



MAGNOLIA

RESTAURANT  
CAFÈ

primavera 2024



## Antipasti

INSALATA DI PUNTARELLE CON GAMBERI ROSSI CRUDI 28,00  
burrata, mandorle, olio, limone e acciuga


PUNTARELLE SALAD WITH RAW RED SHRIMPS  
burrata cheese, almonds, oil, lemon and anchovy

SARDINE DEL GARDA FARCITE IN SAOR 22,00  
salsa al prezzemolo e cialde di polenta

GARDA SARDINES FILLED IN SAOR  
parsley sauce and polenta wafers

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 18 MESI 25,00  
giardiniera di verdure e gnocco fritto

PROSCIUTTO SAN DANIELE 18 MONTHS  
pickles vegetables and fried gnocco




 UOVO MORBIDO 25,00  
asparagi verdi, croccante di Grana Padano e tartufo nero  
SOFT EGG  
green asparagus, crunchy Grana Padano cheese and black truffle

FOIE GRAS D'ANATRA "AU TORCHON" 29,00  
petto di quaglia arrostito, topinambur e aceto balsamico tradizionale  
DUCK FOIE GRAS "AU TORCHON"  
roasted quail breast, Jerusalem artichokes and tradizionale balsamic vinegar

Coperto 5,00 per persona  
Cover charge 5,00 per person






## Primi piatti

	<b>TORTELLI RIPIENI AL BAGOSS</b> burro alla camomilla, asparagi e aglio nero fermentato <b>TORTELLI STUFFED WITH BAGOSS</b> chamomile butter, asparagus and fermented black garlic	23,00
	<b>RISOTTO CARNAROLI AI CARCIOFI</b> robiola di capra "Malga Pof" e guanciale croccante <b>CARNAROLI RISOTTO WITH ARTICHOKEs</b> goat robiola cheese "Malga Pof" and crispy guanciale	25,00
	<b>LINGUINE FELICETTI DI GRANO "SENATORE CAPPELLI"</b> aglio, olio, peperoncino e calamari <b>LINGUINE FELICETTI "SENATORE CAPPELLI" WHEAT</b> garlic, oil, chili and squids	25,00
	<b>GNOCCHI DI PISELLI</b> capesante, menta e pinoli tostati <b>PEAS GNOCCHI</b> scallops, mint and toasted pine nuts	27,00
 	<b>ZUPPA DI VERDURE PRIMAVERILI</b> semi di zucca tostati e olio del Garda DOP <b>SPRING VEGETABLE SOUP</b> roasted pumpkin seeds and Garda DOP olive oil	20,00

Coperto 5,00 per persona  
Cover charge 5,00 per person



-  Vegetariano / Vegetarian
-  Vegano / Vegan
-  Senza glutine / Gluten free

## Secondi piatti

FILETTO DI MANZO ARROSTITO IN PADELLA 37,00  
salsa pizzaiola, pack choi

PAN-ROASTED BEEF FILLET  
pizzaiola sauce, pack choi

PETTO DI FARAONA FARCITO AL TARTUFO 35,00  
purè di sedano rapa, salsa al Porto

GUINEA FOWL BREAST STUFFED WITH TRUFFLE  
celeriac puree, Port wine sauce

TRANCIO DI STORIONE COTTO A BASSA TEMPERATURA 35,00  
salsa di pane al nero di seppia, cime di rapa, polvere di olive nere e pomodorini confit

STURGEON SLICE COOKED AT LOW TEMPERATURE  
squid ink bread sauce, turnip tops, black olive's powder and confit tomatoes

TEMPURA DI PESCATO D'ACQUA DOLCE E VERDURE 31,00  
salsa tartara, salsa ponzu e aria di limoni

FRESHWATER FISH AND VEGETABLES TEMPURA  
tartar sauce, ponzu sauce and lemons air

## Dal barbecue a legna from wood barbecue

Filetto di manzo 200g \_Macelleria "Cavalleri" di Paitone (BS) 35,00  
Beef fillet 200g \_from Macelleria "Cavalleri" in Paitone (BS)

Costoletta di maiale iberico 250g 33,00  
Iberian pork chops 250g

Costolette di agnello 33,00  
Lamb chops


*Le carni alla griglia sono servite con contorno di patate al forno*  
*Grilled meat will be served with baked potatoes*



## Menu degustazione

INSALATA DI PUNTARELLE CON GAMBERI ROSSI CRUDI  
burrata, mandorle, olio, limone e acciuga

PUNTARELLE SALAD WITH RAW RED SHRIMPS  
burrata cheese, almonds, oil, lemon and anchovy

 TORTELLI RIPIENI AL BAGOSS  
burro alla camomilla, asparagi e aglio nero fermentato  
TORTELLI STUFFED WITH BAGOSS  
chamomile butter, asparagus and fermented black garlic

GNOCCHI DI PISELLI  
capesante, menta e pinoli tostati  
PEAS GNOCCHI  
scallops, mint and toasted pine nuts

TEMPURA DI PESCATO D'ACQUA DOLCE E VERDURE  
salsa tartara, salsa ponzu e aria di limoni  
FRESHWATER FISH AND VEGETABLES TEMPURA  
tartar sauce, ponzu sauce and lemons air

 SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA  
biscotto alle mandorle e cacao, fragole fresche, namelaka di cioccolato bianco e yogurt  
VANILLA SEMIFREDDO  
almond and cocoa cookie, fresh strawberries, white chocolate and yogurt namelaka

85,00  
Per persona. Servito per tutto il tavolo  
Per person. Served for the entire table

## Degustazione formaggi cheese tasting

7 FORMAGGI 25,00  
Robiola fresca di capra "Malga Pof", Delizia della nonna "Bagnolo", Toma di Capra "Malga Pof", Pecorino stagionato di Amatrice, Passo Spino stagionato in Miniera del "Bagnolo", Erborinato di bufala, Bagoss estivo d'alpeggio 30 mesi

7 CHEESES  
Fresh Robiola goat's cheese from "Malga Pof", Grandma's delicacy from "Bagnolo", Goat's Toma from "Malga Pof", Aged Pecorino from Amatrice, Passo Spino aged in the Bagnolo's cave, Buffalo's blue cheese, 30-months summer Bagoss

3 FORMAGGI a scelta / 3 CHEESES of your choice 17,00

*Servita con pan brioche alla frutta secca e marmellata di cipolle di Tropea*  
*Served with dried fruits brioche bun and Tropea onion jam*

 Vegetariano / Vegetarian



 Vegano / Vegan

 Senza glutine / Gluten free

## Dessert

TORTA DI ROSE 14,00  
con spuma leggera allo zabaione

“TORTA DI ROSE”  
with a light zabaglione foam

  TORTINO VEGANO ALL'ARANCIA SELVATICA DEL GARDA 14,00  
noci e gocce di cioccolato, sorbetto agli agrumi  
GARDA WILD ORANGE VEGAN PIE  
walnuts and chocolate chips, citrus sorbet

CRÈME BRÛLÉE 14,00  
ai sapori aromatici del giardino del Laurin e gelato al fiordilatte

CRÈME BRÛLÉE  
with aromatic flavours from Laurin's garden and fiordilatte ice cream

TIRAMISÙ CLASSICO 14,00  
CLASSIC TIRAMISÙ

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA 14,00  
biscotto alle mandorle e cacao, fragole fresche, namelaka di cioccolato bianco e yogurt

VANILLA SEMIFREDDO  
almond and cocoa cookie, fresh strawberries, white chocolate and yogurt namelaka

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 10,00  
ICE CREAMS AND SORBETS OF THE DAY



## **Vini da dessert**

Recioto della Valpolicella Rosso _Az. Accordini	60,00
Col Foscarin Recioto di Soave _Az. Gini	49,00
Passito di Pantelleria Arbaria _Az. Vinisola	55,00

## **Al bicchiere by the glass**

Recioto della Valpolicella Rosso _Az. Accordini	18,00
Col Foscarin Recioto di Soave _Az. Gini	15,00

