

DEJEUNER 12h00 – 14h00
DINER 19h00 – 21h30
FERMETURE LES LUNDIS ET MARDIS

MAGARI
BISTRONOMIA



MENU IN
ENGLISH

LA CARTE BISTRONOMIQUE

ENTREES

Antipasti mediterranei

Tartare de tomates, quenelle de caviar d'aubergine, cœurs d'artichauts, pesto et crackers au Parmesan



14,00€

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€

Salumi e formaggi

Assortiment de charcuterie fine italienne et de fromage

Supplément foccacia (+ 6,00€)

22,00€

SALADES

Salade caprese alla burrata

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

Supplément foccacia (+ 6,00€)



16,00€

Salade Caesar

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

19,00€

Salade prosciutto, melone e focaccia

Melon, jambon culatello DOP et focaccia à l'origan et huile d'olive

20,00€

Salade fraîcheur

Rillettes de filet de bar, cardamome et citron, salade de fenouil, vinaigrette à l'orange, œuf mimosa aux anchois et fromage stracchino



20,00€

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€

Médailлон de veau

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

Suggestion
gastronomique

30,00€

Gamberi e peperoni

Gamberi (grosses crevettes), 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€

Tiramisu alle fragole

Tiramisu aux fraises de l'Uzège



13,00€

Fragole al basilico

Coupe de fraises de l'Uzège, coulis basilic, meringue 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€