

DA NOI IN

BISTROT

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

BENVENUTI AL MAGNA PARS

MAGNA PARS È IL PRIMO HOTEL À PARFUM, 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, FRUTTI, FIORI, LEGNI, RESINE, UN GIARDINO SEGRETO, LIBRI ANTICHI, OPERE D'ARTE CONTEMPORANEA E FRAGRANZE ACCOSTATE CON MAESTRIA SI INTEGRANO ARMONIOSAMENTE PER ESALTARE IL PIACERE ELLA CONVIVIALITÀ.

IL RISTORANTE DEL MAGNA PARS FONDE RICERCA E CREATIVITÀ NELLA TRADIZIONE ITALIANA. MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI VENGONO TRASFORMATI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE DALL'EXECUTIVE CHEF **ANDREA ALFIERI**.

WELCOME TO MAGNA PARS

MAGNA PARS IS THE FIRST 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, FRUITS, FLOWERS, WOODS, RESINS, A SECRET GARDEN, ANCIENT BOOKS, CONTEMPORARY ARTWORKS AND FRAGRANCES SKILLFULLY COMBINED ARE HARMONIOUSLY INTEGRATED TO ENHANCE THE PLEASURE OF CONVIVIALITY.

THE RESTAURANT OF MAGNA PARS COMBINES RESEARCH AND CREATIVITY WITHIN ITALIAN TRADITION. HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS ARE TRANSFORMED INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE FROM THE EXECUTIVE CHEF **ANDREA ALFIERI**.

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

PRIMI | FIRST COURSES

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RISTRETTO DI VITELLO

Risotto at saffron pistils with veal jus

€ 24

SPAGHETTONI AI TRE POMODORI

SPAGHETTI CON POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA, BASILICO, ORIGANO

Spaghetti with three-tomatoes, yellow, datterino, corbara, basil and oregan

€ 24

TAGLIATELLE CON RAGÙ

TAGLIATELLE 40 TUORLI CON RAGÙ DI FASSONA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

40 Egg yolk tagliatelle with fassona ragout and parmigiano flakes

€ 25

MINISTRONE ALLA MILANESE

MINISTRONE DI VERDURE CON RISO

Vegetables soup with rice

€ 22

SECONDI | SECOND COURSES

PESCE CON VERDURE

PESCATO SECONDO MERCATO CON VERDURE AL VAPORE E MAIONESE AL LIMONE

Fish of the day with steamed vegetables and lemon mayonnaise

€ 34

TARTARE DI TONNO

TARTARE DI TONNO* CON GUACAMOLE, CAROTE E ZENZERO

Tuna tartare with guacamole, ginger raw and carrots

€ 34

FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO

FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO CON TORTINO DI PATATE AL LATTE E SPINACI AL BURRO

Beef fillet with balsamic vinegar, milk potatoes pie and butter spinach

€ 35

SUPREME DI POLLO AL LIMONE

SUPREME DI POLLO CON SALSIA AL LIMONE, PURÉ DI PATATE, PACK CHOI ARROSTO

Chicken supreme with lemon sauce, mashed potates and baked pack choi

€ 29

DAL FORNO

FROM THE OVEN

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia with cheese
€ 15

CULATELLO CON GNOCCO FRITTO

Culatello ham with fried dough
€ 28

PIZZA BUFALINA

PIZZA CON POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA
Pizza with cherry tomatoes and buffalo mozzarella
€ 16

INSALATE

SALADS

POKE

RISO BASMATI, TONNO, EDAMAME, ALGHE, AVOCADO, POMODORINI
Basmati rice, tuna, edamame, kelps, avocado, cherry tomatoes
€ 22

CEASAR SALAD

MISTICANZA, POLLO, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE E DRESSING CAESAR
Wild leaf salad, chicken, bacon, parmesan, croutons and caesar dressing
€ 20

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, RUCOLA E OLIO AL BASILICO
Buffalo mozzarella, yellow and cherry tomatoes, rocket and basil oil
€ 18

CARCIOFI IN INSALATA

CARCIOFI FRESCHI, SEDANO BIANCO E BOTTARGA
Fresh artichokes salad, white celery and bottarga
€ 25

MISTICANZA E CRUDITÈ

INSALATA MISTICANZA E CRUDITÈ DI VERDURE
Wild leaf salad and vegetable crudité
€ 16

SFIZIOSITÀ

TREATS

MAXI TOAST

PANE IN CASSETTA, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA DOLCE
SERVITO CON SALSA ROSA E GIARDINIERA DI VERDURE

Toast: sandwich loaf, ham, fontina served with
cocktail sauce and pickled vegetables

€ 15

CLUB SANDWICH CON PATATE FRITTE

TRIPLO STRATO DI PANE IN CASSETTA CON PETTO DI POLLO AL MIELE, BACON,
UOVA SODE, POMODORO, LATTUGA, SALSA MAIONESE E KETCHUP

Classic Club Sandwich served with french fries
sandwich loaf with honey chicken breast, bacon boiled egg, tomato,
lettuce, mayonnaise and ketchup

€ 24

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE

PANE AL LATTE CON SEMI DI SESAMO, HAMBURGER DI MANZO, FORMAGGIO,
COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE, INSALATA CROCCANTE, POMODORI, PANCETTA
STUFATA, CETRIOLI ALL'AGRO, SALSA BBQ E SALSA TARTARA

Hamburger served with french fries
Milk bread with sesame, beef hamburger, cheese, red onion chutney,
salad, tomatoes, bacon, gherkins, bbq sauce and tartara sauce

€ 25

DUE UOVA A PIACIMENTO

IN OMELETTE, STRAPAZZATE, IN CAMICIA OPPURE SODE

Two cooked eggs choosing among omelet, scrambled, poached or soft-boiled

€ 12

DALLA PASTICCERIA

FROM THE BAKERY

TIRAMISÙ

SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE,
SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ

*Chocolate sphere, gold flakes, mascarpone mousse,
Savoiardj biscuits and coffee*

€ 14

SORBETTI E GELATI DA NOI IN

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI FATTI IN CASA

Home-made sorbet and ice-cream

€ 12

CAPRESE

TORTINO CAPRESE AL CIOCCOLATO CON SALSA
AL GIANDUIA E GELATO AL GUANAJA

*Caprese chocolate cake with gianduia sauce
And guanaja chocolate ice-cream*

€ 12

VINI WINE

BOLLICINE | SPARKLING



JEIO VALDOBBIANENE EXTRA DRY | VENETO

BISOL | JEIO VALDOBBIADENE EXTRA DRY - NV
Glera

€ 10

€ 30

TRENTO DOC | TRENTO ALTO ADIGE

FERRARI | MAXIMUM BLANC DE BLANCS - NV
Chardonnay

€ 16

€ 57

FERRARI | MAXIMUM ROSÉ - NV
Pinot Nero - Chardonnay

€ 18

€ 60

FRANCIACORTA | LOMBARDIA

CA DEL BOSCO | CUVÉE PRESTIGE 45 EDIZIONE - NV
Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

€ 22

€ 70

CHAMPAGNE | FRANCIA

RUINART | BRUT - NV
Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier

€ 34

€ 120

BIANCHI | WHITE

TOSCANA

ARGENTAIA | MONNALLEGRA - 2020
Vermentino

€ 12

€ 42

TRENTO ALTO ADIGE

KETTMEIR | VIGNA DEL MASO REINER - 2020
Chardonnay

€ 13

€ 45

FRIULI

LIS NERIS | FIOR DI CAMPO - 2021
Sauvignon Blanc - Friulano - Riesling

€ 12

€ 42

ROSÈ

TOSCANA

ARGENTAIA | LE PAPERESSE - 2020
Sangiovese

€ 12

€ 42

ROSSI | RED



TOSCANA

ARGENTAIA | COL DI LUPO - 2021

Sangiovese - Merlot - Cilieggiolo

€ 13

€ 45

VENETO

BERTANI | VALPOLICELLA CLASSICO - 2021

Corvina - Rondinella

€ 12

€ 42

TRENTINO ALTO ADIGE

TERLAN | GRIES - 2021

Lagrein

€ 15

€ 53

PIEMONTE

ENRICO SERAFINO | PICOTENER LANGHE - 2020

Nebbiolo

€ 15

€ 53

DESSERT

PIEMONTE

I VIGNAIOLI | MOSCATO D'ASTI - 2018

Moscato

€ 13

€ 27

SICILIA

DONNAFUGATA | BEN RYE - 2021

Zibibbo (0.35 l)

€ 16

€ 40

BIRRE BEERS

NASTRO AZZURRO

€ 8

MENABREA

€ 8

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - PILS

€ 10

TESTADARIETE | BLINK - WEISSE

€ 10

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - WEST COAST IPA

€ 10

TESTADARIETE | FILODILANA - DUBBEL

€ 10

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE FLAT OR SPARKLING WATER	
0,75 L.	€ 4
0,25 L.	€ 2.5
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES	€ 5
SOFT DRINKS	€ 6
CRODINO	€ 6
SPREMUTE FRESCHE FRESHLY SQUEEZED JUICES	€ 8

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO	€ 3
CAFFÈ DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE	€ 3
CAFFÈ D'ORZO BARLEY COFFEE	€ 3
CAFFÈ AL GINSENG GINGSENG COFFEE	€ 3
CAFFÈ AMERICANO AMERICAN COFFEE	€ 4
CAPPUCCINO	€ 4
CIOCCOLATA CALDA HOT CHOCOLATE	€ 5
TÈ TEA	€ 6
TISANE E INFUSI HERBAL TEAS AND INFUSION	€ 6
CAFFÈ SHAKERATO	€ 6

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.