



## Menu Degustazione

Mozzarella di bufala, pomodori gialli e rossi, cetrioli e pane



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



Gnocchi fatti in casa al ragù di vitello, indivia e Montasio Stravecchio



Branzino in crosta di mandorle, paprika affumicata, finocchi e yogurt



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](http://www.elmagazen.com)**



Instagram





## Tasting Menu

Buffalo mozzarella, yellow and red tomatoes, cucumbers and bread



Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy



Homemade gnocchi with veal ragout, endive salad and Montasio cheese



Sea bass in almond crust, smoked paprika, fennel and yogurt



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](http://www.elmagazen.com)**



Instagram





## Menu Dégustation

Mozzarella de buffle, tomates jaunes et rouges, concombres et pain



Sardines frites au panko, haricots verts, oignons et sauce soya wasabi



Gnocchis maison avec ragoût de veau, endive et fromage Montasio



Bar en croûte d'amandes, paprika fumé, fenouil et yaourt grec



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](http://www.elmagazen.com)**



Instagram

