

DA NOI IN

RISTORANTE

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

DA FABBRICA DI PROFUMI A HOTEL À PARFUM

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 e la convivialità.

L'Hotel à Parfum® è un luogo dove il Profumo regna protagonista, scrive la storia, pervade gli spazi e interpreta le esperienze, seducendo tutti i sensi attraverso l'Olfatto.

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».

ANTIPASTI

★ UOVO «IN GABBIA»

CREMA DI LATTE, GRANA PADANO, TARTUFO BIANCO E NERO (3-7)
€ 39

CAPELANTE SCOTTATE

CREMA DI PATATE AL BASILICO E GRATIN PROFUMATO ALLE ERBE (1-7-14)
€ 28

INSALATA DI MARE

SCAMPI*, GAMBERI*, CALAMARI, VONGOLE E COZZE (2-4-12-14)
€ 28

TARTARE DI BRANZINO

PROFUMATA AL LIME (4-6)
€ 26

CARCIOFI E BOTTARGA

SEDANO E CITRONETTE (4-9)
€ 23

CULATELLO

GNOCCO FRITTO (1)
€ 28

POLPETTINE DI MANZO

COTTE IN TERRACOTTA, AL POMODORO (1-3-7)
€ 25



FLAN AL PARMIGIANO

FONDUTA DI ZUCCA, MOSTARDA DI PERE E PERLAGE DI BALSAMICO (3-7)
€ 20

INSALATE & SANDWICH

POKÉ

RISO BASMATI, ALCHE, SASHIMI DI PESCE, AVOCADO, EDAMAME (4-6)
€ 25

CEASAR SALAD

POLLO, BACON, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO (I-7)
€ 20



INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA (7)
€ 20

MAXI TOAST

PROSCIUTTO E FORMAGGIO (I-7)
€ 15

CLUB SANDWICH

UOVO, BACON, TACCHINO, POMODORO, INSALATA (I-3-7)
€ 24

TOAST DI SALMONE

PANE AI CEREALI, AVOCADO, SALMONE MARINATO IN CASA, UOVO SODO (I-3-4-8-II)
€ 30

PRIMI

★ TAGLIOLINI «IN FONDO AL MARE»

RAGU BIANCO DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA (I-3-4)
€ 28

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (I-2)
€ 26

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

BOTTARGA (I-4-I4)
€ 25

🍃 ★ TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO

BURRO DI MONTAGNA (I-7)
€ 65

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

GRATINATA CON PARMIGIANO 36 MESI (I-3-7-9)
€ 22

🍃 MINISTRONE ALLA MILANESE

RISO E VERDURE DI STAGIONE (9)
€ 20

RISOTTO ALLA MILANESE

RISTRETTO DI MANZO (7)
€ 22

🍃 RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

MANTECATO AL BITTO (7)
€ 25

🍃 SPAGHETTONE AI TRE POMODORI

RISTRETTO DI POMODORO, CONCASSE, CONFIT (I)
€ 22

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO

VERDURE E MAIONESE AL LIME (3-4)

€ 34

BLACK COD

AL MISO CON CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO (4-6-8-9-II)

€ 38

★ FRITTO MISTO

SCAMPI*, GAMBERI*, TOTANI E ZUCCHINE (I-2-12-14)

€ 35

★ UOVA, POLENTA E TARTUFO BIANCO

CON UOVA BIO «LE SELVAGGE» (I-3-7)

€ 55

COTOLETTA ALLA MILANESE

PATATE AL FORNO (I-3-7)

€ 38

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

FONDO AL BARBERA (I-8-9)

€ 38

VITELLO TONNATO

CAPPERI IN FIORE (3-4-5)

€ 30

PARMIGIANA DI MELANZANE

ALLA PARTENOPEA (I-7-9)

€ 28

CONTORNI

BIETOLA SALTATA AL PEPERONCINO

BROCCOLI, CAVOLFIORI E CAROTE AL VAPORE

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA

PATATE AL FORNO CON SALVIA

INSALATA DI MISTICANZE, CAROTE, FINOCCHI E RAVANELLI

PATATE FRITTE*

€ 12

★ PIATTO DA NOI IN

 VEGETARIANO

MENU À PARFUM

LE NOTE OLFATTIVE DIVENTANO INGREDIENTI PER GUSTOSI PIATTI ISPIRATI ALLE FRAGRANZE LABSOLUE, IL LABORATORIO DI PROFUMI DELL'HOTEL.

309 TIMO

Un'Essenza caratterizzata dal Timo, tra note selvatiche, verdi e aromatiche, un accordo minerale di mare e sale, e un tocco balsamico di Labdano.

Naso
FABRICE PELLEGRIN

Aroma
AROMATICO MARINO AMBRATO

JULIENNE DI CALAMARI, CUORE DI CARCIOFO E TIMO € 30

201 ULIVO

Un'Essenza fatta di luce e presenza argentea dell'Ulivo mediterraneo, infusa con Vetiver e Cisto.

Naso
ANTOINE MAISONDIEU

Aroma
LEGNOSO AMBRATO TALCATO

**RISOTTO AL BASILICO CON CAPESANTE,
AFFUMICATO AL LEGNO D'ULIVO** € 35

102 MANDARINO

Un'Essenza composta da Olio Essenziale di Mandarino italiano, che si fonde con il calore irresistibile della Vaniglia pura.

Naso
ALEX LEE

Aroma
FRUTTATO AGRUMATO AMBRATO

**ASTICE AL VAPORE, VERDURE CROCCANTIE AVOCADO,
ARIA AL BERGAMOTTO E GEL DI MANDARINO** € 45

304 VANIGLIA

Un'Essenza incentrata sulle irresistibili note della Vaniglia, accompagnata da una seducente miscela di Olibano, Cipriolo e Amyris.

Naso
AURÉLIEN GUICHARD

Aroma
AMBRATO LEGNOSO VANIGLIA

**MOUSSE DI MARRONI, NOCCIOLE E FONDUTA
DI CIOCCOLATO ROSA ALLA VANIGLIA** € 18

DEGUSTAZIONE

Tutti i piatti possono essere ordinati à la carte.

Per un'esperienza completa, proponiamo il menù degustazione quattro portate, da ordinare per tutto il tavolo:

309 TIMO, 201 ULIVO, 102 MANDARINO, 304 VANIGLIA € 115

È inoltre possibile comporre il proprio percorso scegliendo un menù di tre portate, da ordinare per tutto il tavolo:

309 TIMO, 201 ULIVO, 304 VANIGLIA € 75

201 ULIVO, 102 MANDARINO, 304 VANIGLIA € 88

309 TIMO, 102 MANDARINO, 304 VANIGLIA € 84

DOLCI

★ AFFOGATO «DA NOI IN»

GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA, CAFFÈ ESPRESSO E TOPPING A SCELTA
€ 15

★ GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

CREMA, CIOCCOLATO, COCCO, MELA VERDE, MANDARINO, PERA (3-7)
€ 12

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA BOURBON

CON CRUMBLE DI BISCOTTO SABLÉ AL SALE DI MALDON (3-7)
€ 12

TIRAMISÚ

MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ ESPRESSO E CACAO (1-3-7)
€ 14

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

SELEZIONE DI STAGIONE
€ 14

MOUSSE AL CIOCCOLATO

CON CUORE AL PISTACCHIO E BISCOTTO ALLE MANDORLE (1-3-5-7-8)
€ 14

OLIO EXTRA VERGINE ARGENTAIA

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 ventiquattro ore dalla raccolta.

Aroma

FRESCO DI MACCHIA MEDITERRANEA

Gusto

ELEGANTEMENTE INTENSO, EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI

Varietà

FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO

ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO

€ 4

CAFFE ESPRESSO

€ 3

COPERTO

€ 4

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

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.