



Menu Degustazione

Burrata di bufala, piselli, caviale di storione e pistacchi



Sarde fritte in panko, taccole, cipolla caramellata e salsa wasabi soia



Gnocchi fatti in casa al ragù di vitello e Montasio Stravecchio



Rombo in crosta di mais, crema di finocchi e spinacetti



Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione

Menù a 5 portate : 89,00 € a persona

5 vini al bicchiere che accompagnano il menù 40,00 €

Per le tavole dai 4 a più persone è obbligatorio consumare il menù degustazione

Per prenotazioni www.elmagazen.com



Instagram





Tasting Menu

Buffalo burrata cheese, peas, sturgeon caviar and pistachios



Fried sardines in panko, snow peas, caramelized onion and wasabi soy



Homemade gnocchi with veal ragout and Montasio cheese



Turbot in corn crust, fennel cream and spinach



Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

5 courses tasting menù : 89,00 € per person

5 wines by the glass paired with this menù 40,00 €

For tables with 4 or more persons it is mandatory to consume the tasting menu

For reservations www.elmagazen.com



Instagram





Menu Dégustation

Burrata de buffle, petits pois, caviar d'esturgeon et pistaches



Sardines frites au panko, pois mange-tout, oignons et sauce soya wasabi



Gnocchis maison avec ragoût de veau et fromage Montasio



Turbot en croûte de maïs, crème de fenouil et épinards



Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion

Menu dégustation 5 plats : 89,00 € par personne
5 vins au verre qui accompagnent le menu 40,00 €

Tables de 4 personnes ou plus, il est obligatoire de consommer le menu dégustation

Pour les réservations www.elmagazen.com

