



RISTORANTE
MAGNOLIA



Crea il tuo piatto equilibrato

1. SCEGLI LA BASE:

Riso Basmati, riso rosso, 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

La caprese con tartare di pomodoro e mozzarella di bufala DOP *	20 €
Focaccia alta, pomodori San Marzano, burrata e pesto	20 €
Toma di Tremosine alla piastra, radicchio, mela verde e noci *	20 €
Polpo arrosto, patate e olive Taggiasche	22 €
Vitello, tonnata e capperi *	22 €

Le paste

Pasta del giorno	20 €
Spaghetti al pomodoro e basilico	20 €
Fusilli al ragù alla bolognese	20 €
Gnocchi di pane, erbe e zafferano	20 €
Tortelli alla carbonara e tartufo estivo	22 €
Spaghetto quadrato Felicetti, gamberi e burrata	25 €

Il pesce e la carne

Il pescato del giorno	27 €
Caciucco e pane casereccio	27 €
Pollo arrosto e le sue verdure *	25 €
Filetto di manzo, scarola e senape **	29 €

Club sandwich - lattuga, pomodori, pollo, pancetta croccante, uova sode e maionese	24 €
Cheese burger - 150 g di carne italiana, fontina, cipolle caramellate, cetrioli, lattuga, pomodori, pancetta e maionese	24 €

Qualcosa di dolce

Tiramisù	9 €
Crème brûlée alle nocciole *	9 €
Torta di rose e zabaione	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, red 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

Caprese with tomato tartare and buffalo mozzarella*	20 €
Home made focaccia, San Marzano tomatoes, burrata cheese and pesto	20 €
Tremosine grilled cheese, radicchio, green apple and walnuts *	20 €
Roasted octopus, potatoes and Taggiasche olives	22 €
Vitello Tonnato, veal, tuna cream and capers *	22 €

Pasta and noodles

Pasta of the day	20 €
Spaghetti with tomato and basil	20 €
Fusilli with Bolognese sauce	20 €
Bread gnocchi, herbs and saffron	20 €
Tortelli with carbonara sauce and summer truffle	22 €
Felicetti spaghetti, shrimp and burrata cheese	25 €

Fish or meat

The catch of the day	27 €
Caciucco fish soup and homemade bread	27 €
Roasted chicken and vegetables *	25 €
Beef tenderloin, escarole and mustard **	29 €

Club sandwich - lettuce tomatoes, chicken, crispy bacon, boiled eggs and mayonnaise	24 €
Cheese burger - 150 g Italian meat, fontina cheese, caramelised onions, cucumber, lettuce, tomatoes, bacon and mayonnaise	24 €

Home made desserts

Tiramisu	9 €
Hazelnut crème brûlée *	9 €
Rose cake with eggnog	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, Wildreis, 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

Caprese mit Tomatentartar und Büffelmozzarella *	20 €
Hausgemachte Focaccia, San Marzano-Tomaten, Burrata-Käse und Pesto	20 €
Gegrilltem Käse aus Tremosine, Radicchio, grüner Apfel und Walnüsse *	20 €
Gerösteter Oktopus, Kartoffeln und Taggiasche-Oliven	22 €
Vitello Tonnato, Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern *	22 €

Nudelgerichte

Pasta des Tages	20 €
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	20 €
Fusilli mit Bolognesesauce	20 €
Brot-Gnocchi mit Kräuter und Safran	20 €
Tortelli mit Carbonara Sauce und Sommertrüffel	22 €
Felicetti-Spaghetti, Garnelen und Burrata-Käse	25 €

Fisch und Fleisch

Der Fang des Tages	27 €
Caciucco-Fischsuppe und hausgemachtes Brot	27 €
Geröstetes Hähnchen und Gemüse *	25 €
Rinderfilet, Eskariol und Senf **	29 €

Clubsandwich - Salat Tomaten, Hähnchen, knuspriger Speck, gekochte Eier und Mayonnaise	24 €
Cheeseburger - 150 g italienisches Fleisch, Fontina-Käse, karamellierte Zwiebeln, Gurke, Salat, Tomaten, Speck und Mayonnaise	24 €

Etwas Süßes

Tiramisù	9 €
Haselnuss-Crème brûlée *	9 €
Rosenkuchen mit Eierlikör	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