

Ristorante Magnolia

Menu di stagione

Antipasti / Starters / Entrée

Carpaccio di pesce spada marinato con frutti esotici -Marinated swordfish carpaccio with exotic fruits

Carpaccio d'espardon mariné avec fruits exotiques

€19,00

Polpo in insalata con zucchine trombette e bottarga di tonno

Octopus salad with trombette courgette and tuna roe

Poulpe en salade avec courgettes et bottarga de thon

€19,00

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo confit, germogli e cialda ai semi

Beef tartare with confit egg yolk, sprouts and seed wafer

Tartare de bœuf avec Jaune d'œuf confit, pousses et gaufre aux graines

€15,00

Quiche di verdure e nastri di zucchine- Vegetable quiche and courgette ribbons –

Quiche de légumes et courgettes

€14,00

Primi / First courses

Tagliolini all' aragosta e zucchine trombette -Pasta with lobster and trumpet courgettes

Pâtes à la langouste et courgettes

€ 30,00

Calamarata allo scoglio - Seafood pasta -Pâtes aux fruits de mer

€ 22,00

Risotto alla barbabietola con fonduta di caprino e nocciole tostate

Beetroot risotto with goat cheese fondue and toasted hazelnuts

Risotto à la betterave sur fondue de fromage et noisette grillées

€ 20,00

Trofiette di Recco al pesto, patate e fagiolini-Pasta with pesto, potatoes and green beans-

Pâtes avec pistou, pommes de terre et haricots verts

€16,00

Ravioli di magro al burro e salvia-Ravioli with butter and sage-

Ravioli de bourrache au beurre et sauge

€ 15,00

Secondi / Second courses / Plats principaux

Trancio di Branzino in guazzetto di cozze, zenzero, crostini e olio al coriandolo

Sliced sea bass in mussel guazzetto, ginger, croutons and coriander oil

Bar tranché en guazzetto de moules, gingembre, croûtons et huile de coriandre

€ 25,00

Trancio di Salmone scozzese alla Provenzale su crema di Songino e uova di trota

Scottish Salmon with tomatoes and basil on Lamb's lettuce cream and trout eggs

Tranche de Saumon écossais aux tomates et basilic sur crème de mâche et œufs de truite

€ 28,00

Costoletta di vitello cotto a bassa temperatura Con purea di carote salsa al Madera

Veal chop cooked at low temperature with carrot puree and Madeira wine sauce

Côtelette de veau cuite à basse température, purée de carottes à la sauce de Madeira

€ 25,00

Tagliata di manzo su spinacino, salsa al Parmigiano e perle di aceto balsamico con patate saltate

Sliced beef on spinach, Parmesan sauce and balsamic vinegar pearls with sautéed potatoes

Tranche de bœuf sur épinard, sauce au Parmesan, Perles de vinaigre balsamique avec pommes de terre sautées

€ 22,00

*In assenza di prodotto fresco potrebbe essere congelato

*In the absence of fresh product, it could be frozen