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 ella 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.

320 AMBRA GRIGIA

FILETTO DI BACCALÁ, PUNTARELLE, SALICORNIA E CAVIALE DI PLANCTON (1-4-7)

€ 38

Naso
EMILIE COPPERMANN

Aroma
LEGNOSO MARINO MUSCHIATO

Un'Essenza ispirata alla preziosa Ambra Grigia, con l'esclusivo e misterioso Accordo Ambergris, unito a Olibano, Fucus e Muschio.

201 ULIVO

RISOTTO AFFUMICATO AL LEGNO D'ULIVO MANTECATO AL GORGONZOLA, GAMBERI SCOTTATI IN FOGLIE D'ULIVO, POLVERE DI OLIVE E GEL ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (2-7)

€ 30

Naso
ANTOINE MAISONDIEU

Aroma
LEGNOSO AMBRATO TALCATO

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

203 MELOGRANO

POLPO ALLA GRIGLIA, PUREA PICCANTE DI BROCCOLI E GEL DI MELOGRANO (4)

€ 38

Naso
LUCAS SIEUZAC

Aroma
FRUTTATO MUSCHIATO LEGNOSO

Un'Essenza ispirata al Melograno, unito agli accenti aromatici del Buchu e alle note cipriate del Muschio.

206 OPOPONAX

MOUSSE DI MARRONI CON CREMA ALLA VANIGLIA BOURBON (1-3-7-8)

€ 20

Naso
ALIÉNOR MASSENET

Aroma
AMBRATO MUSCHIATO LEGNOSO

Un'Essenza composta dal resinoso Opoponax, miscelata con note profonde di Benzoino, calda Vaniglia e sorprendente Cisto.

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:

320 AMBRA GRIGIA, 201 ULIVO, 203 MELOGRANO, 206 OPOPONAX **€ 115**

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

320 AMBRA GRIGIA, 201 ULIVO, 206 OPOPONAX	**€ 80**
201 ULIVO, 203 MELOGRANO, 206 OPOPONAX	**€ 80**
320 AMBRA GRIGIA, 203 MELOGRANO, 206 OPOPONAX	**€ 90**
320 AMBRA GRIGIA, 201 ULIVO, 203 MELOGRANO	**€ 100**

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)
€ 30

POLPETTINE DI BACCALÁ*
CRAUTO MARINATO E MAIONESE ALLA ZUCCA (3-4-7)
€ 26

INSALATA DI MARE
SCAMPI*, GAMBERI*, CALAMARI, VONGOLE, COZZE, SEDANO E VALERIANA (2-4-9-12-14)
€ 29

CAPESANTE* SCOTTATE
CREMA DI TOPINAMBUR (14)
€ 26

TARTARE DI RICCIOLA
GEL AL MANGO E HABANERO, CAROTE GIALLE, ACETO DI CHAMPAGNE (4)
€ 24

INSALATA DI CARCIOFI
SEDANO E BOTTARGA (4-9)
€ 20

CULATELLO
GNOCCO FRITTO* (1-3-8)
€ 24

FLAN DI FORMAGGIO DI CAPRA
SPADELLATA DI PORCINI, CASTAGNE E MIELE (3-7)
€ 20

PUNTARELLE ALLA ROMANA
ACCIUGHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E ACETO (4)
€ 16

PRIMI

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (1-2)
€ 28

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
BOTTARGA (1-4-14)
€ 25

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO
BURRO DI MONTAGNA (1-7)
€ 65

RISOTTO ALLA MILANESE
MIDOLLO (7)
€ 25

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI UOVO E PECORINO, PEPE (1-3-7)
€ 22

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
MANTECATO AL BITTO (7)
€ 25

SPAGHETTONE AI TRE POMODORI
RISTRETTO, CONCASSE, CONFIT (1)
€ 22

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
GRATINATA CON PARMIGIANO 36 MESI (1-3-7-9)
€ 24

MINESTRONE ALLA MILANESE
RISO E VERDURE DI STAGIONE (9)
€ 18

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO
VERDURE E MAIONESE AL LIME (3-4)
€ 32

BLACK COD*
AL MISO, CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO (4-6-8-9-11)
€ 39

FRITTO MISTO
SCAMPI*, GAMBERI*, TOTANI E ZUCCHINE (1-2-8-12-14)
€ 35

ZUPPA DI PESCE SENZA ZUPPA
TATAKI DI RICCIOLA, BRODO DI MARE, PATATE, CAPPERI E MAIONESE DI RICCI* (4)
€ 36

FILETTO DI MANZO
FOIE GRAS* SCOTTATO, TORTINO DI PATATE E RIDUZIONE AL PORTO (1-7)
€ 42

COSTOLETTA ALLA MILANESE
PATATE AL FORNO (1-3-7-8)
€ 42

OSSOBUCO DI VITELLO
ALLA MILANESE IN GREMOLADA (1)
€ 36

SCALOPPINA DI VITELLO
VARIAZIONE DI CARCIOFI (1-8)
€ 32

PATATE E PORCINI
TORTINO MORBIDO (3-7)
€ 26

CONTORNI

BROCCOLI, CAVOLFIORI E CAROTE AL VAPORE
€ 12

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA
€ 12

PATATE AL FORNO CON SALVIA
€ 12

INSALATA DI MISTICANZE, CAROTE, FINOCCHI E RAVANELLI
€ 12

PATATE FRITTE*
€ 12

FUNGHI TRIFOLATI (7)
€ 20

INSALATE & SANDWICH

POKÉ
RISO BASMATI, ALGHE*, SASHIMI DI PESCE, AVOCADO, EDAMAME* (4-6)
€ 25

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

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 (1-3-4-8-11)
€ 30

DOLCI

AFFOGATO «DA NOI IN»
GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA, CAFFE ESPRESSO E TOPPING A SCELTA (1-3-7-8)
€ 15

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA
CREMA, CIOCCOLATO, COCCO, MELA VERDE, MANDARINO, PERA, BERGAMOTTO (3-7)
€ 12

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
CREMOSO AL PISTACCHIO (1-3-7-8)
€ 12

VENEZIANA ARTIGIANALE
CREMA ALLO ZABAIONE (1-3-7-8)
€ 12

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
SELEZIONE DI STAGIONE
€ 14

CARPACCIO DI ANANAS
€ 10

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.