

# 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.

## 16 OUD

**POLPO ALLA GRIGLIA AFFUMICATO CON  
ASPARAGI IN TRE CONSISTENZE E  
RIDUZIONE DI WHISKEY TORBATO (4)** € 40

Naso  
LUCA MAFFEI

Aroma  
LEGNOSO AMBRATO CUIATO

Un'Essenza modellata sul pregiato legno resinoso di Oud, o Agarwood, accompagnato dalle resine naturali di Styrax e Benzoino.

## 24 ZAGARA

**RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E MASCARPONE  
CON FIORI DI ZAGARA E GEL ALL'ARANCIA (7)** € 35

Naso  
JACQUES CAVALLIER

Aroma  
FIORITO AGRUMATO AMBRATO

Un'Essenza a base di Zagara, Fiori di Limone, Assoluta di Fiori d'Arancio e Agrumi di Sicilia.

## 202 FICO

BRANZINO COTTO NELLE FOGLIE DI FICO,  
ACQUA DI PACHINO E FOGLIE DI CAPPERO (4)

€ 45

Naso  
SHYAMALA MAISONDIEU

Aroma  
FRUTTATO VERDE LEGNOSO

Un'Essenza a base di Foglie, Frutti e Legno di Fico baciati dal sole,  
impreziosita da calde note di Legno di Cedro dell'Atlante e di Cisto.

## 204 NESPOLO

CHEESE-CAKE AL SENTORE DI NESPOLO (1-3-7-8)

€ 23

Naso  
MAURICE ROUCEL

Aroma  
FRUTTATO AGRUMATO FIORITO

Un'Essenza definita dalle note contrastanti di Nespolo, Peonia e  
Arancio Amaro, delicatamente intrecciate.

## 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:

16 OUD, 24 ZAGARA, 202 FICO, 204 NESPOLO € 130

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

16 OUD, 24 ZAGARA, 204 NESPOLO € 90

24 ZAGARA, 202 FICO, 204 NESPOLO € 93

16 OUD, 202 FICO, 204 NESPOLO € 98

16 OUD, 24 ZAGARA, 202 FICO € 110

# 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, MORAIOLO E LECCINO



PIATTO DA NOI IN



VEGETARIANO

# ANTIPASTI



## UOVO «IN GABBIA»

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

## CAPESANTE SCOTTATE

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

## INSALATA DI MARE

SCAMPI\*, GAMBERI\*, CALAMARI, VONGOLE, COZZE, SEDANO E VALERIANA (2-4-9-12-14)  
€ 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 ASPARAGI PROFUMATI ALLA MAGGIORANA (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, CAVOLFIORE 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, ALGHE, SASHIMI DI PESCE, AVOCADO, EDAMAME (4-6)  
€ 25

## CEASAR SALAD

POLLO, BACON, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO (1-7)  
€ 20

## INSALATA CAPRESE

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

## MAXI TOAST

PROSCIUTTO E FORMAGGIO (1-7)  
€ 15

## CLUB SANDWICH

UOVO, BACON, TACCHINO, POMODORO, INSALATA (1-3-7)  
€ 24

## TOAST DI SALMONE

PANE AI CEREALI, AVOCADO, SALMONE MARINATO IN CASA, UOVO SODO (1-3-4-8-II)  
€ 30



# DOLCI



**AFFOGATO «DA NOI IN»**  
GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA,  
CAFFÈ ESPRESSO E TOPPING A SCELTA (1-3-7-8)  
€ 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

**TIRAMISÙ**  
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 CARMELLO SALATO (1-3-7-8)



|                              |     |
|------------------------------|-----|
| ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO | € 4 |
| CAFFÈ 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.

