

MAGELLANO BAR & RESTAURANT

MENU 2026

PASQUA

Antipasto

Capasanta scottata, spinacino spadellato, crema di pomodoro arrostito in agrodolce, maionese al latte di soia e lime, ciuffi di porro croccante. ^(1,4,6,8,9)

Primi piatti

Bottoni ripieni di gambero rosso*, crema di pomodorino fresco e basilico ^(1,2,3,4,7,9)

Secondi piatti

Tonno scottato**, su stracciatella di burrata, salsa all'aglio nero e flan di peperoni ^(3,4,7)

Desserts

Tartelletta di pastiera con crema inglese e Gelè all'arancia ^(1,3,7,8)

Bevande

Acqua e caffè

Vini

Calice di Ribolla Gialla (VILLA RUSSIZ)

Starter

Seared scallop* on sautéed baby spinach, roasted sweet and sour tomato cream, soy milk and lime mayonnaise, crispy leek sprig

First course

Ravioli stuffed with red shrimps*, fresh tomato cream and basil ^(1,2,3,4,7,9)

Second course

Seared tuna** on burrata stracciatella, black garlic sauce and pepper flan ^(3,4,7)

Desserts

Pastiera tart with custard and orange jelly ^(1,3,7,8)

Beverages

Water and coffee

Wines

Glass of Ribolla Gialla VILLA RUSSIZ

€ 55.00

