



Menu Degustazione - *Tasting Menu*

Entrée dello Chef - *Chef's entrée*

Mozzarelline di bufala, crema di piselli, asparagi e capperi di Pantelleria
Buffalo mozzarella, pea cream, asparagus and capers from Pantelleria

Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy

Gnocchi fatti in casa al ragù d'anatra, bruschandoli e Montasio Stravecchio
Homemade gnocchi with duck ragù, wild asparagus and Montasio cheese

Branzino in panure al basilico, passata di melanzane, pomodoro e barba di frate
Sea bass in basil breadcrumbs, aubergine puree, tomato and monk's beard

Pre dessert - *Pre dessert*

Panna cotta, tartare di fragole e passion fruit
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

Piccola pasticceria - *Small pastry*

Menù a 5 portate : 90,00 € a persona
5 courses tasting menù : 90,00 € per person

5 vini al bicchiere che accompagnano il menù 40,00 €
5 wines by the glass paired with this menù 40,00 €

Per le tavole dai 4 a più persone è suggerito consumare il menù degustazione
For tables of 4 or more people, it is recommended to consume the tasting menu

Per prenotazioni www.elmagazen.com





Menu Degustazione - *Tasting Menu*

Entrée dello Chef - *Chef's entrée*

Mozzarelline di bufala, crema di piselli, asparagi e capperi di Pantelleria
Buffalo mozzarella, pea cream, asparagus and capers from Pantelleria

Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia
Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy

Battuta di Fassona, insalatina di carciofini, nocciole e maionese al lime
Beef tartare, artichoke salad, hazelnuts and lime mayonnaise

Gnocchi fatti in casa al ragù d'anatra, bruschandoli e Montasio Stravecchio
Homemade gnocchi with duck ragù, wild asparagus and Montasio cheese

Branzino in panure al basilico, passata di melanzane, pomodoro e barba di frate
Sea bass in basil breadcrumbs, aubergine puree, tomato and monk's beard

Carré d'agnello con patate schiacciate alla senape e funghi shiitake
Rack of lamb with mashed mustard potatoes and shiitake mushrooms

Pre dessert - *Pre dessert*

Panna cotta, tartare di fragole e passion fruit
Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

Piccola pasticceria - *Small pastry*

Menù a 7 portate : 120,00 € a persona
7 courses tasting menù : 120,00 € per person
7 vini al bicchiere che accompagnano il menù 55,00 €
7 wines by the glass paired with this menù 55,00 €

Il menù viene realizzato per tutto il tavolo - *The menù is for the entire table*