

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

LA CARTA

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Cappesante, topinambur, nocciola e caviale | 35 |
| Astice, pastinaca, rosmarino e pompelmo | 35 |
| Calamaro, carbonara e tartufo nero | 35 |

LE PASTE

| | |
|--|----|
| Cappelletti, carciofo gratin, crudo di scampi al dragoncello | 35 |
| Fettucelle, calamaretti, cime di rapa, acciughe e limone | 35 |
| Risotto Riviera Adriatica | 35 |

LE PIETANZE

| | |
|--|----|
| Rombo alla cacciatora | 40 |
| Branzino, broccoli, fregola e bagna cauda | 40 |
| Piccione arrosto, mela cotogna, radicchi e tamarindo | 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, pastinaca, rosmarino e pompelmo

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Rigatoni ai crostacei

Risotto Riviera Adriatica

Branzino, broccoli, fregola e bagna cauda

Rombo alla cacciatora

oppure

Piccione arrosto, mela cotogna, radicchi e tamarindo

Toast ai frutti rossi

Palla di neve

menu degustazione Magnolia € 140 a persona
degustazione di 7 vini in accompagnamento € 80

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