

# Tous les jours (sauf lundi et jeudi)

Déjeuner

12h00 - 14h30

Dîner

19h00 - 21h30

MAGARI

BISTRONOMIA



## LA CARTE BISTRONOMIQUE

### ENTREES

#### Capuccino al Parmigiano Reggiano

Fondue de parmesan reggiano grillée et tuile de parmesan



10,00€

#### Gaspacho à l'italienne

Gaspacho de tomate, crème de burrata et purée de mangue



13,00€

#### Crudo di manzo

Cubes de bœuf façon tartare, coulis de légumes et voile de rhubarbe

Suggestion  
gastronomique

15,00€

### SALADES

#### Salade Caprese

Tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic



15,00€

#### Salade Caesar

Recette originale (poulet fermier rôti, salade romaine, parmesan et sauce caesar)

18,00€

#### Salade Prosciutto, Melone e Focaccia

Melon, jambon culatello DOP et focaccia au romarin et huile d'olive

20,00€

#### Salade écossaise

Saumon fumé, avocat, œuf dur, tomate cerise, haricots verts, salade verte, graines mélangées, sauce yaourt



20,00€

# PLATS

## Paccheri alla carbonara

Paccheri à la carbonara et son guanciale croustillant (recette romaine originale)



18,00€

## Plin di arrosto di vitello

Raviolis piémontais farcis au veau, sauce au parmesan et poussière d'olives taggiasche



19,00€

## Straccetti toscani al ragù di seppia

Pâtes « straccetti » de Toscane au ragoût de seiche, olives « taggiasche » et feuilles de câpres



22,00€

## Médailon de veau

Veau cuit à basse température, écrasé de pommes de terre, sauce forestière à notre façon

Suggestion  
gastronomique

30,00€

## Filetto di orata

Filet de dorade, écrasé de pommes de terre, gel aux brocolis et coulis de tomate



26,00€

# DESSERTS

## Tiramisu

Recette classique du tiramisu à la façon de Magari avec mascarpone, café et chocolat



13,00€

## Cannolo Siciliano

Cannolo sicilien réinventé, biscuit chocolat, crème à la ricotta et confiture d'orange maison



14,00€

## Bonet Piemontese

Gâteau au chocolat et aux biscuits « amaretti »



12,00€