



RISTORANTE
MAGNOLIA



Crea il tuo piatto equilibrato

1. SCEGLI LA BASE:

Riso Basmati, quinoa, insalata

2. AGGIUNGI LE PROTEINE:

Sashimi di tonno, sashimi di salmone, gamberi cotti, tofu marinato, polpo confit, petto di pollo, mozzarella di bufala

3. AGGIUNGI INGREDIENTI SFIZIOSI:

Acciughe di Cetara, avocado, pomodori Pachino, carote, finocchi, edamame, zenzero candito, mini pannocchie, cetrioli, cavolo viola

4. QUALCOSA DI CROCCANTE:

Mandorle, semi di zucca, semi di sesamo, noci pecan

5. INSAPORISCI CON UNA SALSA:

Salsa soia, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 25,00



Menù

Qualcosa da stuzzicare

Mozzarella di bufala DOP* e Pomodoro... come una caprese*	20 €
Focaccia alta, pomodori San Marzano, burrata e pesto	20 €
Prosciutto crudo di Parma & melone mantovano IGP**	22 €
Vitello tonnato e capperi	22 €
Chevice di ricciola	27 €
Tartare di manzo "Garronese Veneta" e i suoi condimentii	27 €

Le paste

Pasta del giorno	20 €
Tagliolini ai tre pomodori	20 €
Maccheroncini al ragù della nonna	20 €
Ravioli di manzo all'olio, prezzemolo e ristretto di verdure	20 €
Risotto agli asparagi e robiola Malga Pof	22 €
Spaghetto quadrato Felicetti, gamberi e burrata	25 €

Il pesce e la carne

Il pescato del giorno	29 €
Tagliata di manzo con rucola e grana	29 €
Club sandwich - lattuga, pomodori, pollo, pancetta croccante, uova sode e maionese	24 €
Cheese burger - 150 g di carne italiana, form. Tremosine, cipolle caramellate, cetrioli, lattuga, pomodori, pancetta e maionese	24 €

Qualcosa di dolce

Tiramisù	9 €
Crème brûlée alle nocciole del Piemonte IGP*	9 €
Frutta & frutta**	9 €
Selezione di gelati fatti in casa*	7 €

**= lacto-gluten free / *= gluten free

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



Create your healthy dish

1. CHOOSE THE MAIN INGREDIENT:

Basmati rice, quinoa, salad

2. ADD PROTEINS:

Tuna sashimi, salmon sashimi, prawns, marinated tofu, octopus, chicken, buffalo mozzarella

3. CHOOSE SOME ADDITIONAL INGREDIENTS:

Anchovies, avocado, tomatoes, carrots, fennel, edamame, candied ginger, mini corn on the cob, cucumbers, purple cabbage

4. SOMETHING CRUNCHY:

Almonds, pumpkin seeds, sesame seeds, pecans

5. FLAVOR WITH YOUR FAVORITE SAUCE:

Soy sauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 25,00



Menu

Hors d'oeuvres

Veal in tuna sauce and capers	22 €
Amberjack chevice	24 €
La caprese with tomatoes tartare and buffalo mozzarella*	20 €
Home made focaccia, San Marzano tomatoes, burrata cheese and pesto	20 €
Parma Ham with honey melon **	22 €
Beef tartare au naturel with condiments	27 €

Pasta and noodles

Pasta of the day	20 €
Tagliolini with three types of tomatoes	20 €
Maccheroncini with Grandma's ragout	20 €
Beef ravioli with olive oil, parsley and vegetable sauce	20 €
Risotto with asparagus and Malga Pof Robiola cheese	20 €
Spaghetti with burrata cheese and prawns	25 €

Fish or meat

Catch of the day	29 €
Beef Tagliata with rocket and parmesan	29 €
Club sandwich - lettuce tomatoes, chicken, crispy bacon, boiled eggs and mayonnaise	24 €
Cheese burger - 150 g Italian meat, cheese, caramelised onions, cucumber, lettuce, tomatoes, bacon and mayonnaise	24 €

Home made desserts

Tiramisu	9 €
Crème brûlée with Piedmont hazelnuts	9 €
Fruit & fruits**	9 €
Home-made ice cream selection*	7 €

**= lacto-gluten free / *= gluten free

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



Gesundes zum zusammenstellen

1. WÄHLEN SIE EINE DER HAUPTZUTATEN:

Basmati Reis, Quinoa, grüner Salat

2. FÜGEN SIE PROTEINE HINZU:

Thunfisch Sashimi, Lachs Sashimi, Garnelen, Tofu, Oktopus, Hühnchen, Büffel Mozzarella

3. ZUTATEN IHRER WAHL:

Sardellen, Avocado, Tomaten, Karotten, Fenchel, Edamame, kandierter Ingwer, Mini-Maiskolben, Gurken, Rotkohl

4. ETWAS KNUSPRIGES DAZU:

Mandeln, Kürbiskerne, Sesamsamen, Pekannüsse

5. VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHR GERICHT MIT EINER SOSSE:

Sojasauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Joghurt

€ 25,00



Vorspeisen

La Caprese mit Tomatentartar und Büffelmozzarella*	20 €
Hausgemachte Focaccia, San Marzano-Tomaten, Burrata-Käse und Pesto	20 €
Roher Parma Schinken und Honigmelone**	22 €
Vitello Tonnato, Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	22 €
Tatar vom Rind mit Zutaten zum anmachen	27 €
Amberjack Chevice	27 €

Nudelgerichte

Nudeln des Tages	20 €
Tagliolini mit drei Tomatensorten	20 €
Maccheroncini mit Großmutter's Ragout	20 €
Rinderravioli mit Olivenöl, Petersilie und Gemüsesoße	20 €
Risotto mit Spargel und Malga Pof Robiola-Käse	20 €
Spaghetti mit Burrata-Käse und Krabben	25 €

Fisch und Fleisch

Fang des Tages	29 €
Rindfleisch Tagliata mit Rucola und Parmesan	29 €
Clubsandwich - Salat Tomaten, Hähnchen, knuspriger Speck, gekochte Eier und Mayonnaise	24 €
Cheeseburger - 150 g italienisches Fleisch, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Salat, Tomaten, Speck und Mayonnaise	24 €

Etwas Süßes

Tiramisù	9 €
Crème brûlée mit piemontesischen Haselnüssen	9 €
Obst & Früchte**	9 €
Hausgemachte Eiscremeauswahl*	7 €

**= lacto-gluten free / *= gluten free

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande