

# Tous les jours (sauf lundi et mardi)

Déjeuner

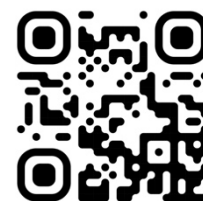
12h00 - 14h00

Dîner

19h00 - 21h00

MAGARI

BISTRONOMIA



MENU IN  
ENGLISH

## LA CARTE BISTRONOMIQUE

### ENTREES & SALADES

#### Capuccino al Parmigiano Reggiano

Fondue de parmesan reggiano grillée et tuile de parmesan



10,00€

#### Zuppa di zucca

Soupe de courge, voile de pain et champignons de saison



13,00€

#### Crudo di manzo

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

Suggestion  
gastronomique

15,00€

#### Salade Caprese

Tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic



15,00€

#### Sigaro di pizza, salumi e formaggi

Pizza roulée et farcie à la ricotta, tomate cerise et pignons de pin, assortiment de charcuterie fine italienne et de fromage

Idéal à partager  
pour 2 personnes

24,00€

## U O S R E S E R V A T I O N S

PAR INTERNET : [magari.fr](https://magari.fr)

PAR TELEPHONE : +33 (0) 4 11 71 93 73

# PLATS

## Paccheri alla carbonara

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



19,00€

## Plin di arrosto di vitello

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



20,00€

## 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€

## Gamberi e zucca

Gambas flambées, courge snackée, crème de ricotta aux fines herbes et coulis d'estragon

Suggestion  
gastronomique

26,00€



# DESSERTS

## Tiramisu

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



11,00€

## Cannolo Siciliano

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



13,00€

## Paris Brest

Dessert traditionnel à base de pâte à choux et crème pâtissière pralinée



13,00€