

DA NOI IN

BISTROT

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

BENVENUTI

MAGNA PARS È IL PRIMO HOTEL À PARFUM, DISTILLATO DI ECCELLENZA ITALIANA, DOVE IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA INCONTRA IL PIACERE DEL BELLO, COME IN UNA ELEGANTE CASA ITALIANA COSTRUITA SULLE FONDAMENTA DI UNA FABBRICA DI PROFUMI. I SUOI INGREDIENTI OLFATTIVI, FRUTTI, FIORI, LEGNI, RESINE, UN GIARDINO SEGRETO, LIBRI ANTICHI, OPERE D'ARTE CONTEMPORANEA E FRAGRANZE ACCOSTATE CON MAESTRIA SI INTEGRANO ARMONIOSAMENTE PER ESALTARE IL PIACERE ELLA CONVIVIALITÀ.

MAGNA PARS IS THE FIRST HOTEL À PARFUM, DISTILLATE OF ITALIAN EXCELLENCE, WHERE TASTE OF HOSPITALITY MEETS LOVE FOR BEAUTY, AS IN A STYLISH ITALIAN HOUSE BUILT ON THE FOUNDATIONS OF A PERFUME FACTORY. ITS OLFATORY INGREDIENTS, FRUITS, FLOWERS, WOODS, RESINS, A SECRET GARDEN, ANCIENT BOOKS, CONTEMPORARY ARTWORKS AND FRAGRANCES SKILLFULLY COMBINED ARE HARMONIOUSLY INTEGRATED TO ENHANCE THE PLEASURE OF CONVIVIALITY.

MAGNA PARS

LOCUZIONE LATINA, LETTERALMENTE «GRAN PARTE» (VIRGILIO, ENEIDE, II, 5-6). ESPRESSIONE RIFERITA AD UNA PERSONA CHE RIVESTE GRANDE IMPORTANZA E DETIENE LA GRAN PARTE DEI MERITI O DELLE COLPE IN UN'IMPRESA. DERIVA DALLE PAROLE CON LE QUALI ENEA INIZIA IL RACCONTO SULLA CADUTA DI TROIA: ALLA DOMANDA DELLA REGINA DIDONE EGLI RISPONDE «PARS MAGNA FUI».

LATIN LOCUTION, LITERALLY «GREAT PART» (VIRGIL, AENEID, II, 5-6). EXPRESSION REFERRING TO A PERSON WHO IS OF GREAT IMPORTANCE AND HOLDS MOST OF THE MERITS OR BLAME IN A SITUATION. IT DERIVES FROM THE WORDS WITH WHICH AENEAS BEGINS THE STORY OF THE FALL OF TROY: TO QUEEN DIDO'S QUESTION HE RESPONDS «PARS MAGNA FUI».

L'HOTEL À PARFUM®

UN HOTEL DOVE IL PROFUMO REGNA PROTAGONISTA, SCRIVE LA STORIA, PERVADE I SUOI SPAZI E NE INTERPRETA LE ESPERIENZE, SEDUCENDO TUTTI I SENSI ATTRAVERSO L'OLFATTO.

A HOTEL WHERE PERFUME REIGNS SUPREME, WRITING ITS HISTORY, PERVADING ITS SPACES, INTERPRETING ITS EXPERIENCES, SEDUCING ALL THE SENSES TROUGHT THE SMELL.

Insalate e Sandwich

SANDWICH AND SALADS

SALMON TOAST

PANE AI CEREALI, AVOCADO, SALMONE MARINATO IN CASA, UOVO SODO

Cereal bread, avocado, home made marinated salmon, boiled egg (1-3-4-8-11)

€ 30

POKÉ

RISO BASMATI, ALGHE, TONNO, AVOCADO, EDAMAME

Basmati rice, algae, tuna, avocado, green soybeans (4-6)

€ 25

CLUB SANDWICH

UOVO, MAIONESE, BACON, TACCHINO, POMODORO, INSALATA

Egg, mayonnaise, bacon, turkey, tomato, green salad (1-3-7)

€ 24

CEASAR SALAD

POLLO, SALSA CEASAR, BACON, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO

Chicken, ceasar sauce, bacon, bread croutons, grana padano cheese (1-7)

€ 20

INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA

Bufala mozzarella cheese, tomatoes, rocket (7)

€ 20

MAXI TOAST

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ham and cheese (1-7)

€ 15

Antipasti

STARTERS



UOVO IN GABBIA

CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO
Baked egg, milk cream, grana padano cheese, white and black truffle (3-7)

€ 32

TARTARE DI TONNO

FUMETTO DI PESCE AFFUMICATO, GRATIN DI PISTACCHIO E FOGLIE DI CAPPERO
Tuna tartare, smoked fish broth, pistachio gratin, capers leaf (1-4-8)

€ 28

INSALATA DI MARE

SCAMPI*, GAMBERI*, CALAMARI, VONGOLE E COZZE
Seafood salad with shrimps*, prawns*, squid, clams and mussels (2-4-12-14)

€ 28

GAMBERI* INFUSI AL RHUM

VERDURE CROCCANTI
Rhum infused shrimps* with crispy vegetables (2)

€ 28

INSALATA DI FINOCCHI E BOTTARGA

ARANCE, MANDORLE, OLIVE TAGGIASCHE
Fennel and bottarga salad with orange, almonds, taggiasche olives (4-8)

€ 20

TARTARE DI MANZO

FICHI, MOUSSE AL PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO
Beef tartare with figs, parmigiano cheese mousse, balsamic vinegar (7)

€ 25



PIATTO DA NOI IN
Signature dish



VEGETARIANO
Vegetarian

Primi

FIRST COURSES

PACCHERI ALLA PARTENOPEA

GAMBERI*, COZZE, VONGOLE, TOTANI E POMODORO

Partenopea style paccheri with shrimps*, mussels, clams, cuttlefish and tomato (1-2-4-12-14)

€ 28

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

TARTARE DI GAMBERO ROSSO*

Garlic, oil and pepper linguine with prawns* tartare (1-2)

€ 26

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

BOTTARGA

Spaghetti with clams and bottarga (1-4-14)

€ 25

RISOTTO ALLA MILANESE

RISTRETTO DI MANZO

Milanese style risotto with beef narrow (7)

€ 22

SPAGHETTONE AI TRE POMODORI

RISTRETTO DI POMODORO, CONCASSÈ, CONFIT

Spaghettoni with three tomato preparations: reduction, concassé, and confit (1)

€ 22

MINISTRONE ALLA MILANESE

RISO E VERDURE DI STAGIONE

Minestrone milanese style with rice and seasonal vegetables (9)

€ 20

Secondi

SECOND COURSES

PESCATO DEL GIORNO

VERDURE E MAIONESE AL LIME

Fish of the day with vegetables and lime mayonnaise (3-4)

€ 34

POLPO ALLA GRIGLIA

COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE E FAGIOLINI

Grilled octopus, slow cooked and served with potatoes and green beans (4)

€ 34

FILETTO AI TRE PEPI

PATATE FUMÈ

Three-pepper beef fillet with smoked potatoes (1-7)

€ 35

MILLEFOGLIE DI POLLO

MAIONESE AL CURRY E SPINACINO

Chicken millefeuille with curry mayonnaise and baby spinach (3)

€ 30

VITELLO TONNATO

CAPPERI IN FIORE

Chilled veal slices with creamy tuna and caper flowers sauce (3-4-5)

€ 30



FLAN DI ZUCCHINA

TUORLO CROCCANTE, PESTO DI POMODORINI STUFATI E PERLE DI BALSAMICO

Zucchini flan, crispy egg yolk, stewed cherry tomato pesto and balsamic pearls (1-3-7)

€ 25

Contorni

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO O FRITTE

Baked and fried potatoes

VERDURE AL VAPORE O ALLA GRIGLIA

Steamed and grilled vegetables

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 10

Dolci

DESSERT

TIRAMISÙ

Italian dessert with mascarpone, espresso-dusted savoiardi and cocoa (1-3-7)

€ 13

CROSTATINA FRANGIPANE, MELE E ROSMARINO

Frangipani tartlet with apples and rosemary (1-3-7-8)

€ 12

SEMIFREDDO AL MANGO

Chilled mango parfait (1-3-7-8)

€ 12



SORBETTI E GELATI FATTI IN CASA

Home made sorbets and ice cream selection (3-7)

€ 12

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit carpaccio

€ 10

Bevande

SOFT DRINKS

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO Flat or Sparkling Water 0,75 L.	€ 4
SUCCO DI FRUTTA Fruit Juice	€ 5
SOFT DRINKS	€ 6
SPREMUTA FRESCA Freshly Squeezed Juice	€ 8
CENTRIFUGA DI FRUTTA E VERDURA FRESCA:	€ 10
CETRIOLO E ZENZERO, MELA E FINOCCHIO, SEDANO E CAROTA	
Fresh Fruit & Vegetable Juice:	
Cucumber & Ginger, Apple & Fennel, Celery & Carrot	

Bevande Calde

HOT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO	€ 3
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated Coffee	€ 3
CAFFÈ D'ORZO Barley Coffee	€ 4
CAFFÈ AL GINSENG Gingseng Coffee	€ 4
CAFFÈ AMERICANO American Coffee	€ 4
CAPPUCCINO	€ 4
CIOCCOLATA CALDA Hot Chocolate	€ 6
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA Hot Chocolate with cream	€ 7
TÈ Tea	€ 6
TISANE E INFUSI Herbal Teas and Infusion	€ 6
CAFFÈ SHAKERATO	€ 6

COPERTO Cover Charge	€ 3
----------------------	-----

Vini

WINE

BOLLICINE | SPARKLING



JEIO VALDOBBIANESE EXTRA DRY | VENETO

BISOL | JEIO VALDOBBIANESE EXTRA DRY - NV
Glera

€ 10

€ 30

TRENTO DOC | TRENTO ALTO ADIGE

FERRARI | MAXIMUM BLANC DE BLANCS - NV
Chardonnay

€ 16

€ 55

FERRARI | MAXIMUM ROSÉ - NV
Pinot Nero - Chardonnay

€ 18

€ 60

FRANCIACORTA | LOMBARDIA

CA DEL BOSCO | CUVÉE PRESTIGE 45 EDIZIONE - NV
Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

€ 20

€ 75

CHAMPAGNE | FRANCIA

RUINART | BRUT - NV
Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier

€ 34

€ 145

BIANCHI | WHITE

TOSCANA

ARGENTAIA | MONNALLEGRA - 2020
Vermentino

€ 12

€ 42

TRENTO ALTO ADIGE

KETTMEIR | VIGNA DEL MASO REINER - 2020
Chardonnay

€ 13

€ 45

FRIULI

LIS NERIS | FIOR DI CAMPO - 2021
Sauvignon Blanc - Friulano - Riesling

€ 12

€ 42

ROSÈ

TOSCANA

ARGENTAIA | LE PAGESSE - 2020
Sangiovese

€ 12

€ 42

ROSSI | RED



TOSCANA

ARGENTAIA | COL DI LUPO - 2021

€ 13

€ 45

Maremma DOC

ARGENTAIA | ORTO DELLE MONACHE - 2021

//

€ 85

Maremma DOC Riserva

VENETO

BERTANI | VALPOLICELLA CLASSICO - 2021

€ 12

€ 42

Corvina - Rondinella

TRENTINO ALTO ADIGE

TERLAN | GRIES - 2021

€ 15

€ 51

Lagrein

PIEMONTE

ENRICO SERAFINO | PICOTENER LANGHE - 2020

€ 18

€ 58

Nebbiolo

DESSERT

PIEMONTE

I VIGNAIOLI | MOSCATO D'ASTI - 2018

€ 10

€ 27

Moscato

SICILIA

DONNAFUGATA | BEN RYE - 2021

€ 16

€ 40

Zibibbo (0.35 l)

Birre

BEERS

NASTRO AZZURRO

€ 8

MENABREA

€ 8

MORETTI ZERO ANALCOLICA

€ 9

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - PILS

€ 10

TESTADARIETE | BLINK - WEISSE

€ 10

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - IPA

€ 10

TESTADARIETE | FILODILANA - DUBBEL

€ 10

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA
ELENCO ALLERGENI | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 13. Lupini | 14. Molluschi

IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF

ALLERGEN LIST | SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk and dairy products (including lactose) | 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or queensland nuts) | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide and sulphites (if concentrations are above 10 mg/kg or 10 mg/liter) | 13. Lupins | 14. Molluscs

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). * IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO. PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). * IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.