

# 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

## CALICE E BENVENUTO DALLA CUCINA

*Welcome drink and course*

### CONIGLIO ALLA CACCIATORA <sup>(9)</sup>

*Battuta al coltello di lombo di coniglio affumicato, dashi alla cacciatora, olive taggiasche, prezzemolo*

*Knife-cut loin of smoked rabbit, cacciatora dashi, Taggiasca olives, parsley*

*oppure / or*

### VITELLO ALLA CACCIATORA <sup>(9)</sup>

*Battuta al coltello di vitello, dashi alla cacciatora, olive taggiasche, prezzemolo*

*Knife-cut veal, cacciatora dashi, Taggiasca olives, parsley*

**- Pieve Vecchia IGT 2020 -**

### FRAGOLE & CREAMAN <sup>(7)</sup>

*Risotto al Creaman Metodo Classico, fragole fresche, ketchup di fragole, aceto balsamico e origano*

*Creaman Metodo Classico risotto, fresh strawberries, strawberry ketchup, balsamic vinegar and oregano*

**- Creaman Metodo Classico 2014 -**

### VENEZIANA IN ROSSO <sup>(7,9)</sup>

*Manzo alla brace, Veneziana in rosso, yogurt affumicato, erbe*

*Grilled beef, red Veneziana, smoked yogurt, herbs*

**- Rosso Prime Line -**

### PRE-DESSERT

#### “PASSEGGIATA IN CAMPAGNA”<sup>(7)</sup>

*Crema di latte al fieno, miele di acacia, polline di millefiori, bitter alla camomilla e olio extravergine di oliva*

*Cream of milk infused with hay, acacia honey, wildflower pollen, chamomile bitter and extra virgin olive oil*

**- Passito di Soave “San Zeno” -**

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

PERCORSO CON ABBINAMENTO DI 5 VINI STORICI 90€

(il menù comprende 5 calici- le altre bevande sono escluse / *the menù includes 5 wine glasses- other beverages are 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.*

# METAMORFOSI - *Metamorphosis*

## BENVENUTO DALLA CUCINA

*Welcome course*

### GAZPACHO

Gazpacho di pomodorino giallo e pesca, insalata di pesche e cetrioli,  
insalatina dell'orto, caramello di anguria, curry

*Yellow cherry tomato and peach gazpacho, peach and cucumber salad, garden salad,  
watermelon caramel, curry*

### "ZUPPETTA PRIMAVERA" <sup>(7)</sup>

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

*Sautéed peas and green beans, wasabi yogurt, legume foam, parsley and lemon*

### PARMIGIANA <sup>(1,7)</sup>

Lingotto di melanzana, concentrato di pomodoro, Grana Padano,  
spuma di mozzarella e basilico

*Aubergine ingot, tomato concentrate, Grana Padano cheese, mozzarella foam and basil*

### MARE <sup>(1,3,7,11)</sup>

Tagliolino alla spirulina e nori, pesto di lattuga di mare, alga dolce, gomasio e cedro

*Tagliolino with spirulina and nori, sea lettuce pesto, Dulse seaweed, gomasio and citron*

### IN FIORE <sup>(7)</sup>

Risotto alla camomilla e zafferano, polline di millefiori e fiori dell'orto

*Chamomile and saffron risotto, wildflower pollen and garden flowers*

### ZUCCHINA <sup>(6)</sup>

alla brace, fondo di miso e citronella, olio alla menta

*Grilled courgette, miso and lemongrass base, mint oil*

### DOLCEZZE <sup>(7)</sup>

*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 €

*(bevande escluse / drinks not included)*

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**

### **"SCALOPPINA" AI FUNGHI<sup>(6)</sup>**

Battuta al coltello di vitello, funghi porcini precoci, maionese di porcini,  
nocciole, olio all'alloro

*Knife-cut veal, early porcini mushrooms, porcini mayonnaise, hazelnuts, laurel oil*

20 €

### **BRESAOLA "ALTEO"<sup>(1,3,7)</sup>**

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

*Home-made beef bresaola, with Alteo Amarone marc, with cannellini beans, Tropea onion.*

18 €

### **GUAZZETTO DI MARE<sup>(2,4,14)</sup>**

Variazione di pesci e crostacei, guazzetto di mare, cedro e aria di mare

*Variation of fish and shellfish, seafood guazzetto, citron and sea foam*

22 €

### **PARMIGIANA<sup>(1,7)</sup>**

Lingotto di melanzana, concentrato di pomodoro, Grana Padano,  
spuma di mozzarella e basilico

*Aubergine ingot, tomato concentrate, Grana Padano cheese, mozzarella foam and basil*

16 €

### **GAZPACHO**

Gazpacho di pomodorino giallo e pesca, insalata di pesche e cetrioli,  
insalatina dell'orto, caramello di anguria, curry

*Yellow cherry tomato and peach gazpacho, peach and cucumber salad, garden salad,  
watermelon caramel, curry*

16 €

## **PRIMI - First courses**

### **TAGLIATELLE<sup>(1,3,9)</sup>**

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e crumble al caffè  
*Tagliatelle with white rabbit ragout and coffee crumble*

22 €

### **SAN CARLO<sup>(1,4,7)</sup>**

Spaghettone al burro, lime e pepe rosa, tartare di ricciola, mais croccante  
*Butter spaghettone, lime and pink pepper, amberjack tartare, crispy corn*

26 €

### **MEZZEMANICHE<sup>(1)</sup>**

mantecate all'estratto di carote, erba Luigia e olive taggiasche  
*Creamed mezzemaniche with carrot extract, Luigia grass and Taggiasca olives*

20€

### **RISOTTO <sup>(7)</sup>**

al Creaman Metodo Classico, fragole fresche, ketchup di fragole,  
aceto balsamico e origano fresco  
(min 2 persone)

*Creaman Metodo Classico risotto, fresh strawberries, strawberry ketchup,  
balsamic vinegar and fresh oregano  
(min 2 people)*

20 €

### **TAGLIATELLE <sup>(1,2,3,4,7)</sup>**

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 <sup>(7)</sup>**

di manzo alla brace, aceto di sambuco, patate novelle  
*Grilled beef fillet, elderflower vinegar, early potatoes*

27 €

### **ANATRA <sup>(8)</sup>**

Petto alla brace, riduzione di arancia e cacao, spinacino saltato  
*Grilled duck breast, orange and cocoa reduction, sautéed spinach*

26 €

### **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

### **BRANZINO <sup>(4,6)</sup>**

al forno, zucchine alla brace, fondo di miso e citronella  
*Baked sea bass, grilled courgettes, miso and lemongrass base*

26 €

### **SELEZIONE DI FORMAGGI <sup>(7)</sup>**

Selezioni formaggi (5 pezzi)

*Cheese selections (5 pieces)*

15 €

## **DOLCI – Desserts**

### **“PASSEGGIATA IN CAMPAGNA”<sup>(7)</sup>**

Crema di latte al fieno, miele di acacia, polline di millefiori, bitter alla camomilla e olio extravergine di oliva

*Cream of milk infused with hay, acacia honey, wildflower pollen, chamomile bitter and extra virgin olive oil*

8 €

### **GANACHE<sup>(8)</sup>**

alle mandorle e vaniglia, percoche sciropate, mandorle sabbiate e timo

*Almond and vanilla ganache, percoche peach in syrup, sanded almonds and thyme*

8 €

### **TORTA AL LIMONE<sup>(1,3,7,8)</sup>**

Crumble al limone, lemon curd, meringa al limone e carbone di lime

*Lemon Crumble, lemon curd, lemon meringue and lime charcoal*

8 €

### **TENERINA AL CIOCCOLATO<sup>(3,7,8)</sup>**

*Soft Chocolate Cake*

6 €



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