

MAGARI ESTATES RISTORANTE

Il ristorante Magari Estates prevede un proposta gastronomica con una formula di light menù per il pranzo, mentre per la cena la scelta è tra i menù degustazione e menù à la carte. La stagionalità dei prodotti e la selezione di materie prime dalla filiera sostenibile sono il filo conduttore di un menù dinamico e in continua evoluzione, con uno sguardo alla tradizione. La nostra filosofia viene raccontata attraverso tre menù degustazione:

The Magari Estates restaurant provides a gastronomic proposal with a light menu formula for lunch, while for dinner the choice is between tasting menus and the a la carte menu. The seasonality of the products and the selection of raw materials from the sustainable supply chain are the common thread of a dynamic menu that is constantly evolving, with an eye to tradition. Our philosophy is told through three tasting menus:

“FASOLI 100”

Un percorso degustazione di quattro passaggi, con piatti e vini storici che raccontano l'evoluzione della cantina attraverso cento anni di storia.

A four-course tasting menu featuring historic dishes and wines that tell the story of the winery's evolution through one hundred years of history.

“METAMORFOSI”

Un percorso degustazione incentrato sul mondo vegetale, dove la metamorfosi è basata sulla trasformazione del pensiero rispetto ai vegetali, portandoli al centro del dialogo e non più lasciandoli a “contorno”.

A tasting menu centered on the vegetable world, where the metamorphosis is based on the transformation of thinking with respect to vegetables, bringing them to the center of the dialogue and no longer leaving them on the "side".

“DINAMISMO”

Un viaggio a sorpresa, dove l'evoluzione del percorso si basa su un gioco di “attività intensa, vitalità e energia che si risolve in rapidità d'azione e di decisioni.” (def. Treccani). Un percorso creato sul momento per il momento.

A surprise journey, where the evolution of the menu is based on a play of "intense activity, vitality and energy that results in rapid action and decisions.". A tasting menu created day by day.

LA CANTINA

La cantina raccoglie etichette di vini nazionali e internazionali, ma i veri protagonisti sono i nostri vini biologici e locali della Cantina Fasoli Gino e della Cantina Tasi.

The cellar collects national and international wine labels, but the real stars are our organic and local wines from Fasoli Gino Winery and Tasi Winery.



**La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro**

- Bollicina -

BENVENUTO DALLA CUCINA

- Creaman Metodo Classico -

BATTUTA ^(3,9,10)

Battuta di manzo al coltello, salsa Magari, croccante di patate, capperi in polvere, scarola riccia, granella di pancetta affumicata

- Pieve Vecchia IGT 2020 -

CAMPAGNA FASOLI ⁽⁷⁾

Risotto mantecato al Grana Padano e burro al fieno,
mosto cotto di Garganega, fieno bruciato

- Rosso Prime Line -

FARAONA ⁽³⁾

lingotto di faraona ripieno al tartufo, il suo fondo, spinacino, salsa foie gras

PRE-DESSERT

- Passito di Soave "San Zeno" 2015 -

"BISI" E AGRUMI ⁽⁷⁾

Crema di latte agli agrumi, piselli sciropati e riduzione di calamansi

PERCORSO DI 4 PORTATE 60€ (bevande escluse)

PERCORSO CON ABBINAMENTO DI 5 VINI STORICI 90€
(il menù comprende 5 calici- le altre bevande sono escluse).



**The Tasting Menu is only available for all the guest at the table.
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted.**

- Bollicina -

WELCOME FROM THE KITCHEN

- Creaman Metodo Classico -

BATTUTA^(3,9,10)

Beef tartare, Magari sauce, crispy potato cakes, powdered capers,
curly escarole and chopped smoked bacon

- Pieve Vecchia IGT 2020-

CAMPAGNA FASOLI ⁽⁷⁾

Grana Padano and hay butter risotto,
with cooked must of Garganega grapes and burned hay

- Rosso Prime Line -

FARAONA⁽⁷⁾

Truffle stuffed Guinea fowl, with spinach and foie gras sauce

PRE-DESSERT

- Passito di Soave "San Zeno" 2015 -

"BISI" E AGRUMI ⁽⁷⁾

Cream of milk with citrus fruit, peas in syrup and calamansi reduction

4 COURSES TASTING JOURNEY 60€ (drinks excluded)

WINE PAIRING WITH 5 HISTORICAL WINES 90€
(The Menu includes 5 wine glasses - other beverages are not included).

METAMORFOSI - *Metamorphosis*

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

BENVENUTO DALLA CUCINA

-

INSALATA "PRIMAVERA" ⁽⁸⁾

taccole e fagiolini saltati, mandorle tostate, chimichurri scomposto e veli di peperoncino

ASPARAGI ^(3,7)

asparagi bianchi, crème brûlée al pepe rosa e caramello salato

-

MEZZEMANICHE ^(1,6,7)

crema di miso e piselli, germogli di zenzero e salsa leggera al wasabi

RISOTTO ⁽⁷⁾

Risotto al Creaman e Grana Padano, insalata di fragole fresche,
agrodolce di fragole, aceto balsamico e origano

-

ASPARAGI E "CAVIALE" ⁽⁶⁾

asparagi verdi arrosto, caviale di terra

-

DOLCEZZE

Selezione di dolci

70 €
(bevande escluse)

METAMORFOSI - *Metamorphosis*

The Tasting Menu is only available for all the guest at the table.
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted.

WELCOME FROM THE KITCHEN

-

INSALATA "PRIMAVERA" ⁽⁸⁾

sauteéd snow and green beans, toasted almonds, deconstructed chimichurri and chili veils

ASPARAGI ^(3,7)

white asparagus with pink pepper crème brûlée and salted caramel

-

MEZZEMANICHE ^(1,6,7)

miso and peas cream, ginger sprouts and light wasabi sauce

RISOTTO ⁽⁷⁾

Creaman and Grana Padano creamed risotto, fresh strawberries salad,
sweet-and-sour strawberry sauce, balsamic vinegar and oregano

-

ASPARAGI E "CAVIALE" ⁽⁶⁾

roasted green asparagus, caviar of land

-

DOLCEZZE

Sweetness

70 €
(Drinks not included)

DINAMISMO CARNE

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

Percorso libero di sei piatti scelti dalla cucina.
Un viaggio a sorpresa che comprende carne e vegetali.

80 €
(bevande escluse)

DINAMISMO PESCE

La scelta del menù si intende per tutti gli ospiti del tavolo.
Non sono ammesse variazioni sulle portate o la combinazione di differenti menù tra loro

Percorso libero di sei piatti scelti dalla cucina.
Un viaggio a sorpresa che comprende pesce e vegetali.

80 €
(bevande escluse)

DEGUSTAZIONE VINI

Degustazione di 3 calici di vino in abbinamento
ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

25 €

Degustazione di 5 calici di vino in abbinamento
ai piatti dei menù METAMORFOSI e DINAMISMO.

40 €

MEAT DYNAMISM

***The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted***

*Chef's choice six course tasting menu.
A surprise journey which includes meat and vegetables.*

80 €

(Drinks not included)

FISH DYNAMISM

***The Tasting Menu is only available for all the guests at the table.
Variations on courses or the combination of different menus are not permitted***

*Chef's choice six course tasting menu.
A surprise journey which includes fish and vegetables.*

80 €

(Drinks not included)

WINE TASTING

*Tasting of 3 glasses of wine paired with dishes
from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.*

25 €

*Tasting of 5 glasses of wine paired with dishes
from the METAMORPHOSIS and DYNAMISM menus.*

40 €

ANTIPASTI

BRESAOLA 100 ANNI E MONTE VERONESE UBRIACO ⁽⁷⁾

Tagliere di Bresaola artigianale affinata in vinacce di Amarone Alteo e Monte Veronese affinato nella vinaccia di Merlot Orgno e Valpolicella Ripasso

18 €

BATTUTA ^(3,9,10)

Battuta di manzo al coltello, salsa Magari, croccante di patate, capperi in polvere, scarola riccia, granella di pancetta affumicata

18 €

CAPELANTE ^(4,6,14)

capelanite scottate, spuma di patate arrosto, maionese marina e tomburi

20 €

INSALATA "PRIMAVERA" ⁽⁸⁾

taccole e fagiolini saltati, mandorle tostate, chimichurri scomposto e veli di peperoncino

16 €

ASPARAGI ^(3,7)

asparagi bianchi, crème brûlée al pepe rosa e caramello salato

16 €

STARTERS

BRESAOLA 100 ANNI E MONTE VERONESE UBRIACO ⁽⁷⁾

Cured bresaola aged in Amarone "Alteo" grape marc,
with Monte Veronese cheese matured in "Orgno" pomace and Valpolicella Ripasso

18 €

BATTUTA ^(3,10)

Beef tartare, Magari sauce, crispy potato cakes, powdered capers,
curly escarole and chopped smoked bacon

18 €

CAPELANTE ^(4,6,14)

roasted scallops, roasted potatoes foam, sea-mayonnaise and tomburi

22 €

INSALATA "PRIMAVERA" ⁽⁸⁾

sauteéd snow and green beans, toasted almonds, deconstructed chimichurri and chili veils

16 €

ASPARAGI ^(3,7)

white asparagus with pink pepper crème brûlée and salted caramel

16 €

PRIMI

RAVIOLI ^(1,3,7,8,9,12)

ripieni di ragù di anatra, spuma di Parmigano e “nutella” salata

24€

BIGOLI ^(1,3,4,7,8)

bigoli con le sarde, pinoli e bruschetta al finocchietto

22 €

MEZZEMANICHE ^(1,6,7)

crema di miso e piselli, germogli di zenzero e salsa leggera al wasabi

20 €

RISOTTO ⁽⁷⁾

Risotto al Creaman e Grana Padano, insalata di fragole fresche, agrodolce di fragole, aceto balsamico e origano

(min. 2 persone)

20 €

TAGLIATELLE ^(1,2,3,4,7)

Tagliatelle all'uovo, astice, bisque al pomodoro, limone e basilico

(min. 2 persone)

40 €
(a persona)

FIRST COURSES

RAVIOLI ^(1,3,7,8,9,12)

duck ragout stuffed, with Parmesan cream and salty “nutella”

24€

BIGOLI ^(1,2,3,4,7,8)

bigoli with sardines, pine nuts and wild fennel toasted bread

22 €

MEZZEMANICHE ^(1,6,7)

miso and peas cream, ginger sprouts and light wasabi sauce

20 €

RISOTTO ⁽⁷⁾

Creaman and Grana Padano creamed risotto, fresh strawberries salad, sweet-and-sour strawberry sauce, balsamic vinegar and oregano

(min. 2 guests)

20 €

TAGLIATELLE ^(1,2,3,4,7)

Egg tagliatelle with lobster, tomato bisque, lemon and basil

(min. 2 guests)

40 €

(per person)

SECONDI

FILETTO ⁽⁷⁾

Filetto di manzo alla brace, puré di patate, salsa al pepe verde

28 €

FARAONA ⁽³⁾

lingotto di faraona ripieno al tartufo, il suo fondo, spinacino, salsa al foie gras

26 €

FIorentina SIMMENTHAL

alla brace con patate al forno
(pezzatura variabile 1000/1200 gr, tempo di attesa 30 min)

9 € / hg

SALMONE ^(4,12,14)

salmone al forno, asparagi verdi e salsa teriyaki all'italiana

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (5 pezzi)

15 €

MAIN COURSES

FILETTO ⁽⁷⁾

grilled beef fillet with its sauce, winter millefeuille

28 €

FARAONA ⁽³⁾

truffle stuffed Guinea fowl lingot, with spinach and foie gras sauce

26 €

FIorentina SIMMENTHAL

charcoal-grilled T-bone steak with roasted potatoes
(approx. 1000/1200 gr, 30 min wait)

9 € / hg

SALMONE ^(4,12,14)

roasted salmon, green asparagus and "italian" teriyaki sauce

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾

Cheese selection (5 pieces)

15 €

DOLCI

"BISI" E AGRUMI ⁽⁷⁾

crema di latte agli agrumi, piselli sciropati e riduzione di calamansi

9 €

CREMOSO ALLA NOCI ^(8,12)

cremoso alle noci, spuma di miele, noci pecan e nocino

9 €

TORTA TIRAMISÙ ^(1,3,7,8)

Frolla al cacao, mousse al mascarpone, "gelo" al caffè e scaglie di fondente

9 €

TENERINA AL CIOCCOLATO ^(3,7,8)

Torta soffice al cioccolato

7 €

Acqua 3€,

Caffè 2,5€,

Pane, olio, coperto e servizio 4€

Vi invitiamo a riferire eventuali allergie o intolleranze.

*Il menù potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine in caso di mancanza del prodotto fresco.

DESSERTS

“BISI” E AGRUMI ⁽⁷⁾

Cream of milk with citrus fruit, peas in syrup and calamansi reduction

9 €

CREMOSO ALLA NOCI ^(8,12)

nuts mousse, honey cream, pecan nuts and walnut liqueur

9 €

TORTA TIRAMISÙ ^(1,3,7,8)

Cocoa shortcrust base, mascarpone mousse, coffee “gelo” sauce, dark chocolate flakes

9 €

TENERINA AL CIOCCOLATO ^(3,7,8)

Warm chocolate cake

7 €

Water 3€,

Coffee 2,5€,

Bread, oil, cover and service 4€

Please report any allergies or intolerances.

**The menu may contain frozen products at the origin
should local fresh products not be available.*

ELENCO ALLERGENI - List of Allergens

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) <i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)</i>	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustacean products</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and sesame products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products made from peanuts</i>	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg <i>Sulfites in concentrations above 10 mg/kg</i>
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and soy products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and products made from lupins</i>
7	Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and milk products</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusks and products made from mollusks</i>