

MAGARI

BISTRONOMIA

LA TRUFFE

MENU DEGUSTATION

WEEKEND DU 18 & 19 JANVIER 2025 - UZES

Dîner du samedi 18 janvier
Déjeuner et dîner du dimanche 19 janvier

LA POIRE

Poire glacée au vin blanc, copeaux de parmesan « Vacche Rosse », cerneaux de noix et truffe

LES RAVIOLI

Ravioli de ricotta maison aux champignons de saison et crème de truffe

LE CANARD

Risotto à la truffe, effiloché de canard confit au safran

LA PANNA COTTA

Verrine de panna cotta salée au pecorino et au thym, croustillant de truffe

LE SORBET CITRON

Sorbet citron accompagné de ses meringues, éclats de sablés et Saba de Modène à la truffe

59 euros TTC par personne en 4 temps (sans La Poire)
69 euros TTC par personne en 5 temps

(hors boissons)

Restaurant & Terrasse

6 place aux Herbes, 30700 Uzès, France

+33 4 11 71 93 73

magari.fr

HARMONIE METS et VINS WEEKEND DE LA TRUFFE – UZES

Vin blanc – 1^{er} et 2^{ème} plats

Clos de la Garriguette « Petit Prince Signature » 2022
Viognier, grenache et roussanne
AOP Duché d'Uzès

*Robe or pâle et nez ample mêlant fruits exotiques, vanille et abricot.
Mangue et pêche agrémentent une bouche franche, épicée et grillée
qui se prolonge sur la fin par une pointe ananas*

(12cl)

 9,00 €

Vin rouge – 3^{ème} et 4^{ème} plats

Château Henri Bonnaud 2018
Mourvèdre, grenache, vieux carignan
AOC Palette

*Un vin riche en tanins soyeux et élégants. Sa robe est profonde. Il
présente une belle longueur en bouche, marquée par une finale
épicée et griottée.*

(12cl)

 14,00 €

Vin de dessert

Clos de la Garriguette « Vendanges Tardives » 2022
Viognier
IGP Cévennes

*Vin blanc d'or aux racines sauvages. Note de mangue et d'abricot.
Exotique et épicé au nez, il développe aussi en bouche des parfums
floraux miellés de thym et de lavande marquant la haute garrigue*

(12cl)

 9,00 €

28 euros TTC par personne

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€

Salade Caprese 15,00€

Tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic



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€