

APERITIVI

Franciacorta Saten 2016 Cà del Bosco	16
Champagne Brut Premier Louis Roederer	20
Kir Royal	20
Etsu Gin, Tonica Fever Tree, limone nero	16
BBB DiBaldo Aperitivo Essenziale	16
Seedlip Spice 94, Tonica Fever Tree, lime	10

Acqua Dolomia	5
Acqua Lurisia	5
Acqua Perrier	7
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5
Coperto	5

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione
Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, tutto il pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido di temperatura e conservato alla temperatura di -20 C°

MAGNOLIA 2021

Scampo, cocco, curry e verbena

Ostrica del Gargano alla mugnaia

Waffle, tonno, salsa tonnata

Ricciola, brace e verde

Bottoni di canocchia

Rigatoni ripieni, vongole e baccalà

Gnocchi di cappasanta, carbonara e tartufo nero

Gambero viola al sale, oliva e 'nduja

Mare

oppure

Terra

Cocco, cavolfiore e caviale

Lampone, rapa rossa e rabarbaro

Limone, latte caramellato e vaniglia

menu Magnolia 12 portate

€ 150 a persona

La Degustazione, un percorso di 9 calici € 95

menu Magnolia 7 portate

€ 120 a persona

La Degustazione, un percorso di 5 calici € 70

Il menu si intende a persona e per l'intero tavolo

MAGNOLIA CLASSICO

Ostrica del Gargano alla mugnaia

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Spaghettone, calamaretti, salsa verde e limone candito

Risotto Riviera Adriatica

Triglia Rimini - Livorno

Limone, latte caramellato e vaniglia

Cocco Tropicale

€ 120 a persona

€ 70 degustazione di 5 vini in accompagnamento

Il menu si intende per l'intero tavolo

LA CARTA

Ricciola, brace, cetriolo, lattuga e pistacchio

Scampi, cocco, curry e verbena

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Spaghettoni, calamaretti, salsa verde e limone candito

Risotto Riviera Adriatica

Rigatoni ripieni, vongole, patate e baccalà

Rombo, cavolfiore, limone, cipolle e alghe

Branzino, zucchine in fiore, mandorla e melissa

Triglia Rimini - Livorno

Piccione, sedano rapa, pompelmo e caffè

Cocco Tropicale

Origami...cacao, nocciola, liquirizia e muscovado

Soufflé freddo al cioccolato, saba e more di rovo

alla carta

due portate a scelta € 80

due portate e un dolce a scelta € 95

tre portate e un dolce a scelta € 130

Il servizio alla carta è disponibile fino a 4 commensali