

APERITIVI

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero 2015 Cà del Bosco	16
Champagne Brut Ruinart	18
Kir Royal	18
Nikka Coffey Gin, Tonic Fever Tree, Cannella	16
Un Americano in Romagna	15
Negroni 721	18

Acqua Lurisia	5
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5
Coperto	5

LA CARTA

ANTIPASTI

Cappesante, topinambur, nocciola e caviale	35
Astice, indivia, rosmarino e pompelmo	35
Calamaro, carbonara e tartufo nero	35

LE PASTE

Cappelletti, pomodoro gratin e búsara di scampi	35
Spaghetti, zafferano, triglie e ricci di mare	35
Risotto Riviera Adriatica	35

LE PIETANZE

Rombo alla cacciatora	40
Branzino, broccoli, fregola e bagna cauda	40
Piccione arrosto, mela cotogna, radicchi e lampone	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

MAGNOLIA

Cappesante, topinambur, nocciola e caviale

Astice, indivia, rosmarino e pompelmo

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Cappelletti, pomodoro gratin e búsara di scampi

Risotto Riviera Adriatica

Branzino, broccoli, fregola e bagna cauda

Rombo alla cacciatora

oppure

Piccione arrosto, mela cotogna, radicchi e lampone

Toast *melaverde e zenzero*

Cocco tropicale

Autunno

piccola pasticceria

menu degustazione Magnolia € 140 a persona
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 a persona
degustazione di 5 vini in accompagnamento € 60

Il menu si intende per l'intero tavolo