

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

MAGARI
BISTRONOMIA



MENU IN
ENGLISH

LA CARTE BISTRONOMIQUE

ENTREES et SALADES

Antipasti mediterranei

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



14,00€

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€)



20,00€

Salade caprese alla burrata

Tomate, 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€

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€

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

Spaghetti all' amatriciana

Spaghetti sauce Amatriciana, speck, tomates, oignons, pecorino



19,00€

Casarecce alle noci e zucca

Casarecce aux noix, potimarron, oignons et parmesan



17,00€

Parmigiana

Gratin d'aubergines et de mozzarella



16,00€

Osso bucco

Jarret de veau et sa sauce traditionnelle aux légumes
Supplément pâtes (+ 6,00€)



24,00€

Branzino & caponata

Filet de bar, sauce citron accompagné d'une caponata (ratatouille sicilienne)



26,00€

DESSERTS

Tiramisu

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



11,00€

Pera affogata

Poire pochée recouverte de chocolat fondant, posée sur un crumble de palet breton et noix



10,00€

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€