

Magari Estates Ristorante

Il ristorante Magari Estates Hotel esalta i sapori del territorio attraverso l'attenta selezione delle materie prime, prediligendo prodotti coltivati con metodi naturali, biologici e biodinamici. La stagionalità dei prodotti è il filo conduttore di un menù stravagantemente legato alla tradizione. Lo Chef Matteo Nogarole lavora la materia prima esaltando senza stravolgerne le caratteristiche, spesso proponendo sotto una forma nuova.

The Magari Estates Hotel restaurant is a place to experience the true flavors of the Verona area. Our chef, Matteo Nogarole, uses carefully selected local ingredients, preferring those that are cultivated with organic and biodynamic practices, to create modern, seasonal dishes based on local tradition.

La proposta gastronomica prevede per il pranzo infrasettimanale una formula light lunch mentre per la cena le proposte si dividono in Menù Degustazione e Menù À la Carte. La Cantina raccoglie le etichette sia di vini italiani che internazionali selezionati in abbinamento con i piatti dal sommelier. I veri protagonisti sono i vini locali della Cantina Fasoli Gino e della Cantina Tasi .

Our menu includes a Monday to Friday light-lunch formula, with a tasting and à la carte menu available during the evening. Our tasting menus are paired with the local wines of Cantina Fasoli Gino and Cantina Tasi however should you wish to taste wines from further afield, our well-stocked cellar includes Italian and international labels selected by our sommelier.

Menù Degustazione - *Tasting Menù*

METAMORFOSI - Metamorphosis

/me-ta-mòr-fo-și/

Trasformazione di un essere o di un oggetto in un altro di natura diversa.

A change in the form or nature of a thing or person into a completely different one.

Amuse Bouche
Amuse Bouche

Sedano rapa, mandorla, tamarindo, timo e paprika dolce ⁽⁶⁾
Celeriac, almond, tamarind, thyme and sweet paprika

Cavolfiore e gremolada alle alghe ^(3,4,6,7,11)
Cauliflower and seaweed "gremolada" sauce

"Polenta, funghi e tartufo" ^(6,7)
Polenta, mushrooms and truffle

Risotto: Creaman, rafano e aglio nero ⁽⁷⁾
Risotto: Creaman wine, horseradish and black garlic

Tarte-Tatin di porro, Parmigiano, vaniglia e cialda al vino ^(1,3,7)
Tarte-Tatin of Leek, Parmesan, vanilla and wine wafer

Strudel: mela e verza, salsa al curry ^(1,3,7,8)
Strudel: apple and cabbage, curry sauce

Dolcezza
Sweetness

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

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

The Tasting Menù is only available for all the guests at the table. The menù does not allow variations.



MAGARI

ESTATES HOTEL

Menù Degustazione - *Tasting Menù*

DINAMISMO - Dynamism

/di·na·mi·s·mo/

Attività intensa, vitalità, energia che si risolve in rapidità d'azione e di decisioni.
Intense activity, vitality, energy that is resolved in rapidity of action and decisions.

Menù 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 menù non ammette variazioni. *The Tasting Menù is only available for all the guests at the table. The menù 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.*

24 €

Menù alla carta - *À la carte menu*

Antipasti – Starters

“CACCIATORA” ^(9,11)

Battuta al coltello di manzo, Dashi “alla cacciatora”
Beef Tartare, Dashi "cacciatora"

18 €

CRUDO ^(3,4,6,7,11)

Crudo di branzino e nori, gremolada alle alghe, spuma di cavolfiore e uova di trota
Raw sea bass and nori, seaweed “gremolada” sauce, cauliflower foam and trout eggs

20 €

CARPACCIO ⁽⁷⁾

Carpaccio di sedano rapa marinato, crema di mandorle, tamarindo, olio al timo e paprika dolce
Marinated celeriac carpaccio, almond cream, tamarind, thyme oil and sweet paprika

15 €

TARTE-TATIN ^(1,3,7)

Tarte-Tatin di porri, fonduta di parmigiano e vaniglia, cialda al vino rosso
Leek Tarte-Tatin, parmesan and vanilla fondue, red wine wafer

15 €

Primi - Pasta & Rice courses

GNOCCHI ^(1,3,4,6,7)

Gnocchi ripieni di cipolla liquida, anguilla kabayaky, brodo di aringa affumicata e le sue uova
Potato gnocchi, filled with liquid onion, kabayaky eel, smoked herring broth and its eggs

22 €

SPAGHETTONE ^(1,7)

Spaghettono quadrato alla "acqua di zucca", olio dei suoi semi e caffè di arance
Square spaghetti with "pumpkin water," oil of its seeds and orange coffee

18 €

TAGLIATELLA ^(1,3,7,9)

Tagliatella all' uovo, crema di carciofi, ragù di coniglio, cynar
Egg Tagliatella, artichoke cream, rabbit ragout, cynar

20€

RISOTTO⁽⁷⁾

Vialone nano mantecato al Creaman, crema di rafano e aglio nero(min 2 persone)
Vialone nano risotto mantecato with Creaman wine, horseradish cream and black garlic (min 2 persons)

18 €

Secondi - Main courses

FILETTO

Filetto di manzo, millefoglie di patate e topinambur, chutney di kiwi e frutti rossi
Beef filet, potato and topinambur millefeuille, kiwi and red fruit chutney

25 €

“LATTE E FIENO”^(7,10)

Faraona cotta in latte e fieno, la sua salsa, aceto e bacche di sambuco, biette
Guinea fowl cooked in milk and hay, its sauce, vinegar and elderberries, beets

24 €

GALLINELLA^(4,6,7,8,11)

Gallinella alla brace, lardo, sesamo, mais e spinacino
Grilled gurnard, lard, sesame, corn and spinach

26 €

FORMAGGI⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (6 pezzi)
Cheese selections (6 pieces)

15 €

Dolci – Desserts

MIMOSA^(1,3,7)

Torta mimosa allo zafferano e lavanda.
Saffron and lavender mimosa cake

8 €

GIANDUJOTTO^(1,5,7,8)

Crema alla gianduja, caffè e arachidi salate
Gianduja cream, coffee and salted peanuts

8 €

FINOCCHIETTO E MANDARINO^(1,3,7,8)

Crema di latte al finocchietto, mandarino in più versioni, croccante al cocco
Fennel milk cream, tangerine in multiple versions, coconut crisp

8 €

Acqua/water 3€, Caffè/Coffee 2€, Coperto/Cover 3€

Vi invitiamo a riferire eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione
Please report any allergies or intolerances when making your reservation / placing your order

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.