

## MENU SAN VALENTINO

Dîner du samedi 14 février 2026

### ENTREE

#### **Tuorlo d'œuf à la truffe**

Jaune d'œuf sur canapé, pancetta et crème de truffe  
ou

#### **Capuccino au parmesan**

Gressin feuilleté au parmesan

### PLAT

#### **Magret de canard aux fruits rouges**

Pommes de terre grenaille  
Sauce aux fruits rouges  
ou

#### **Linguine ai frutti di mare**

Linguine aux fruits de mer  
(palourdes, moules, crevettes)

### DESSERT

#### **Tortino al cioccolato, cuore lampone**

Fondant au chocolat, cœur coulant framboise  
ou

#### **Profiteroles napolitaines**

Crème bavaroise, sauce chocolat

**49 euros TTC par personne**

*(hors boissons)*



VERRES

### FORMULE APERITIVO

1 coupe de Prosecco et 1 pizzeta

**12 euros TTC par personne**

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

**MAGARI**  
BISTRONOMIA



MENU IN  
ENGLISH

## LA CARTE BISTRONOMIQUE

### ENTREES

**Antipasti di verdure grigliate**

Légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) et burrata



13,00€

**Zuppa di zucca**

Soupe de courge, chips de guanciale,  
croquant de pain



11,00€

**Caponata**

Ratatouille sicilienne

(tomate, poivrons, aubergines, céleri, carottes, olives verts, câpres, pignons de pin)

*Format entrée*



9,00€

**Prosciutto cotto e burrata al tartufo**

Jambon blanc truffé et burrata à la truffe

*Supplément foccacia (+ 6,00€)*



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)



20,00€

## Ravioli di vitello al tartufo

Raviolis farcis au veau braisé, sauce aux truffes



24,00€

## Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti au pecorino et poivre noir



16,00€

## Linguine al pistacchio e burrata

Linguine à la pistache et à la burrata, mortadelle



20,00€

## Caponata

Ratatouille sicilienne

(tomate, poivrons, aubergines, céleri, carottes, olives verts, câpres, pignons de pin)

Format plat avec ½ focaccia



18,00€

## Cotoletta alla milanese (senza osso)

Escalope de noix de veau panée, pommes de terre au four, roquette



28,00€

## Branzino in acqua pazza

Filet de bar, tomates cerise, olives et câpres, Nage légèrement parfumée au thym



26,00€

# DESSERTS

## Tiramisu al pistachio

Tiramisu à la pistache



10,00€

## Zeppole e insalata di arancia

Beignet de riz et salade d'oranges de Sicile, Jus léger à l'orange, soupçon de cannelle



9,00€

## Fondente al cioccolato

Coulant aux deux chocolats, crème Chantilly



10,00€

## Formaggio al tartufo

Pecorino moliterno à la truffe d'été et sa salade



13,00€