



RISTORANTE  
**MAGNOLIA**



## Crea il tuo piatto equilibrato

### 1. SCEGLI LA BASE:

Riso Basmati, quinoa, insalata

### 2. AGGIUNGI LE PROTEINE:

Sashimi di tonno marinato, sashimi di salmone marinato, gamberi cotti, tofu marinato, polpo confit, petto di pollo, mozzarella di bufala

### 3. AGGIUNGI INGREDIENTI SFIZIOSI:

Acciughe di Cetara, avocado, pomodori Pachino, carote, finocchi, edamame, zenzero candito, mini pannocchie, cetrioli, cavolo viola

### 4. QUALCOSA DI CROCCANTE:

Mandorle, semi di zucca, semi di sesamo, noci pecan

### 5. INSAPORISCI CON UNA SALSA:

Salsa soia, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 25,00



## Menù

### Per iniziare

Mozzarella di bufala DOP e Pomodoro... come una caprese*	20 €
Focaccia, pomodori San Marzano, burrata e pesto	20 €
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi & melone mantovano IGP **	22 €
Vitello tonnato e capperi in fiore *	22 €
Patata cotta alla cenere, polpo arrosto panna agra ed erba cipollina	22 €

### Le paste

Pasta del giorno	20 €
Tagliolini ai tre pomodori *	20 €
Maccheroncini al ragù della nonna	20 €
Ravioli ripieni di carbonara, burro nocciola e tartufo	23 €
Spaghetto quadrato Felicetti, gamberi e burrata	25 €

### Il pesce e la carne

Il pescato del giorno	29 €
Tagliata di manzo con rucola e grana ***	29 €
Club sandwich - lattuga, pomodori, pollo, pancetta croccante, uova sode e maionese	24 €
Cheese burger - 150 g di carne italiana, form. Tremosine, cipolle caramellate, cetrioli, lattuga, pomodori, pancetta e maionese	24 €

### Qualcosa di dolce

Tiramisù	12 €
Torta del giorno	9 €
Macedonia di frutta fresca di stagione	9 €

\*\*= lacto-gluten free / \*= gluten free / \*\*\*= prodotti locali

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



## Create your healthy dish

### 1. CHOOSE THE MAIN INGREDIENT:

Basmati rice, quinoa, salad

### 2. ADD PROTEINS:

Marinated tuna sashimi, marinated salmon sashimi, prawns, marinated tofu, octopus, chicken, buffalo mozzarella

### 3. CHOOSE SOME ADDITIONAL INGREDIENTS:

Anchovies, avocado, tomatoes, carrots, fennel, edamame, candied ginger, mini corn on the cob, cucumbers, purple cabbage

### 4. SOMETHING CRUNCHY:

Almonds, pumpkin seeds, sesame seeds, pecans

### 5. FLAVOR WITH YOUR FAVORITE SAUCE:

Soy sauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 25,00



## Menu

### Hors d'oeuvres

La caprese with tomatoes tartare and buffalo mozzarella*	20 €
Home made focaccia, San Marzano tomatoes, burrata cheese and pesto	20 €
Veal in tuna sauce and capers *	22 €
Parma Ham with honey melon **	22 €
Ash-baked potato, roasted octopus with sour cream and chives	22 €

### Pasta and noodles

Pasta of the day	20 €
Tagliolini with three types of tomatoes *	20 €
Maccheroncini with Grandma's ragout	20 €
Ravioli filled with carbonara sauce, brown butter and truffle	23 €
Spaghetti with burrata cheese and prawns	25 €

### Fish or meat

Catch of the day	29 €
Beef Tagliata with rocket and parmesan ***	29 €
Club sandwich - lettuce tomatoes, chicken, crispy bacon, boiled eggs and mayonnaise	24 €
Cheese burger - 150 g Italian meat, cheese, caramelised onions, cucumber, lettuce, tomatoes, bacon and mayonnaise	24 €

### Home made desserts

Tiramisu	12 €
Cake of the day	9 €
Fresh seasonal fruit salad	9 €

\*\*= lacto-gluten free / \*= gluten free / \*\*\*= local products

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



## Gesundes zum zusammenstellen

### 1. WÄHLEN SIE EINE DER HAUPTZUTATEN:

Basmati Reis, Quinoa, grüner Salat

### 2. FÜGEN SIE PROTEINE HINZU:

Mariniertes Thunfisch Sashimi, mariniertes Lachs Sashimi, Garnelen, Tofu, Oktopus, Hühnchen, Büffel Mozzarella

### 3. ZUTATEN IHRER WAHL:

Sardellen, Avocado, Tomaten, Karotten, Fenchel, Edamame, kandierter Ingwer, Mini-Maiskolben, Gurken, Rotkohl

### 4. ETWAS KNUSPRIGES DAZU:

Mandeln, Kürbiskerne, Sesamsamen, Pekannüsse

### 5. VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHR GERICHT MIT EINER SOSSE:

Sojasauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Joghurt

€ 25,00



## Vorspeisen

La Caprese mit Tomatentartar und Büffelmozzarella*	20 €
Hausgemachte Focaccia, San Marzano-Tomaten, Burrata-Käse und Pesto	20 €
Roher Parma Schinken und Honigmelone**	22 €
Vitello Tonnato, Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern *	22 €
Gekochte Kartoffel mit Asche, gerösteten Tintenfisch, Sauerrahm und Schnittlauch	22 €

## Nudelgerichte

Nudeln des Tages	20 €
Tagliolini mit drei Tomatensorten *	20 €
Maccheroncini mit Großmutter's Ragout	20 €
Ravioli -Füllung Carbonarasauce, braune Butter und Trüffel	23 €
Spaghetti mit Burrata-Käse und Krabben	25 €

## Fisch und Fleisch

Fang des Tages	29 €
Rindfleisch Tagliata mit Rucola und Parmesan ***	29 €
Clubsandwich - Salat Tomaten, Hähnchen, knuspriger Speck, gekochte Eier und Mayonnaise	24 €
Cheeseburger - 150 g italienisches Fleisch, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Salat, Tomaten, Speck und Mayonnaise	24 €

## Etwas Süßes

Tiramisù	12 €
Kuchen des Tages	9 €
Saisonaler frischer Obstsalat	9 €

\*\*= lacto-gluten free / \*= gluten free / \*\*\*= lokale Produkte

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande