

## I nostri aperitivi

Franciacorta Brut Gran Cuvée 2005 Bellavista	euro 8
Champagne Brut Noir Pommery	euro 8
Kir Royal	euro 8
Analcolico di frutta	euro 5

### In cucina

Primo chef: Federico Delmonte

Roberto Leoni, Riccardo Severi e Antonio Di Criscio

### In sala

Toma Buda, Marco Vaccari e Stefano Granzotto

chef Alberto Faccani

Sono disponibili dalla carta vini al bicchiere

Acque Panna e San Pellegrino	euro 3
Caffè Haiti Komet Torrefazione Gianni Frasi	euro 3
Il pane, la piccola pasticceria ed il coperto	euro 4

# Magnolia

## Snacks

### Il tonno

come una tartara: battuto al coltello con gelato alla senape, polvere di capperi e aromi

### Il baccalà

sfilacciato e condito all'olio extravergine con pesto di olive, pomodoro e cipolla di tropea

### La cappasanta

cotta sulla piastra con carote in diverse consistenze, olio al lime e zenzero

### Le linguine

in un classico rivisitato: "aglio, ostriche e peperoncino"

### La spigola

trancio cotto in forno con insalata di zucchine, la loro crema e essenze di agrumi

### L'orto e la frutta

guazzetto di frutta e verdura con sorbetto al limone e basilico rosso

Cantarelle al cacao con semifreddo alla nocciola, salsa al cioccolato e caffè

### Piccola pasticceria

euro 65

*abbinamento di vini al calice euro 25*

I menu sono serviti per l'intero tavolo  
Ogni variazione comporta una modifica del prezzo

## Carta bianca

a Vostra scelta un menu composto da:  
un antipasto, un primo, una pietanza e un dolce

euro 50

Il menu da Voi scelto è servito per l'intero tavolo

## Antipasti

### Lo scoglio

“macedonia” di crudo di pesci, crostacei e ostriche in brodo di granchio e roccia al nero

euro 16

### Il tonno

come una tartara: battuto al coltello con gelato alla senape, polvere di capperi e aromi

euro 14

### Il baccalà

sfilacciato e condito all'olio extravergine con pesto di olive, pomodoro e cipolla di tropea

euro 14

### Il calamaretto

scottato in guazzetto del suo nero con zucchine e sfoglie di cipolla dorate

euro 14

### La cappasanta

cotta sulla piastra con carote in diverse consistenze, olio al lime e zenzero

euro 14

### Lo sgombro

in oliocottura con spremuta di pomodoro fresco, briciole di pane, polvere di burrata e basilico

euro 14

## Pasta

<b>Gli spaghetti</b> come piacciono in riviera: astice, pomodoro datterino e basilico		euro 16
<b>Le linguine</b> in un classico rivisitato: “aglio, ostriche e peperoncino”		euro 14
<b>Il riso Carnaroli</b> mantecato all'olio extravergine e limone con gamberoni rossi	<i>min. 2 persone</i>	euro 16
<b>Gli strozzapreti</b> con le sarde, pane fritto e crema di melanzana affumicata		euro 14
<b>I rigatoni</b> come un' amatriciana, ma di baccalà		euro 14
<b>I passatelli</b> serviti asciutti e conditi con vongoline e spinacini freschi		euro 14

## Pietanze

<b>La ricciola</b> come un sandwich, farcita di pomodoro, mozzarella, basilico e salsa ai ricci di mare		euro 18
<b>Il baccalà</b> alla plancia con bruschetta liquida e pomodoro arrostito alle erbe		euro 18
<b>Il rombo</b> dorato con patate novelle, vinaigrette agli asparagi di mare e olio alla brace		euro 18
<b>Il tonno</b> filetto appena scottato con caponatina di ortaggi, salsa di olive nere e origano fresco		euro 18
<b>La spigola</b> trancio cotto in forno con insalata di zucchine, la loro crema e essenze di agrumi		euro 18
<b>La sogliola</b> fritta in pastella come un “fish and chips” con salsa saor e patate croccanti alla paprika		euro 18

*Per ragioni di mercato alcuni pesci talvolta potranno essere sostituiti con altri*

## I dolci

### L'orto e la frutta

guazzetto di frutta e verdura con sorbetto al limone e basilico rosso

euro 10

### Mela verde caramellata

zucchero soffiato con composta, sfoglie e mousse di mela verde

euro 10

Cantarelle al cacao con semifreddo alla nocciola, salsa al cioccolato e caffè

euro 10

### Viaggio in Thailandia

succo di frutto della passione, banana caramellata, gelato al cocco, zenzero e lemon grass

euro 10

### Bon bon al cioccolato

euro 10

Crema catalana alla Vaniglia con sorbetto all'amarena

euro 10