

Du mercredi au dimanche

DEJEUNER

12h00 – 14h00

DINER

19h00 - 21h00

MAGARI
BISTRONOMIA



MENU IN
ENGLISH

LA CARTE BISTRONOMIQUE

ENTREES

Asparagi verdi

Asperges vertes de l'Uzège rôties, mini cake artichaut et Parmesan, coulis de roquette, tuile au basilic



13,00€

Gazpacho andaluz

Soupe froide de tomate, poivrons et ail, chips de pain au romarin



13,00€

Vitello Tonnato

Noix de veau en fines tranches servie froide, Sauce au thon, câpres et anchois

18,00€

Sigaro di pizza, salumi e formaggi

Assortiment de charcuterie fine italienne et de fromage

Pizza roulée et farcie à la ricotta, tomate cerise et pignons de pin

Idéal à partager
pour 2 personnes

24,00€

SALADES

Salade Caprese alla Burrata

Tomate de saison en rosace, burrata di bufala DOP, basilic



16,00€

Salade Caesar

Recette originale (poulet rôti sur place, salade romaine, parmesan et sauce Caesar maison)

19,00€

V 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€

Ravioli di vitello al tartufo

Raviolis farcis au veau braisé, sauce aux truffes



22,00€

Tagliolini alle capesante

Petites tagliatelles du Piémont, Noix de Saint Jacques « Pavillon France » snackées, Tomates cerise rôties



29,00€

Médailion de veau

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

Suggestion
gastronomique

30,00€

Gamberi e peperoni

Gambas flambées, mini poivrons farcis à la crème de ricotta 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€

Fragole al basilico

Coupe de fraises de l'Uzège au basilic, petites meringues à la rose

11,00€

Fondente al cioccolato

Coulant aux deux chocolats, crème Chantilly à la verveine



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€