

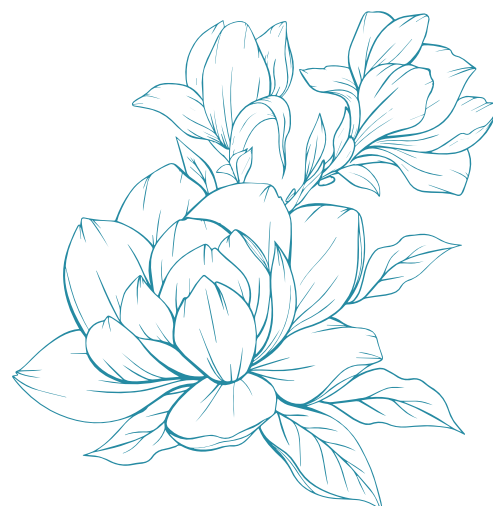
Ristorante Magnolia

ANTIPASTI

Cous cous con verdure di stagione(1,6,9,12) € 10,00
Cous cous with mixed seasonal vegetables

Insalata di polpo con verdure croccanti, olive taggiasche e pomodorini confit(2,4,5,12) € 16,00
Octopus salad with crunchy vegetables, Taggiasca olives, and confit cherry tomatoes

Pulled pork con tortillas e salsa piccante(1,2,6,9,10,11,14) € 14,00
Pulled pork with tortillas and spicy sauce



Ristorante Magnolia

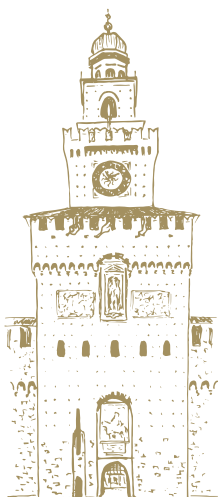
PRIMI PIATTI

Tortelli ripieno di cernia e pistacchio ripassati con burro, timo, lime e gocce di straciatella (1,2,3,4,5,6,9,14) € 18,00
Tortelli filled with grouper and pistachio, sautéed with butter, thyme, lime, and drops of straciatella cheese.

Tagliolino alla carbonara(3,1,9,14) € 16,00
Tagliolino pasta in carbonara style

Orecchiette al sugo di pomodorini confit e ricotta salata(3,9,14) € 15,00
Orecchiette with confit cherry tomato sauce and salted ricotta.

Vellutata toscana di ceci al rosmarino(2,9,10,12,13) € 15,00
Tuscan chickpea velouté with rosemary





Ristorante Magnolia



SECONDI PIATTI

Pollo agli aromi con patate al forno € 14,00
Herb-infused chicken with roasted potatoes

Polpo cotto a bassa temperatura ripassato alla plancia, su crema di ceci e quenelle di philadelphia e cime di rapa(2,3) € 23,00
Octopus cooked at low temperature, seared on the griddle, served on a chickpea cream with Philadelphia cheese quenelle and turnip greens

Guancia di manzo brasata al vino rosso e cotta a bassa temperatura (3,9,12,13) € 22,00
Braised beef cheek in red wine, slow-cooked at low temperature

CONTORNI

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes

Pomodorini sedano e basilico(12) € 6,00
Cherry tomatoes, celery, and basil

Caponata di verdure di stagione(12) € 6,00
Seasonal vegetable caponata

Insalata mista € 6,00
Mixed salad



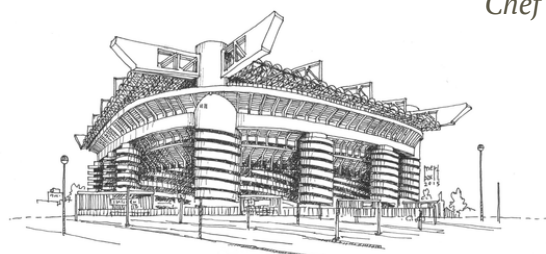

Ristorante Magnolia


.....
SFIZIOSITA'
.....

Sfilatino con pulled pork, maionese al basilico e pomodorini confit con patate al forno e dolci (1,2,3,11,14) <i>Baguette with pulled pork, basil mayonnaise, and confit cherry tomatoes, served with baked potatoes and sweet potatoes</i>	€ 14,00
Pinsa margherita con stracciatella e basilico fresco (2,3,9) <i>Margherita pinsa with stracciatella and fresh basil</i>	€ 13,00
Pinsa con prosciutto cotto, stracciatella, rucola e pomodorini confit (3,9,12) <i>Pinsa with cooked ham, stracciatella, arugula, and confit cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Cesar salad (3,6,7,9,11,12)	€ 14,00

.....
DESSERT
.....

Millefoglie con crema, granella di amaretto e fili di cioccolato fondente(1,2,3,9,14) <i>Millefeuille with cream, almond brittle, and dark chocolate strands</i>	€ 7,00
Cannolo scomposto: ricotta di pecora, frutta candita su terra di frolla al cioccolato(1,2,3,9,14) <i>Deconstructed cannolo with sheep's ricotta, candied fruit on a chocolate shortbread crumb</i>	€ 7,00
Sorbetto al limone (3,13)	€ 6,00
Torta a cura dello chef (1,2,3,6,7,9,10,11,14) <i>Chef's cake</i>	€ 6,00





Ristorante Magnolia



BEVANDE

Acqua minerale naturale/ frizzante 75cl <i>Still or sparkling water 75cl</i>	€ 3,00
Birra <i>Beers</i>	€ 6,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,00

VINI

BOLLICINE

	<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Adami Garbel	€7.00	€24.00
Adami Cartizze	-	€60.00
Tre Ville Treviso Doc	€6.00	€20.00

BIANCHI/WHITE WINE

	<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Pinot Grigio Ca' Bolani	€7.00	€24.00
Lugana Tommasi	€7.00	€24.00
Ribolla Gialla Ca' Bolani	€7.00	€24.00
Bianco delle Crete Camigliano	€6.00	€22.00

ROSSI/RED WINE

	<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Rosso di Montalcino	€9.00	€28.00
Poderuccio di Camigliano	€8.00	€24.00
Borgone Camigliano	€7.00	€22.00
Lagrein Endrizzi	€9.00	€28.00
Felline Primitivo di Manduria	€9.00	€28.00



Ristorante Magnolia

..... LISTA ALLERGENI

Arachidi e derivati	1	Crostacei	8
Frutta a guscio	2	Glutine	9
Latte e derivati	3	Lupini	10
Molluschi	4	Senape	11
Pesce	5	Sedano	12
Sesamo	6	Anidride solforosa e solfiti	13
Soia	7	Uova e derivati	14

