

GLI APERITIVI

Trento Doc Perlè Bianco Riserva 2011 Ferrari	16
Champagne Brut Ruinart	18
Kir Royal	18
Nikka Coffey Gin, Tonic Fever Tree e Verbena	16
Americano	12
Negroni	15

Acqua Lurisia / SanPellegrino	5
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5

Coperto	5
---------	---

LA CARTA

ANTIPASTI

Insalata di astice, pesca nettarina, limone e basilico	35
Parmigiana di scampi	35
Calamaro, carbonara e tartufo nero	35

LE PASTE

Cappelletti, pomodoro gratin, calamaretti e basilico	35
Spaghetti ai ricci di mare, pecorino di Fossa e crudo di crostacei	35
Risotto Riviera Adriatica	35

LE PIETANZE

Rombo alla cacciatora	40
Rana pescatrice, zucchine in fiore, fregola e melissa	40
Branzino, raviolo vegetale e salsa citrica	40
Piccione arrosto, ciliegie, mandorla e sambuco	40

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°
Il servizio alla carta è disponibile fino a **4** commensali

MENU DEGUSTAZIONE

MAGNOLIA

Insalata di astice, pesca nettarina, limone e basilico

Gambero rosso e frutti rossi

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Gnocchi di cappasanta, caviale e salicornia

Risotto Riviera Adriatica

Scampo alla parmigiana

Mare o Terra

Tramezzino

Cocco tropicale

Vaniglia

menu degustazione Magnolia € 140
degustazione di 7 vini in accompagnamento € 75



MAGNOLIA “CLASSICO”

Composto da 7 portate,
rappresenta le proposte più classiche della nostra cucina

menu degustazione Magnolia Classico € 120
degustazione di 5 vini in accompagnamento € 60

I menu si intendono per l'intero tavolo

I DOLCI

N'uovo 18

uovo alla mandorla siciliana e albicocca, infuso all'erba cedrina

TiramiSù 18

mascarpone, biscotto all'olio extravergine, salsa arabica e vaniglia

Cocco Tropicale 18

soffice al cocco, sorbetto al frutto della passione, crema al mango e lime