

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, rosmarino e pompelmo	40
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
Rana pescatrice, sedano rapa, cipolla e tartufo	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

CLASSICO

Composto da 8 portate, rappresenta le proposte più classiche della nostra cucina

Sgombro bruciato ai frutti rossi

Cappesante, topinambur, nocciola e caviale

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Bottone, burro e alici

Risotto Riviera Adriatica

MARE o TERRA

Giallo Limone

Cocco Tropicale

menu degustazione Magnolia Classico € 130
degustazione di 5 vini in accompagnamento € 70

Il menu si intende per l'intero tavolo

MAGNOLIA

Scampo Esotico

Astice, pompelmo e rosmarino

Omelette di canocchia

Zucca, anguilla e frutto della passione

Sedano, tartufo, fieno e cipolla

Tagliatella ripiena, pollo arrosto, cocco e ostrica

MARE o TERRA

Toast, mela verde e zenzero

Pecora, pecorino e fichi

Cavolfiore, cocco e caviale

Autunno

menu degustazione Magnolia € 150
degustazione di 7 vini in accompagnamento € 80

Il menu si intende per l'intero tavolo