATA ALLE ERBE E AGRUMI CON BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, AVOCADO SU EMULSIONE AI 3 POMODORI € 28.00
HERBS AND CITRUS MARINATED AMBERJACK WITH TAGGIASCHE OLIVES TAPENADE, CAPERS, AVOCADO AND THREE TOMATOES EMULSION

CAPELANTE AL CARTOCCIO SCOTTATE CON CAVIALE ADAMAS E SALSA AL PANE, BURRO, PREZZEMOLO E ACCIUGHE € 28.00
SEARED SCALLOPS WITH ADAMAS CAVIAR AND BUTTER ROLL SAUCE, PARSLEY AND ANCHOVIES

CULATELLO CON GNOCCHI FRITTO E GIARDINIERA € 28.00
CULATELLO WITH FRIED DUMPLING AND PICKLED VEGETABLES

 **ASPARAGI E PISELLI IN 3 CONSISTENZE CON SPUMA DI PARMIGIANO E TUORLO CROCCANTE** € 26.00
LEggermente AFFUMICATO
THREE CONSISTENCES OF ASPARAGUS AND PEAS WITH PARMIGIANO MOUSSE AND LIGHTLY SMOKED CRUNCHY YOLK EGG



 **PIATTI DA NOI IN / SIGNATURE DISHES**

 **VEGETARIANO / VEGETARIAN**



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 SPREMIUTE A FREDDO ENTRO VENTQUATTRO 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 ORGANOLETICHE.

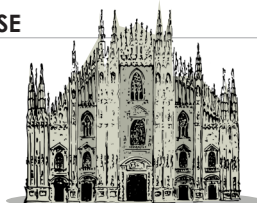
MAXIMUM EXPRESSION OF TUSCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. EXCLUSIVELY OBTAINED FROM OLIVES GROWN IN ARGENTAIA'S THIRTY HECTARES OF OLIVE GROVES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND COLD PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM THE HARVEST. BOASTING OUTSTANDING ORGANOLEPTIC QUALITIES, ELEGANTLY INTENSE IN TASTE, BALANCING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

DA NOI IN

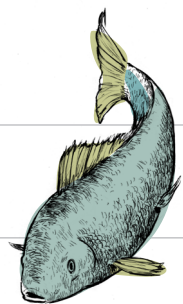
RISTORANTE

PRIMI FIRST COURSES

-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA** € 27.00
HOME MADE TAGLIOLINI WITH REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
-  **SPAGHETTONI AL NERO DI SEPIA DA NOI IN CON VONGOLE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA** € 25.00
SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SPRING ONION AND BOTTARGA
- GARGANELLI ALL'UOVO COTTI NELLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE IN FIORE E CARPACCIO DI TONNO** € 26.00
GARGANELLI FRESH PASTA COOKED IN SAFFRON WITH COURGETTE IN FLOWERS AND TUNA CARPACCIO
- TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI BRÀ** € 25.00
HOME MADE TAGLIOLINI WITH BRÀ SAUSAGE RAGOUT
- RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO** € 24.00
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS
-  **SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO** € 23.00
THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO
-  **MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI ALLA MILANESE** € 20.00
VEGETABLES AND PULSES SOUP WITH RICE



SECONDI SECOND COURSES

- GAMBERI E SCAMPI ALLA CATALANA** € 40.00
CATALANA STYLE WITH PRAWNS AND SCAMPI
- TONNO SCOTTATO SU GAZPACHO DI POMODORI DATTERINI, STRACCIATELLA DI BURRATA, CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA** € 38.00
SEARED TUNA WITH CHERRY TOMATOES GAZPACHO, BURRATA CHEESE, AUBERGINES CAPONATA SICILIAN STYLE
- 
-  **FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI E GAMBERI CON FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA E MAIONESE AL LIMONE** € 38.00
FRIED CALAMARI AND PRAWNS* WITH BATTERED PUMPKIN FLOWERS AND LEMON MAYONNAISE
- PESCATO SECONDO MERCATO CON TORTINO DI VERDURE ALLA LIGURE GRATINATO, LATTUGA AL FORNO, SALSA AL BASILICO E PUREA DI PISELLI NOVELLI ALLA FRANCESE** € 38.00
FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES PIE AU GRATIN, BAKED LETTUCE, BASIL SAUCE AND PEAS À LA FRANÇAISE PURÉE
- FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI** € 39.00
BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ESCALOPE, BLACK TRUFFLE, MARSALA WINE JUS, POTATOES MILLE-FEUILLE WITH CREAM AND SALTED SPINACH
-  **COSTOLETTA DI VITELLO DA NOI IN ALLA MILANESE CON INSALATINA DI MISTICANZE, POMODORI CANDITI E PATATE AL FORNO** € 40.00
VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES
- SUPREME DI POLLO CON SAUTE DI VERDURE PRIMAVERILI E SALSA OLANDESE ALL'ACETO DI CHAMPAGNE** € 32.00
CHICKEN SUPREME WITH SPRING VEGETABLES SAUTÉE AND CHAMPAGNE VINEGAR HOLLANDAISE SAUCE

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE, FROLLA ALLE MANDORLE, GELATINA LEGGERA AL PASSION FRUIT € 14.00
WHITE CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRIES, ALMOND SHORT PASTRY, PASSION FRUIT JELLY

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

SACHER:
BISCOTTO AL CACAO, COMPOSTA DI ALBICOCCA, GLASSA AL CIOCCOLATO GUANAJA SERVITO CON GELATO AL RUM AGRICOLO € 14.00
COCOA BISCUIT, APRICOT COMPPOTE, GUANAJA CHOCOLATE ICING SERVED WITH AGRICOLE 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 - 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.