

DA NOI IN

RISTORANTE

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.

IL RISTORANTE DEL MAGNA PARS FONDE RICERCA E CREATIVITÀ NELLA TRADIZIONE ITALIANA. MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E PRODOTTI STAGIONALI VENGONO TRASFORMATI IN UNA STRAORDINARIA ESPERIENZA SENSORIALE.

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.

THE RESTAURANT OF MAGNA PARS COMBINES RESEARCH AND CREATIVITY WITHIN ITALIAN TRADITION. HIGH QUALITY RAW MATERIALS AND SEASONAL PRODUCTS ARE TRANSFORMED INTO AN EXTRAORDINARY SENSORY EXPERIENCE.

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 THROUGH THE SMELL.



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

CAPELANTE SCOTTATE

CREMA DI PATATE AL BASILICO E GRATIN PROFUMATO ALLE ERBE
Seared scallops with basil-scented potato cream and aromatic herb gratin (1-7-14)
€ 28

INSALATINA DI MARE

SCAMPI*, GAMBERI*, CALAMARI, VONGOLE E COZZE
Seafood salad with shrimps*, prawns*, squid, clams and mussels (2-4-12-14)
€ 28

INSALATA DI FINOCCHI E BOTTARGA

ARANCE, MANDORLE, OLIVE TAGGIASCHE
Fennel and bottarga salad with orange, almonds, taggiasche olives (4-8)
€ 20

CULATELLO

CON GNOCCO FRITTO
Culatello ham served with fried gnocco (1)
€ 28

POLPETTINE DI VITELLO

COTTE IN FOGLIA DI LIMONE, EMULSIONE DI SENAPE E MIELE
Veal meatballs cooked in lemon leaf, mustard and honey emulsion (1-3-10)
€ 25

 **PIATTO DA NOI IN**
Signature dish

 **VEGETARIANO**
Vegetarian

Primi

FIRST COURSES



TAGLIOLINI IN FONDO AL MARE

RAGÙ BIANCO DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA

Home made tagliolini with scorpionfish, gurnard and mullet ragout (1-3-4)

€ 28

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

TAGLIOLINI ALLE ZUCCHINE IN FIORE

LUGANEGA SU CREMA DI BITTO

Tagliolini with zucchini flowers and luganega sausage, bitto cheese emulsion (1-3-7)

€ 22



SPAGHETTONE AI TRE POMODORI

RISTRETTO DI POMODORO, CONCASSÈ, CONFIT

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

€ 22

Secondi

SECOND COURSES

TIEPIDO DI ASTICE

MAIONESE AGLI AGRUMI, VERDURE CROCCANTI, DATTERINI

Warm lobster with citrus mayonnaise, crunchy vegetables and datterini tomatoes (2-3-12)

€ 40

BLACK COD

CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO, SALSA DI SOIA E AGRUMI

Black cod with miso, potatoes and ginger cream and citrus soy sauce (1-4-6-11)

€ 38

FRITTO MISTO

SCAMPI*, GAMBERI*, TOTANI E ZUCCHINE

Fried shrimps*, prawns*, cuttlefish and courgettes (1-2-12-14)

€ 35



COTOLETTA ALLA MILANESE

PATATE AL FORNO

Milanese style cutlet with roasted potatoes (1-3-7)

€ 36

FILETTO ALLA GRIGLIA

CAPONATA AL FORNO E SPINACI

Grilled sirloin with roasted caponata and spinach (7)

€ 35

TARTARE DI MANZO

FICHI, MOUSSE AL PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

Beef tartare with figs, parmigiano cheese mousse, balsamic vinegar (7)

€ 32

VITELLO TONNATO

CAPPERI IN FIORE

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

€ 30

Contorni

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 10
PATATE FRITTE Fried potatoes	€ 10
VERDURE AL VAPORE Steamed vegetables	€ 10
VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	€ 10
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 10

Il Nostro Olio

OUR OLIVE OIL

ARGENTAIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MASSIMA ESPRESSIONE DELL'ARTE OLEARIA TOSCANA. PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DALLE OLIVE COLTIVATE NEI TRENTA ETTARI DI OLIVETI DI ARGENTAIA, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E SPREMUTE A FREDDO ENTRO VENTQUATTRO ORE DALLA RACCOLTA. PRESENTA UN AROMA FRESCO DI MACCHIA MEDITERRANEA E UN GUSTO ELEGANTEMENTE INTENSO, EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI E VANTA STRAORDINARIE QUALITÀ ORGANOLETTICHE. VARIETÀ DI OLIVE: FRANTOIANO, MORAILOLO E LECCINO.

MAXIMUM EXPRESSION OF TUSCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. EXCLUSIVELY OBTAINED FROM OLIVES GROWN IN ARGENTAIA'S THIRTY HECTARES OF OLIVE GROVES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND COLD PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM THE HARVEST. BOASTING OUTSTANDING ORGANOLEPTIC QUALITIES, ELEGANTLY INTENSE IN TASTE, BALANCING BITTERNESS AND SPICINESS, WITH A FRESH AROMA OF MEDITERRANEAN SCRUB. OLIVE VARIETY: FRANTOIANO, MORAILOLO AND LECCINO.

Dolci

DESSERT

TIRAMISÙ

Italian dessert with mascarpone, espresso-dusted savoiardi and cocoa (1-3-7)
€ 13

CROSTATA CON CREMA CATALANA E AMARENE

Crispy tart filled with catalana custard and wild cherries (1-4-7)
€ 13

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

Vini al Calice

WINE BY THE GLASS

BIANCO White

ARGENTAIA | **MONNALLEGRA**
Vermentino

€ 12

ROSÉ

ARGENTAIA | **LE PAPESSÉ**
Sangiovese

€ 12

ROSSO Red

ARGENTAIA | **COL DI LUPO**
Maremma DOC

€ 13

Birre

BEERS

NASTRO AZZURRO

€ 8

MENABREA

€ 8

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - PILS

€ 8

TESTADARIETE | BLINK - WEISSE

€ 10

TESTADARIETE | CANEDIGUERRA - WEST COAST IPA

€ 10

TESTADARIETE | FILODILANA - DUBBEL

€ 10

ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO

€ 4

CAFFÈ ESPRESSO

€ 3

COPERTO Cover charge

€ 3

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.