

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)



VERRE

FORMULE APERITIVO

1 coupe de Prosecco et 1 pizzetta

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 vertes, câpres, pignons de pin)

Format entrée



9,00€

Prosciutto cotto e burrata al tartufo

Jambon blanc truffé et burrata à la truffe

Supplément focaccia (+ 6,00€)



19,00€

vos réservations

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 vertes, 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€