

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».

MENU À PARFUM

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

309 TIMO

JULIENNE DI CALAMARI*, CUORE DI CARCIOFO E TIMO (4) € 30

Naso
FABRICE PELLEGRIN

Aroma
AROMATICO MARINO AMBRATO

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

201 ULIVO

**RISOTTO AL BASILICO CON CAPESANTE,
AFFUMICATO AL LEGNO D'ULIVO (7-14)** € 35

Naso
ANTOINE MAISONDIEU

Aroma
LEGNOSO AMBRATO TALCATO

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

102 MANDARINO

ASTICE* AL VAPORE, VERDURE CROCCANTIE AVOCADO,
ARIA AL BERGAMOTTO E GEL DI MANDARINO (2)

€ 45

Naso
ALEX LEE

Aroma
FRUTTATO AGRUMATO AMBRATO

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

304 VANIGLIA

MOUSSE DI MARRONI, NOCCIOLE E FONDUTA
DI CIOCCOLATO ROSA ALLA VANIGLIA (1-3-7-8)

€ 18

Naso
AURÉLIEN GUICHARD

Aroma
AMBRATO LEGNOSO VANIGLIA

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

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

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



PIATTO DA NOI IN



VEGETARIANO

ANTIPASTI



UOVO «IN GABBIA»

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

CAPELANTE SCOTTATE

CREMOSO DI PISELLI E PERLAGE AL LIMONE (14)
€ 28

INSALATA DI MARE

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

TARTARE DI RICCIOLA

GEL AL MANGO E HABANERO, CAROTE GIALLE ALL'ACETO DI CHAMPAGNE (4)
€ 30

FINOCCHI E BOTTARGA

ARANCE, MANDORLE, OLIVE TAGGIASCHE (4-8)
€ 20

CULATELLO

GNOCCO FRITTO (1)
€ 28

POLPETTINE DI MANZO

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



FLAN AGLI ASPARAGI

CREMA DI BURRATA AFFUMICATA E ASPARAGI CROCCANTI (3-7)
€ 20

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)
€ 28

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
BOTTARGA (I-4-I4)
€ 26



PACCHERI CON FONDUTA DI TOMA
E CARCIOFI TRIFOLATI (I-3-7)
€ 24

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)
€ 24

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI UOVO E PECORINO, PEPE (I-3-7)
€ 24



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-II)

€ 38



FRITTO MISTO

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

€ 35

TAGLIATA DI RIBEYE

CON RADICCHIO AL BALSAMICO E GRANA 36 MESI (7)

€ 38



COTOLETTA ALLA MILANESE

PATATE AL FORNO (I-3-7)

€ 40

FILETTO DI MANZO

AL TARTUFO ESTIVO CON CREMOSO DI PATATE (I-7)

€ 38

VITELLO TONNATO

CAPPERI IN FIORE (3-4-5)

€ 30



PARMIGIANA DI MELANZANE

ALLA PARTENOPEA (I-7-9)

€ 28

CONTORNI

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

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

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

PANNA COTTA AL PISTACCHIO

CON CREMOSO AL GIANDUJA (1-3-7-8)
€ 12

TIRAMISÚ

MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ ESPRESSO E CACAO (1-3-7-8)
€ 14

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

SELEZIONE DI STAGIONE
€ 14

SEMIFREDDO AL COCCO

CON SPUMA AL CARAMELLO SALATO (1-3-7-8)
€ 15

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.