

MAGARI ESTATES RISTORANTE

Il ristorante Magari Estates prevede una 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^(3,10)

Battuta di manzo al coltello, salsa tartara, scarola riccia

oppure

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 Orgno e Valpolicella Ripasso

- *Pieve Vecchia IGT 2020* -

CACIO, PEPE E MOSTO COTTO⁽⁷⁾

Risotto mantecato con pecorino Romano e pepe, mosto cotto di Corvina, olio alla menta

- Rosso Prime Line -

COME UNA BRACIOLA^(6,7,10)

Coppa di maiale alla brace, purè di patate, salsa di mirtilli e senape

PRE-DESSERT

- Passito di Soave "San Zeno" 2015 -

MANDARINO E FINOCCHIETTO^(1,3,7)

Crema di latte al profumo di agrumi e finocchietto, riduzione di mandarino e finocchio candito a crudo, crumble

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^(3,10)

Beef tartare, tartara sauce, curly escarole

or

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

- Pieve Vecchia IGT 2020-

CACIO, PEPE E MOSTO COTTO⁽⁷⁾

Cacio e pepe risotto, with cooked must of Corvina grapes and mint oil

- Rosso Prime Line -

COME UNA BRACIOLA^(6,7,10)

Grilled pork cup, mashed potatoes, blueberries and mustard sauce

PRE-DESSERT

- Passito di Soave "San Zeno" 2015 -

MANDARINO E FINOCCHIETTO^(1,3,7)

Cream of milk with citrus fruit and wild fennel, tangerine reduction and candy wild fennel, crumble

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 DI CARCIOFI^(1,7)

Insalata di carciofi crudi, topinambur in salamoia, pecorino, limone grigliato, crostini

PORRO^(6,7,8)

Porro arrosto, zucca in carpione, salsa di mandorle e tartufo nero

-

TAGLIATELLE^(1,3,7,8)

Tagliatelle di pane raffermo e cacao, funghi di bosco, primosale

RISOTTO⁽⁷⁾

Risotto mantecato al Grana Padano, mosto cotto, conserva di peperone, basilico

-

ARROSTO^(1,6,8)

Millefoglie d'inverno e salsa gravy vegetale

-

DOLCEZZE⁽⁷⁾

Selezione di dolci

75 €
(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 DI CARCIOFI^(1,7)

Salad of raw artichokes, pickled Jerusalem artichokes, pecorino cheese, grilled lemon, croutons

PORRO^(6,7,8)

Roasted leek, pickled pumpkin, almond sauce and black truffle

-

TAGLIATELLE^(1,3,7,8)

Tagliatelle made from stale bread and cocoa, wild mushrooms, primosale cheese

RISOTTO⁽⁷⁾

Risotto creamed with Grana Padano cheese, cooked must, pepper preserve, basil

-

ARROSTO^(1,6,8)

Winter millefeuille with gravy vegetable sauce

-

DOLCEZZE⁽⁷⁾

Sweetness

75 €
(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.

85 €
(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.

85 €
(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.

85 €

(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.

85 €

(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 Orgno e Valpolicella Ripasso

18 €

BATTUTA^(3,10)

Battuta di manzo al coltello, salsa tartara, scarola riccia

20 €

SEPPIA^(4,9,14)

Tagliatella di seppia, gremolada di lattuga di mare, sedano in osmosi

22 €

PORRO^(6,7,8)

Porro arrosto, zucca in carpione, salsa di mandorle e tartufo nero

16 €

INSALATA DI CARCIOFI^(1,7)

Insalata di carciofi crudi, topinambur in salamoia, pecorino, limone grigliato, crostini

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, tartara sauce, curly escarole

20 €

SEPPIA^(4,9,14)

Cuttlefish tagliatella, sea lettuce gremolada, osmosis celery

22 €

PORRO^(6,7,8)

Roasted leek, pickled pumpkin, almond sauce and black truffle

16 €

INSALATA DI CARCIOFI^(1,7)

Salad of raw artichokes, pickled Jerusalem artichokes, pecorino cheese, grilled lemon, croutons

16 €

PRIMI

GNOCCHETTI^(1,7)

Gnocchetti di ricotta, latte di ricotta affumicata, tastasal, spinacino saltato

23€

SPAGHETTINO^(1,2,4,8)

Spaghettono in salsa busara e crudo di scampi* e bottarga

26 €

TAGLIATELLE^(1,3,7,8)

Tagliatelle di pane raffermo e cacao, funghi di bosco, primosale

22 €

RISOTTO⁽⁷⁾

Risotto mantecato al Grana Padano, mosto cotto, conserva di peperone, basilico

(min. 2 persone)

22 €

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

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

(min. 2 persone)

40 €
(a persona)

FIRST COURSES

GNOCCHETTI^(1,7)

Ricotta gnocchi, smoked ricotta milk, tastasal, sautéed spinach

23€

SPAGHETTINO^(1,2,4,8)

Spaghettono in salsa busara e crudo di scampi* e bottarga

26 €

TAGLIATELLE^(1,3,7,8)

Tagliatelle di pane raffermo e cacao, funghi di bosco, primosale cheese

22 €

RISOTTO⁽⁷⁾

Grana Padano creamed risotto, cooked must, pepper preserves, basil

(min. 2 guests)

22 €

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

Egg tagliatelle with lobster, tomato bisque, lemon and basil

(min. 2 guests)

40 €

(per person)

SECONDI

FILETTO

Filetto di manzo alla brace, la sua salsa, millefoglie d'inverno

28 €

COME UNA BRACIOLA^(6,7,10)

Coppa di maiale alla brace, puré di patate, salsa di mirtili e senape

26 €

FIorentina SIMMENTHAL

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

9 € / hg

MAZZANCOLLE ALL'AMERICANA^(2,4,7,14)

Mazzancolle* arrosto, salsa americana, indivia belga, alga dolce

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI⁽⁷⁾

Selezioni formaggi (5 pezzi)

15 €

MAIN COURSES

FILETTO^(1,3,4)

Grilled beef fillet with its sauce, winter millefeuille

28 €

COME UNA BRACIOLA^(6,7,10)

Grilled pork cup, mashed potatoes, blueberries and mustard sauce

26 €

FIorentina SIMMENTHAL

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

9 € / hg

MAZZANCOLLE ALL'AMERICANA^(2,4,7,14)

Roasted prawns*, American sauce, Belgian endive, dulse seaweed

26 €

SELEZIONE DI FORMAGGI⁽⁷⁾

Cheese selection (5 pieces)

15 €

DOLCI

MANDARINO E FINOCCHIETTO^(1,3,7)

Crema di latte al profumo di agrumi e finocchietto, riduzione di mandarino e finocchio candito a crudo, crumble

9 €

GIANDUIA⁽⁸⁾

Lingotto di cremoso al gianduia, nocciole sabbiolate e salsa ai frutti esotici

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

MANDARINO E FINOCCHIETTO^(1,3,7)

Cream of milk with citrus fruit and wild fennel, tangerine reduction and candy wild fennel, crumble

9 €

GIANDUIA⁽⁸⁾

Cream of Gianduia chocolate, sanded hazelnuts and exotic fruit sauce

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>