

DA NOI IN
RISTORANTE

MENÙ CENA
DINNER MENU

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**.

MAGNA PARS L'HOTEL À PARFUM®

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».

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.

ANTIPASTI

STARTERS

UOVO IN GABBIA

UOVO, CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO
Slow Cooked Egg, Cream with Grana Padano Cheese, White and Black Truffle (1-3-7)

€ 35.00

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

GAMBERI ROSSI*, SALSA ROSA, MELE VERDI, LAMPONI E LATTUGA AL FORNO
Red Prawns Carpaccio with Cocktail Sauce, Green Apple, Raspberry and Baked Lettuce (2-3-1-10)*

€ 28.00

TIEPIDO DI MARE

INSALATA DI SCAMPI*, GAMBERI*, POLPO, CALAMARI E COZZE AL VAPORE
CON CARCIOFI, SEDANO E OLIO AL BERGAMOTTO
Steamed Seafood Salad with Prawns, Shrimps*, Octopus, Calamari and Mussels
with Artichokes, Celery and Bergamot Oil (2-4-9-14)*

€ 28.00

TARTARE DI RICCIOLA

RICCIOLA, CREMA DI MANDORLE SALATE E LIME, AVOCADO, SEDANO, MELA
Amberjack Tartare with Salty Almond and Lime, Avocado, Celery and Apple (4-8-9-6)

€ 28.00

CULATELLO E GNOCCO FRITTO

CULATELLO DI ZIBELLO DOP, GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA DI VERDURE
Culatello Ham with Fried Dough and Pickled Vegetables (1-9-12)

€ 28.00

CARCIOFI IN INSALATA

CARCIOFI FRESCHI, SEDANO BIANCO E BOTTARGA
Fresh Artichokes Salad with White Celery and Bottarga (4-9)

€ 25.00

À PARFUM

307 ROSMARINO

VITELLO TONNATO AL ROSMARINO

MAGATELLO DI VITELLO AL ROSMARINO CON SALSA TONNATA PIEMONTESE, TARTUFO NERO,
MISTICANZE E FIORI SELVATICI
ISPIRATO ALLA FRAGRANZA LABSOLUE 307 ROSMARINO CREATA DAL NASO FABRICE PELLEGRIN

*Veal Magatello with Piedmontese Tuna Sauce, Black Truffle, Mixed Greens and Wildflowers (3-4-9)
Inspired by LabSolue 207 Rosmarino (Rosemary) Fragrance Created by Fabrice Pellegrin*

€ 28.00

PRIMI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA
Home Made Tagliolini with Redfish, Gurnard and Mullet Ragout (1-2-3-4-9-12)

€ 26.00

SPAGHETTI CON VONGOLE

SPAGHETTI QUADRATI, VONGOLE, ZUCCHINE IN FIORE, CIPOLLOTTO E BOTTARGA
Spaghetti with Clams, Spring Onion, Zucchini in Flowers and Bottarga (1-4-9-12-14)

€ 24.00

SPAGHETTONI AI TRE POMODORI

SPAGHETTI CON POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA, BASILICO, ORIGANO
Three-tomato Spaghetti • Yellow, Plum and Corbara • Basil, Oregano (1-10)

€ 24.00

RISOTTO AL CURRY

RISOTTO AL CURRY CON GAMBERI E PISELLI
Risotto with Curry, Prawns and Peas (2-7-9-12-13)

€ 24.00

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO
Risotto Milanese Style with Saffron Pistils and Veal Jus (7-9-12)

€ 24.00

MINISTRONE ALLA MILANESE

MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI CON RISO
Vegetable Soup with Rice (9)

€ 22.00

À PARFUM

101 BERGAMOTTO

LINGUINE, AGLIO OLIO E PEPERONCINO E CRUDO DI GAMBERO

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON CRUDO DI GAMBERO* AROMATIZATO AL BERGAMOTTO
ISPIRATO ALLA FRAGRANZA LABSOLUE 101 BERGAMOTTO CREATA DAL NASO CÉCILE MATTON

*Linguine with Garlic, Oil, Chili Pepper with Bergamot-marinated Raw Prawns**
Inspired by LabSolue 101 Bergamotto (Bergamot) Fragrance Created by Cécile Matton (1-2)

€ 28.00

SECONDI

SECOND COURSES

COTOLETTA ALLA MILANESE

COTOLETTA DI VITELLO, INSALATINA DI MISTICANZE E POMODORI CANDITI
Veal Chop Milanese Style with Salad and Tomatoes Confit (1-3-7)

€ 32.00

TONNO DAL CRUDO AL COTTO

TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE, CAROTE E ZENZERO • TATAKI DI TONNO CON BBQ AI PEPERONI,
PACK CHOI ARROSTO IN SALSA DI SOIA • VENTRESCA DI TONNO SOTT'OLIO CON SALSA PONZU
Tuna Tartare with Guacamole, Carrot and Ginger
Tuna Tataki with Sweet Pepper BBQ Sauce, Roasted Pack Choi and Soy Sauce
Tuna Ventresca Cooked in Oil with Ponzu Sauce (4-6-8-9-10-11)

€ 34.00

FRITTO DI MARE

FRITTO DI SCAMPI*, GAMBERI*, CALAMARI E ZUCCHINE IN FIORE CON MAIONESE AL LIME
Fried Scampi, Prawns*, Calamari and Zucchini in Flowers with Lime Mayonnaise (1-2-4-14)*

€ 34.00

BLACK COD AL MISO

MERLUZZO NERO, CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO E
RADICCHIO BRASATO ALLA SALSA DI SOIA E AGRUMI
Black Cod with Miso, Potatoes and Ginger Cream, Braised Red Chicory and Citrus Soy Sauce (4-6-7-11-12-14)

€ 37.00

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RISTRETTO AL PEPE VERDE
Beef Fillet Tagliata with Green Pepper Jus (10-12)

€ 32.00

FILETTO E FOIE GRAS

FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO NERO,
RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI
Beef Fillet with Foie Gras Escalope, Black Truffle, Marsala Wine Jus,
Potatoes Mille-feuille and Sauted Spinach (3-7-9-12)

€ 39.00

À PARFUM

214 LEGNO DI PEPE

MAIALINO IN LENTA COTTURA AFFUMICATO AL LEGNO DI PEPE

MAIALINO IN LENTA COTTURA CON FONDO AL MIRTO,
AFFUMICATO AL LEGNO DI PEPE CON PURÈ AL BURRO SALATO
ISPIRATO ALLA FRAGRANZA LABSOLUE 214 LEGNO DI PEPE CREATA DAL NASO PIERRE GUÉROS

Slow-cooked piglet with a myrtle-based sauce, smoked with pepperwood,
served with salted butter mashed potatoes (7-9-12)
Inspired by LabSolue 214 Legno di Pepe (Pepperwood) Fragrance Created by Pierre Guéros

€ 32.00

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO <i>Baked Potato</i>	€ 9.00
PATATE FRITTE <i>Fried Potato</i>	€ 9.00
VERDURE AL VAPORE <i>Steamed Vegetables</i>	€ 9.00
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled Vegetables</i>	€ 9.00
SPINACI ALLA MILANESE <i>Spinach Milanese Style</i>	€ 9.00
INSALATA MISTA <i>Mixed Salad</i>	€ 9.00

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS

BIANCO WHITE ARGENTAIA MONNALLEGRA <i>Vermentino</i>	€ 12.00
ROSÉ ARGENTAIA LE PAPPESSE <i>Sangiovese</i>	€ 12.00
ROSSO RED ARGENTAIA COL DI LUPO <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	€ 13.00

BIRRE

BEERS

NASTRO AZZURRO	€ 8.00
MENABREA	€ 8.00
TESTADARIETE CANEDIGUERRA - PILS	€ 10.00
TESTADARIETE BLINK - WEISSE	€ 10.00
TESTADARIETE CANEDIGUERRA - WEST COAST IPA	€ 10.00
TESTADARIETE FILODILANA - DUBBEL	€ 10.00

IL NOSTRO OLIO

OUR OLIVE OIL

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ARGENTAIA

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 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 ORGANOLETTICHE.
VARIETÀ DI OLIVE: FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO.

ARGENTAIA EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

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.
OLIVE VARIETY: FRANTOIANO, MORAILO AND LECCINO.

DOLCI

DESSERT

GELATO FATTO CON AMORE

GELATO FATTO IN CASA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E ZABAIONE CON SELEZIONE DI GUARNIZIONI
Home Made Vanilla, Chocolate, Zabaione Ice cream with Selection of Toppings (1-3-7-8)

€ 12.00

TARTE TATIN

CON SALSA AL CARMELLO SALATO E GELATO ALLA CREMA
With Salty Caramel Sauce and Vanilla Ice cream (1-3-7-8-12)

€ 14.00

SACHER

BISCOTTO AL CACAO, COMPOSTA DI ALBICOCCA,
GLASSA AL CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AL RUM
Cocoa Biscuit, Apricot Compote, Guanaja Chocolate Glaze with Rum Ice-cream (1-3-7-8-12)

€ 14.00

TIRAMISÙ

SFERA DI CIOCCOLATO, ORO, SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA E CAFFÈ
Chocolate Sphere, Gold Flakes, Mascarpone Mousse, Savoiardi Biscuits and Coffee (1-3-7-8)

€ 14.00

À PARFUM

102 MANDARINO

SORBETTO AL MANDARINO

TARTARE DI MANGO E INFUSO ALLO ZENZERO
ISPIRATO ALLA FRAGRANZA LABSOLUE 102 MANDARINO CREATA DAL NASO ALEX LEE

*Tangerine Sorbet, Mango Tartare and Ginger Infusion
Inspired by LabSolue 102 Mandarino (Tangerine) Fragrance Created by Alex Lee*

€ 14.00

ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO	€ 4.00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 4.00
COPERTO COVER CHARGE	€ 4.00

ELENCO ALLERGENI | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 13. Lupini | 14. Molluschi

ALLERGEN LIST | SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk and dairy products (including lactose) | 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or queensland nuts) | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide and sulphites (if concentrations are above 10 mg/kg or 10 mg/liter) | 13. Lupins | 14. Molluscs

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA IN CASE OF 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.