

DEJEUNER **du mardi au dimanche** **12h00 – 14h00**

DINER **du jeudi au dimanche** **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€

Foie gras di Natale

Terrine de foie gras maison au Cognac, crostino de panettone

Suggestion
gastronomique

19,00€

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

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€

Formaggio

Assiette de fromages fins italiens (bleu Erborinato au café, Pecorino Romano, Tomme de bufflone affinée au marc, tomme de chèvre au thym de Sicile)



14,00€