

# 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 OLFACATORY 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 SALSA AL LIMONE, PURÉ DI PATATE, PACK CHOI ARROSTO

Chicken supreme with lemon sauce, mashed potatoes 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 cruditè  
€ 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,  
Savoardi 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 gianduja sauce  
And guanaja chocolate ice-cream*

€ 12