

# 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 100”

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

*A four-course tasting menu featuring historic dishes and wines that tell the story of the winery's evolution through 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.*



La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.  
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

*The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.  
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted*

- Bollicina -

**BENVENUTO DALLA CUCINA**

*Welcome course*

- Creaman Metodo Classico -

**LONZINO ALLE VINACCE <sup>(7,8)</sup>**

Lonzino alle vinacce di Amarone, songino, Monte Veronese , olio alle noci

*Homemade Lonzino refined with Amarone marc, lamb's salad, Monte veronese cheese and nuts oil*

- Pieve Vecchia IGT 2020 -

**CHITARRINO FEGATINI E LIMONE <sup>(1,3,7)</sup>**

Spaghetti alla chitarra mantecati con mousse di fegatini di pollo e zest di limone,  
polvere di foglie di limone

*Spaghetti creamed with chicken livers mousse and lemon zest, lemon leaf powder*

- Rosso Prime Line -

**ANATRA <sup>(6)</sup>**

Petto d'anatra alla brace, sedano rapa, curry e cacao

*Grilled duck breast, celeriac, curry and cacao*

**PRE-DESSERT**

- Passito di Soave "San Zeno" 2015 -

**NONNA FLAVIA <sup>(8)</sup>**

Cre moso di mandorle e vaniglia, coulis di fragole, piselli sciropati e basilico

*Cream of almond and vanilla, strawberries coulis, candy peas and basil*

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).

# METAMORFOSI - *Metamorphosis*

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.  
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

*The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.  
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted*

## BENVENUTO DALLA CUCINA

*Welcome course*

### INSALATA "PRIMAVERA" (7,13)

Taccole e fagiolini, aceto all'elicriso, albicocche, mandorla, maionese di soia al wasabi

*Grilled snow peas and green beans, helichrysum vinegar, apricot, almond,  
wasabi soy mayonnaise*

### ASPARAGI (1,3,7)

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, salsa mornay, pepe rosa, lime

*Roasted and raw white asparagus, mornay sauce, pink pepper and lime*

### TERRA / MARE (6,11)

Orecchie di giuda, spuma di patate, gremolada alle alghe, gomasio nero

*Jew's ears mushrooms, potatoes foam, seaweed "gremolada" sauce, black "gomasio"*

### MEZZEMANICHE (1,7,8)

Mezzemaniche mantecate al pesto di piselli di Cognola e pistacchio,  
coulis di pomodori

*Mezzemaniche pasta creamed with peas pesto from Cognola and pistachio,  
tomatoes coulis*

### RISOTTO (7)

Risotto al Creaman e Grana Padano, insalata di fragole fresche,  
agrodolce di fragole, aceto balsamico e origano

*Risotto with "Creaman" and Grana Padano cheese, fresh strawberries salad,  
sweet and sour strawberries sauce, balsamic vinegar and oregano*

### ARROSTO (6,8)

Arrosto di sedano rapa, curry, cacao

*Roast celeriac, curry and cacao*

### DOLCEZZE (7)

*Sweetness*

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

## **DINAMISMO - *Dynamism***

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.  
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

*The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.  
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted*

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*)

## **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 100 ANNI**

Bresaola artigianale affinata in vinacce di Amarone "Alteo", fagioli cannellini, cipolla di Tropea

*Homemade beef bresaola with Amarone marc, cannellini beans, Tropea onion*

18 €

### **BATTUTA <sup>(4,7)</sup>**

Battuta di manzo al coltello, crema di mozzarella di bufala, salsa di acciughe del Cantabrico, capperi

*Beef tartare, buffalo mozzarella cream, Cantabrian anchovy sauce, capers*

20€

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

Merluzzo in olio cottura, spuma di patate, marinara, uova di trota

*Codfish in cooking oil, potatoes foam, "marinara" sauce, roe trout*

22 €

### **INSALATA "PRIMAVERA" <sup>(7,13)</sup>**

Taccole e fagiolini, aceto all'elicriso, albicocche, mandorla, maionese di soia al wasabi

*Grilled snow peas and green beans, helichrysum vinegar, apricot, almond, wasabi soy mayonnaise*

15 €

### **ASPARAGI <sup>(1,3,7)</sup>**

Asparagi bianchi arrostiti e crudi, salsa mornay, pepe rosa, lime

*Roasted and raw white asparagus, mornay sauce, pink pepper and lime*

16 €

## **PRIMI - First courses**

### **CANNELLONI** <sup>(1,3,7)</sup>

Cannelloni gratinati ripieni di ragù di cortile, asparagi verdi e ricotta salata

*Gratin cannelloni pasta filled with backyard ragout, green asparagus and smoked ricotta cheese*

24 €

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

Spaghetti alla chitarra mantecati al burro d'aringa, uova d'aringa affumicate, limone, pane alle olive

*Spaghetti creamed with herring butter, smoked herring roe, lemon, olives bread*

24 €

### **MEZZEMANICHE** <sup>(1,7,8)</sup>

Mezzemaniche mantecate al pesto di piselli di Colognola e pistacchio, coulis di pomodori

*Mezzemaniche pasta creamed with peas pesto from Colognola and pistachio, tomatoes coulis*

20 €

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

Risotto al Creaman e Grana Padano, insalata di fragole fresche, agrodolce di fragole, aceto balsamico e origano

*Risotto with "Creaman" and Grana Padano cheese, fresh strawberries salad, sweet and sour strawberries sauce, balsamic vinegar and oregano*

23 €

### **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 €

(a persona/per person)

## **SECONDI - Main courses**

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

Filetto di manzo alla brace, puré di patate, salsa al pepe verde e arancia  
*Grilled beef fillet served with mashed potatoes, green pepper sauce and orange*

28 €

### **ANATRA<sup>(6)</sup>**

Petto d'anatra alla brace, sedano rapa, curry e cacao  
*Grilled duck breast, celeriac, curry and cacao*

26 €

### **FIorentina SIMMENTHAL**

alla brace con patate al forno  
(pezzatura variabile 1000/1200 gr, tempo di attesa 30 min)

*grilled with roasted potatoes  
(variable size 1000/1200 gr, waiting time 30 min)*

9 € / hg

### **ROMBO<sup>(2,4,7)</sup>**

Filetto di rombo al forno, il suo guazzetto, asparagi verdi e spinacino  
*Baked turbot fillet, shellfish sauce, green asparagus and spinach*

26 €

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

Selezioni formaggi (5 pezzi)

*Cheese selections (5 pieces)*

15 €

## **DOLCI – Desserts**

### **NONNA FLAVIA <sup>(8)</sup>**

Cremoso di mandorle e vaniglia, coulis di fragole, piselli sciropati e basilico

*Cream of almond and vanilla, strawberries coulis, candy peas and basil*

8 €

### **SEMIFREDDO <sup>(3,7,8)</sup>**

Semifreddo alle noci, liquirizia, lampone e noci caramellate

*Nuts semifreddo, liquorice, raspberry and caramelized nuts*

8 €

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

Frolla al cacao, mousse al mascarpone, “gello” al caffè e scaglie di fondente

*Cacao shortcrust, mascarpone mousse, “gello” cream (made with coffee and dark chocolate)*

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 - List of Allergens**

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 10 mg/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>