

MAGARI ESTATES RISTORANTE

Il ristorante Magari Estates prevede un proposta gastronomica con una formula di light menù per il pranzo, mentre per la cena la scelta è tra i menù degustazione e menù à la carte. La stagionalità dei prodotti e la selezione di materie prime dalla filiera sostenibile sono il filo conduttore di un menù dinamico e in continua evoluzione, con uno sguardo alla tradizione. La nostra filosofia viene raccontata attraverso tre menù degustazione:

The Magari Estates restaurant provides a gastronomic proposal with a light menu formula for lunch, while for dinner the choice is between tasting menus and the a la carte menu. The seasonality of the products and the selection of raw materials from the sustainable supply chain are the common thread of a dynamic menu that is constantly evolving, with an eye to tradition. Our philosophy is told through three tasting menus:

“FASOLI 99”

Un percorso degustazione di quattro passaggi, con piatti e vini storici che raccontano l'evoluzione della cantina attraverso (quasi) cento anni di storia.

A four-course tasting menu featuring historic dishes and wines that tell the story of the winery's evolution through (nearly) one hundred years of history.

“METAMORFOSI”

Un percorso degustazione incentrato sul mondo vegetale, dove la metamorfosi è basata sulla trasformazione del pensiero rispetto ai vegetali, portandoli al centro del dialogo e non più lasciandoli a “contorno”.

A tasting menu centered on the vegetable world, where the metamorphosis is based on the transformation of thinking with respect to vegetables, bringing them to the center of the dialogue and no longer leaving them on the "side".

“DINAMISMO”

Un viaggio a sorpresa, dove l'evoluzione del percorso si basa su un gioco di “attività intensa, vitalità e energia che si risolve in rapidità d'azione e di decisioni.” (def. Treccani). Un percorso creato sul momento per il momento.

A surprise journey, where the evolution of the menu is based on a play of "intense activity, vitality and energy that results in rapid action and decisions." A tasting menu created day by day.

LA CANTINA

La cantina raccoglie etichette di vini nazionali e internazionali, ma i veri protagonisti sono i nostri vini biologici e locali della Cantina Fasoli Gino e della Cantina Tasi.

The cellar collects national and international wine labels, but the real stars are our organic and local wines from Fasoli Gino Winery and Tasi Winery.

FASOLI 99

BENVENUTO DALLA CUCINA

Welcome course

BRESAOLA "ALTEO" ^(1,3,7)

Bresaola di manzo alle vinacce di Amarone fatta in casa, fagioli cannellini, cipolla di Tropea e pan brioches croccante

Homemade beef bresaola with Amarone marc, cannellini beans, Tropea onion and crispy pan brioches

- Creaman Metodo Classico 2014 -

CACIO, PEPE E MOSTO COTTO ⁽⁷⁾

Risotto mantecato al pecorino e pepe, mosto cotto di Corvina, olio alla menta

Risotto with pecorino cheese and pepper, Corvina cooked must, mint oil

- Pieve Vecchia IGT 2020 -

BRASATO, ASPARAGI E FRAGOLE

Guancetta di manzo brasata e ripassata alla brace, aceto di fragole, asparagi

Braised and barbecued beef cheek, strawberry vinegar, asparagus

- Dei Siori 2018 -

PRE-DESSERT

"BISI" E AGRUMI ⁽⁷⁾

Crema di latte agli agrumi, piselli di Colognola sciroppati, succo di calamansi

Citrus milk cream, Colognola peas in syrup, calamansi juice.

- Passito di Soave "San Zeno" -

PERCORSO DI 4 PORTATE 60€ (bevande escluse / *drinks not included*)

PERCORSO CON ABBINAMENTO DI 4 VINI STORICI 80€
(il menù comprende 4 calici / *the menù includes 4 wine glasses*).

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.

METAMORFOSI - *Metamorphosis*

BENVENUTO DALLA CUCINA

Welcome course

ASPARAGI E ALGHE

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, crema di lattuga di mare, alga Dulse

Roasted and raw white asparagus, cream of sea lettuce, Dulse seaweed

“ZUPPETTA PRIMAVERA” ^(7,13)

Piselli e fagiolini saltati, yogurt al wasabi, spuma di legumi, olio al prezzemolo e limone

Sautéed peas and green beans, wasabi yogurt, legume mousse, parsley oil and lemon

AL SALTO

Taccole, arancia, pepe verde

Jackdaws, orange, green pepper

PENNOTTI ^(1,7,8)

Pennotti mantecati al pesto di piselli di Colognola e pistacchio, coulis di pomodori e aceto balsamico

Pennotti with Colognola peas and pistachio pesto, tomato coulis and balsamic vinegar

RISOTTO ⁽⁷⁾

Risotto mantecato agli asparagi verdi, cumino e menta

Risotto with green asparagus, cumin and mint

ARROSTO

Arrosto di sedano rapa, fragole e aceto di fragole

Roasted celeriac, strawberries and strawberry vinegar

DOLCEZZE⁽⁷⁾

Sweetness

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.

DINAMISMO - *Dynamism*

Menu a mano libera dalla cucina.

Un viaggio a sorpresa che comprende carne, pesce e vegetali.

Chef's tasting menu.

A surprise journey which includes meat, fish and vegetables.

85 €

Il menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo. Il menu non ammette variazioni.

*The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.
The menu does not allow variations.*

DEGUSTAZIONE VINI - *Wine tasting*

Degustazione di 3 calici di vino in abbinamento ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 3 glasses of wine paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

25 €

Degustazione di 7 bevande che spaziano tra vini, distillati e miscelati in abbinamento ai piatti dei menu METAMORFOSI e DINAMISMO.

Tasting of 7 drinks ranging from wines, spirits and cocktails paired with dishes from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.

45 €

ANTIPASTI- Starters

BRESAOLA "ALTEO" (1,3,7)

Bresaola di manzo fatta in casa, alle vinacce di Amarone Alteo, con fagioli cannellini, cipolla di Tropea, pan brioche croccante

Home-made beef bresaola, with Alteo Amarone marc, with cannellini beans, Tropea onion, crispy brioche bread.

18 €

BATTUTA (4)

Battuta di manzo al coltello, dashi all'arrabbiata, acciughe del Cantabrico

Knife-cut beef, arrabbiata dashi, Cantabrian anchovies

18 €

RICCIOLA (4,6)

Sashimi di ricciola, maionese al latte di soia e salsa di soia, uova d'aringa, insalatina dell'orto

Amberjack sashimi, soy milk mayonnaise and soy sauce, herring roe, garden salad

22€

"ZUPPETTA PRIMAVERA" (7,13)

Piselli e fagiolini saltati, yogurt al wasabi, spuma di legumi, olio al prezzemolo e limone

Sautéed peas and green beans, wasabi yogurt, legume mousse, parsley and lemon oil

15 €

ASPARAGI E ALGHE

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, crema di lattuga di mare, alga Dulse

Roasted and raw white asparagus, cream of sea lettuce, Dulse seaweed

16 €

PRIMI - First courses

BIGOLI "CORTE DEL POZZO"^(1,3)

Bigoli al torchio, ragù d'oca in umido, olio all'alloro, pepe nero
Bigoli al torchio, goose ragout stew, laurel oil, black pepper

22 €

TAGLIOLINO^(1,2,3,11)

Tagliolino alle alghe, tartare di gambero rosso, gomasio e cedro
Tagliolini with seaweed, red prawn tartare, gomasio and citron

26 €

PENNOTTI^(1,2,8)

Pennotti mantecati al pesto di piselli di Colognola e pistacchio, coulis di pomodori e aceto balsamico

Pennotti creamed with Colognola peas and pistachio pesto, tomato coulis and balsamic vinegar

20€

RISOTTO ⁽⁷⁾

mantecato agli asparagi verdi, cumino e menta
(min 2 persone)

*creamed with green asparagus, cumin and mint
(min 2 people)*

20 €

TAGLIATELLE ^(1,2,3,4,7)

Tagliatelle all'uovo, astice, bisque al pomodoro, limone e basilico
(min 2 persone)

*Egg tagliatelle, lobster, tomato bisque, lemon and basil
(min 2 people)*

40 €

SECONDI - Main courses

FILETTO ⁽⁷⁾

di manzo alla brace, crema di sedano rapa, fragole e aceto di fragole
Grilled beef fillet, cream of celeriac, strawberries and strawberry vinegar

27 €

SOVRACOSCIA

di gallina alla brace, taccole, arancia e pepe verde
Grilled chicken, snow peas, orange and green pepper

24 €

FIorentINA

Fiorentina di manzo Simmenthal alla brace con patate al forno
(pezzatura variabile 900/1200 gr, tempo di attesa 30 min)

*Simmenthal Fiorentina beef steak with baked potatoes
(variable size 900/1200 g, waiting time 30 min)*

9 € / hg

GALLINELLA ^(2,4,7)

al forno, il suo fumetto ai carboni, erba cipollina e purè di patate

Gurnard, its smoked charcoal, chives and potato puree

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (5 pezzi)

Cheese selections (5 pieces)

15 €

DOLCI – Desserts

PECAN E BANANA^(1,3,7,8)

Base sablè, mousse alla banana, noci pecan e caramello salato

Sablè base, banana mousse, pecans and salted caramel

8 €

CIOCCOLANDO^(3,7,8)

Torta morbida al cioccolato, mousse al cioccolato e croccante alle fave di cacao

Soft chocolate cake, chocolate mousse and cocoa bean crunch

8 €

“BISI” E AGRUMI⁽⁷⁾

Crema di latte agli agrumi, piselli di Colognola sciroppati, succo di calamansi

Citrus milk cream, Colognola peas in syrup, calamansi juice

8 €

Acqua/water 3€,

Caffè/Coffee 2,5€,

Pane, olio, coperto e servizio/ Bread, oil, cover and service 4€

Vi invitiamo a riferire eventuali allergie o intolleranze.

Please report any allergies or intolerances.

Il menù potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine
in caso di mancanza del prodotto fresco.

*The menu may contain frozen products at the origin
should local fresh products not be available.*

ELENCO ALLERGENI - Allergen list

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) <i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)</i>	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustacean products</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and sesame products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products made from peanuts</i>	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg <i>Sulfites in concentrations above 10mg/kg</i>
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and soy products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and products made from lupins</i>
7	Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and milk products</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusks and products made from mollusks</i>