

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.

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.

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.

FIREPLACES TO WARM BODY AND THOUGHTS, OLD BOOKS TO LEAF THROUGH, 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

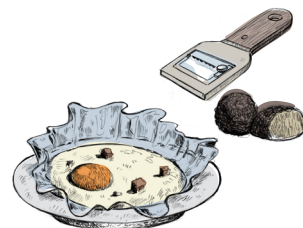
L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

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** € 32.00
BAKED EGG, CREAM AND GRANA PADANO CHEESE, WHITE AND BLACK TRUFFLE
-  **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* DA NOI IN, MANGO, MAIONESE AL LIMONE DI AMALFI, CHUTNEY DI POMODORI DATTERINI E BASILICO** € 28.00
RED PRAWNS* CARPACCIO, MANGO, AMALFI LEMON MAYONNAISE, TOMATOES CHUTNEY AND BASIL
- BOUQUET DI GAMBERI* E SCAMPI* AL VAPORE ALLA CATALANA** € 28.00
STEAMED PRAWNS* AND SCAMPI* CATALANA STYLE
- POLPO ALLA PLANCIA CON PATATE EMULSIONATE ALL'OLIO E PREZZEMOLO, PANE MORBIDO AI PISTACCHI** € 25.00
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES EMULSIFIED WITH OIL AND PARSLEY, SOFT BREAD WITH PISTACHIUS
- TARTARE DI MANZO, TUORLO MORBIDO, TARTUFO ESTIVO, FRUTTI ROSSI E CAPRINO ALLA CENERE** € 27.00
BEEF TARTARE, SOFT YOLK EGG, SUMMER TRUFFLE, RED FRUITS AND ASH GOAT CHEESE
- CULATELLO E MELONE CON GNOCCO FRITTO E CREMA DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO** € 25.00
CULATELLO AND MELON WITH FRIED DOUGH AND ROBIOLA CHEESE FROM ROCCAVERANO
- MAGATELLO DI VITELLO COTTO AL ROSA CON SALSA TONNATA E POLVERE DI CAPPERI** € 24.00
EYE OF ROUND VEAL WITH TUNA FISH SAUCE AND CAPERS POWDER

 **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 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 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

- RISOTTO AL VERDE CON CAPRINO AFFINATO AI FIORI, ASTICE* IN PASTA KATAIFI E GEL DI PESCHE NOCI AL TIMO** € 28.00
RISOTTO WITH BASIL, GOAT CHEESE AGED WITH FLOWERS, LOBSTER* IN KATAIFI PASTRY AND THYME NECTARINE JELLY
-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA DA NOI IN IN FONDO AL MARE CON RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA** € 27.00
HOME MADE TAGLIOLINI, REDFISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
- RAVIOLI RIPIENI DI CARBONARA CON SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO E CRUMBLE AL PEPE NERO** € 26.00
RAVIOLI FILLED CARBONARA SAUCE WITH LIGHTLY SMOKED SWORDFISH AND BLACK PEPPER CRUMBLE
-  **SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA DA NOI IN CON VONGOLE, CALAMARI, CIPOLLOTTO E BOTTARGA** € 25.00
SQUID-INK SPAGHETTI WITH CLAMS, SQUID, SPRING ONION AND BOTTARGA
- RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO** € 22.00
RISOTTO MILANESE STYLE WITH SAFFRON PISTILS AND VEAL JUS
- SPAGHETTONI AI TRE POMODORI • GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA • BASILICO, ORIGANO** € 20.00
THREE-TOMATO SPAGHETTI • YELLOW, PLUM AND CORBARA • BASIL, OREGANO
- MINISTRONE DI VERDURE ESTIVE TIEPIDO CON RISO E PESTO** € 20.00
LUKEWARM SUMMER VEGETABLES SOUP WITH RICE AND BASIL PESTO SAUCE

SECONDI SECOND COURSES

- MERLUZZO AL MISO CON CAVOLO CINESE ARROSTO E PATATE MONTATE ALL'OLIO** € 40.00
BLACK COD COOKED IN MISO WITH ROASTED PACK CHOI AND OIL MASHED POTATOES
- OMBRINA CON SALSA ALLA PUTTANESCA E MELANZANE GLASSATE ALLA PARMIGIANA** € 38.00
SHI-DRUM WITH TOMATOES AND BLACK OLIVES SAUCE, PARMIGIANA STYLE GLAZED AUBERGINES
-  **FRITTO DA NOI IN DI CALAMARI, GAMBERI* E ZUCCHINE IN FIORE CON MAIONESE AL BASILICO E LIMONE** € 35.00
FRIED SQUID, PRAWNS* AND ZUCCHINI IN BLOOM WITH LEMON AND BASIL MAYONNAISE
- PESCATO ARROSTO SECONDO IL MERCATO DEL GIORNO, CON PICCOLA PANZANELLA DI VERDURE ED EMULSIONE DI SEDANO, CAROTE AL FINOCCHIETTO SELVATICO** € 33.00
FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES PANZANELLA SALAD, CELERY EMULSIONE AND WILD FENNEL CARROTS
- FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, TARTUFO, RISTRETTO AL MARSALA, MILLEFOGLIE DI PATATE AL LATTE E SPINACINI SALTATI** € 38.00
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** € 35.00
VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SALAD, CONFIT TOMATOES AND BAKED POTATOES
- INVOLTINO CROCCANTE DI PASTA BRICK RIPIENO DI ERBETTE PRIMAVERILI E RICOTTA DI BUFALA, CREMA DI FAVE FRESCHE E TARTUFO SCORZONE** € 29.00
CRUNCHY ROLL OF BRICK PASTRY FILLED WITH SPRING HERBS AND BUFFALO RICOTTA, FAVA BEANS CREAM AND SCORZONE BLACK TRUFFLE



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

SFOGLIATINA CAMELLATA CON MOUSSE ALL'AMARETTO, PESCHE AL TIMO E GELATO ALLE MANDORLE € 14.00
CRUNCHY PASTRY WITH AMARETTO BISCUITS MOUSSE, THYME PEACH AND ALMOND ICE-CREAM

BABÀ CON INFUSO DI RUM E AGRUMI, SPUMA DI MASCARPONE E FRAGOLE € 14.00
BABÀ INFUSED WITH RHUM AND CITRUS, MASCARPONE MOUSSE AND STRAWBERRIES

FROLLA CON CRÈME BRÛLÉ ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO, MERINGA BRUCIATA € 14.00
SHORTCRUST PASTRY WITH VANILLA CRÈME BRÛLÉ, WILD BERRIES, BURNED MERINGUE

 **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

**FLAN DI CIOCCOLATO GUANAJA CON GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE,
SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO E BERGAMOTTO** € 14.00
GUANAJA CHOCOLATE FLAN WITH MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT ICE-CREAM,
WHITE CHOCOLATE AND BERGAMOT SAUCE

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.