

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.ʒi/

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

Budino^(3,8,9)

di sedano bianco, mela verde e noci

White celery, green apple and walnut pudding

Carpaccio^(6,8)

di sedano rapa, Campari, pinoli e olive taggiasche

Carpaccio of celeriac, Campari, pine nuts and Taggiasca olives

Insalata Calda

di asparagi bianchi, lattuga di mare, alga Dulse, alga Wakame

Warm salad of white asparagus, sea lettuce, Dulse seaweed, Wakame seaweed

“Zuppetta primavera”⁽⁷⁾

di piselli e fagiolini, panna acida, limone e prezzemolo

Spring soup of peas and green beans, sour cream, lemon and parsley

Spaghetto freddo⁽⁶⁾

di daikon, caviale di cipolla

Cold spaghetti, daikon, onion caviar

Gnocchi^(1,3,7)

di patate, pomodoro e aceto balsamico, brodo di Parmigiano e basilico

Gnocchi: potatoes, tomato and balsamic vinegar, Parmesan and basil broth

oppure/or

Riso⁽⁷⁾

in fiore: zafferano, camomilla, polline, fiori

Rice in bloom: saffron, chamomile, pollen, flowers

Millefoglie⁽⁶⁾

di patata dolce, limone arrostito, aceto di sambuco

Millefoglie sweet potato, roasted lemon, elderberry vinegar

Dolcezze

Sweetness

75 €

(bevande escluse / drinks not included)

La scelta del menù e del primo piatto si intende per tutti gli ospiti del tavolo.

The Tasting Menù and the choice of the 1st course is only available for all the guests at the table.

Menù Degustazione - *Tasting Menù*

DINAMISMO - Dynamism */di-na-mi-smo/*

*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 €

Degustazione di 7 calici di vino in abbinamento
ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

*Tasting of 7 glasses of wine paired with dishes from
the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.*

40 €

Menù alla carta - *À la carte menu*

Antipasti – Starters

CARPACCIO⁽⁸⁾

di manzo, latte di pinoli, riduzione di Campari e polvere di olive
beef carpaccio, pine nut milk, Campari reduction and olive powder

18 €

BATTUTA^(4,6,8,11)

al coltello di ricciola, olio di sesamo, maionese di soia, tapioca in carpione e
origano fresco, pane alle erbe
*amberjack tartare, sesame oil, soy mayonnaise, tapioca carpione and fresh
oregano, herbs bread*

18 €

“ZUPPETTA PRIMAVERA”⁽⁷⁾

Fagiolini e piselli croccanti, panna acida e limone, spuma di piselli e prezzemolo
Crispy green beans and peas, sour cream and lemon, pea mousse and parsley

15 €

ASPARAGI E ALGHE

Asparagi bianchi crudi e arrostiti, crema di lattuga di mare, alga Dulse, Alga
Wakame e aria di mare
*Raw and roasted white asparagus, cream of sea lettuce, Dulse seaweed,
Wakame seaweed and sea air*

15 €

Primi - *Pasta & Rice courses*

GNOCCHI^(1,3,7)

di patate e pomodoro, ripieni di coulis di pomodoro e aceto
Potato and tomato dumplings filled with tomato and vinegar coulis

18 €

TAGLIOLINO VERDE^(1,3,6,7,9)

al ragù di costine con salsa di anguilla arrosto
rib ragout with roast eel sauce

20 €

SPAGHETTONE^(1,4,7)

al burro affumicato, asparagine, uova di trota e the nero
Smoked butter, asparagus, trout roe and black tea

22€

RISO IN FIORE⁽⁷⁾

Risotto mantecato allo zafferano e camomilla, polline e fiori
Saffron and chamomile risotto with pollen and flowers

18 €

Secondi - Main courses

FILETTO

di manzo, millefoglie di patata dolce, limone alla brace e agretti
Beef fillet, sweet potato millefeuille, grilled lemon and agretti

25 €

PORCHETTA^(6,7,9)

di coniglio, crema di cannellini e ragù di primavera
rabbit, cannellini cream and spring ragout

22 €

CAESAR SALAD DI RANE^(1,3,4,6,7)

Guancette di rana pescatrice e coscette di rana croccanti, insalata riccia e
variazione di salsa Caesar
Monkfish cheeks and crispy frog legs, curly salad and Caesar sauce variation

26 €

FORMAGGI⁽⁷⁾

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

15 €

Dolci – *Desserts*

MAGARI ALMOND^(7,8)

Mousse di cioccolato bianco, vaniglia e mandorle con copertura croccante al cioccolato al latte e mandorle

White chocolate, vanilla and almond mousse with crispy milk chocolate and almond coating

8 €

PISELLI E AGRUMI⁽⁷⁾

Crema di latte all'arancia, succo di calamansi, pisellini sciroppati

Orange milk cream, calamansi juice, peas in syrup

8 €

ANANAS E IBISCO⁽¹⁰⁾

Ananas arrostito, infuso di mele e ibisco, semi di senape canditi e rosmarino
Roasted pineapple, apple and hibiscus infusion, candied mustard seeds and rosemary

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.