



BENVENUTO

~

WELCOME

Guardo profondamente dentro il significato di quello che incontro, sento, tocco, annuso e vivo.

La realtà è per me frutto di ispirazione: gusti, colori, forme ...

Allo stesso tempo è ambito d'azione per pulsioni e forze vitali, attraverso la gestualità dell'atto creativo.

#ARTEPURA la cucina come arte, l'arte come vita.

Benvenuto al Magnolia

I look deeply into the meaning of what I encounter, feel, touch, smell and experience.

Reality is for me true inspiration: flavors, colors, shapes ...

It is at the same time a sphere of action for our instincts and vital forces, throughout the gestures of the creative act.

#ARTEPURA cuisine as a form of art, Art as life.

Welcome to Magnolia

Franco Madama
Executive Chef



MENU
DEGUSTAZIONE
ARTE DA TAVOLA



TASTING MENU

TABLE'S ART

6 quadri 20x20

a scelta dello Chef Franco Madama

Chef's choice

€ 130

prezzo per persona ~ price per person

8 quadri 20x20

a scelta dello Chef Franco Madama

Chef's choice

€ 150

prezzo per persona ~ price per person

ASSAGGI DI VINO
WINE PAIRING

Vini selezionati dal nostro Sommelier Federico Barbier
in abbinamento alle portate servite

Wines selected by our Sommelier paired with the selected courses

6 calici 70ml.

€ 75

8 calici 70ml.

€ 90

prezzo per persona ~ price per person

Per le nostre Degustazioni è gradito l'interesse dell'intero tavolo

Our Tasting menus require the participation of the entire table



MAGNOLIA
RESTAURANT
Menu di Inverno
2018



ANTIPASTI
ARTE DA TAVOLA

~

STARTERS
TABLE'S ART

Deep Blu

Crudità di pescato e crostacei con bisque, mango, basilico e arancia [✿]

Seafood and shellfish crudités with bisque, mango, basil and orange

quadro 20x40 € 45

quadro 60x40 € 95

Grano Riflesso

Polipo, cremoso di cioccolato & Parmigiano Reggiano, anatra affumicata [✿]

Octopus, creamy chocolate and Reggiano Parmesan, smoked duck

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Muschio

Tartufo Nero, camomilla, menta, manzo marinato

Black truffles, chamomile, mint, marinated beef tartare

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Menhir

Pernice, marroni, cipolla caramellata, bitto, idea di mosto

Partridge, chestnut, sweet onion, bitto cheese, must idea

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Giro Giro Tondo

Chia, amaranto, zucchina, rafano e carota, spinaci, acetosella

Vegetable textures of chia seeds, amaranth, celeriac, horseradish and carrot

quadro 33 Ø € 30



MAGNOLIA
RESTAURANT
Menu d'Inverno
2018



PRIMI
ARTE DA TAVOLA

~

FIRST COURSES
TABLE'S ART

Racing

Tortello al pomodoro, erbette, prosciutto Barrique, Parmigiano Reggiano[®]
Filled tomato pasta, chives, Barrique ham, Reggiano Parmesan cheese

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Fucsia

Risotto di rapa rossa e lampone, Scampi e Tartufo nero pregiato di Norcia
Risotto with beetroot and raspberry, Scampi and Norcia black Truffle

quadro 20x40 € 35

quadro 60x40 € 75

Blonde

Spaghetti alla chitarra al Limone e Capperi con Baccalà e Guanciale
Spaghetti with Lemon and Capers, Cod fish and cheek Lard

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Gin Tonic

Gnocchi ripieni di ricotta d'alpeggio, Piccione e Gin Mare
Potato dumplings filled with mountain's ricotta cheese, Pigeon and Gin Mare

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Ciuf Ciuf

Maccheroni rigati, ragù di Anatra, Pistacchio e Prezzemolo
Macaroni with Duck ragù, Pistachio and Parsley

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65



MAGNOLIA
RESTAURANT
Menu d'Inverno
2018



SECONDI
ARTE DA TAVOLA

~

MAIN COURSES
TABLE'S ART

Isola

Astice, curcuma, banana, basilico cannella
Lobster, turmeric, banana sauce and cinnamon basil

quadro 20x40 € 60 quadro 60x40 € 125

L'Aquilone

Calamaro, estratto di zuppa, Peperone crusco e Pinoli 
Squid, soup extract, crunchy pepper gel, pine nuts

quadro 20x40 € 45 quadro 60x40 € 95

Vigna Rossa

Vitello brasato alle spezie, radici, rapa rossa, salsa verde e gocce di vino
Braised veal cheek, root sting, red beetroot, green sauce and wine drops

quadro 20x40 € 40 quadro 60x40 € 85

Surreale

Petto di pollo ruspante affumicato, mostarda di mela verde piccante
Free range smoked Chicken Suprême, green apple chilly moustard

quadro 20x40 € 40 quadro 40x60 € 85

Nuvole

Uovo, Robiola, mandorla, spugnola
Creamy egg, Robiola cheese fondue, almond, morel mushroom

quadro 33 Ø € 40



DOLCI
ARTE DA TAVOLA

~

DESSERTS
TABLE'S ART

Sinfonia

Frutto della passione, peperoncino, caramello, arancia e carota,
fave di cacao, gelato allo zucchero integrale di palma*

Passion fruit, chili, caramel, orange and carrot, cocoa palm, sugar ice cream

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Peccato Originale

Mela, cardamomo, mousse allo zenzero, crumble di pistacchio*

Apple, cardamom, ginger mousse, pistachio crumble

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Sassi Art

Caki e lemongrass, marroni e rum, arancia e mango*

Caki and lemongrass, chestnut and rum, orange and mango

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Gaudium Magnum

Cioccolato cremoso e croccante, yogurt ai fiori di timo e miele, limone candito e coriandolo

Creamy and crunchy Chocolate, thyme and honey yoghurt, candied lemon and coriander

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Aemilia

Gelato al Parmigiano Reggiano, crumble al sedano e pinoli, pera cotogna*

Reggiano Parmesan cheese ice cream, celery crumble and melon mustard

quadro 20x40 € 25

quadro 60x40 € 55



Tutti i piatti sono soggetti a disponibilità; tutti i prezzi sono espressi in euro ed includono il servizio e l'iva.

✿ Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni tra quelli elencati nell'allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011: a richiesta è disponibile un registro delle pietanze con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in esse contenute.

A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

All our dishes are subject to availability and all of the prices are indicated in euro and include vat and service charge.

✿ In order to guarantee the highest quality of raw materials, we use the blast chilling technique. The fish destined to be consumed raw or almost raw was subjected to a pre-cleaning treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex the third, eight section, ch.3 point D, point 3.

All dishes might contain one or more allergens among the listed on file 2 of UE Regulation n.1169/2011: upon request it's available a register with the specification of dishes with ingredients details and allergens contained.

Upon request gluten free dishes are available.