



Menu Degustazione

Burrata di bufala, crema di zucchine in fiore e acciughe cantabriche



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



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



Rombo in panure d'erbette, crema di fagioli, cozze e radicchio di Chioggia



Panna cotta, tartare di fragole e frutto della passione

Menù a 5 portate : 90,00 € a persona

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

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

Per prenotazioni www.elmagazen.com



Instagram





Tasting Menu

Buffalo burrata, flowering courgette cream and Cantabrian anchovies



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



Gnocchi with veal ragout, porcini mushrooms and Montasio cheese



Turbot in herb breadcrumbs, bean cream, mussels and Chioggia radish



Panna cotta, strawberries tartare and passion fruit

5 courses tasting menù : 90,00 € per person

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

For tables of 4 or more people, it is recommended to consume the tasting menu

For reservations www.elmagazen.com



Instagram





Menu Dégustation

Burrata de buffle, crème de courgettes fleuries et anchois de Cantabrie



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



Gnocchis maison au ragoût de veau, cèpes et Montasio Stravecchio



Turbot pané aux herbes, crème de haricots, moules et radis de Chioggia



Panna cotta, tartare de fraises et fruits de la passion

Menu dégustation 5 plats : 90,00 € par personne
5 vins au verre qui accompagnent le menu 40,00 €

Pour les tables de 4 personnes ou plus, il est recommandé de consommer le menu dégustation

Pour les réservations www.elmagazen.com



Instagram

