



©STERIA
Maiona
U mare



Il sogno che diventa realtà, un ritorno alle origini per me che ho lavorato pesce per 10 anni, prima di lavorare la carne.

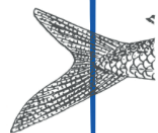
È arrivato il momento giusto e accanto a me un grande chef **Marco Parillo** ricco di esperienza e conoscenza del **pesce**.

Nel nostro locale troverete come punto di forza un'antico modo di **cucinare** che ha reso tutti i locali del gruppo **"Magona"** unici ed autentici **"La Brace"**.

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

Il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo
the menu is intended for all guests at the table



ANTIPASTI / APPETIZERS

Carpaccio di Daino, insalatina, cicale crude e agliobianco

Carpaccio of venison, salad, raw cicadas and white garlic

Bocconcini di capriolo, emulsione di cavolfiore con nocciole tostate

Venison bites, cauliflower emulsion with toasted hazelnuts

Crostini al ragu di selvaggina e cavolo nero

Crostini with game ragout and black cabbage

Crostini con brasato di daino

Crostini with braised deer

Prosciutti selezione Magona

Magona's selection ham

PRIMO / FIRST COURSE

Pasta dello chef

Chef's pasta

SECONDI/SECOND COURSE

Anatra in due cotture con mostarda di pomodori verdi

Duck cooked twice with green tomato mustard

Peposo di daino

Venison peposo

Contorni | Side Dishes

Pre dessert | Pre dessert

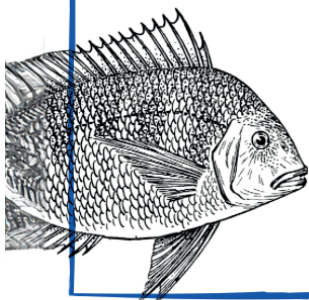
Dessert | Dessert

Caffè | Coffee

Piccola pasticceria | Small pastries

escluso vino, acqua e liquori
excluding wine, water and spirits

70€



ANTIPASTI / APPETIZERS

Un'esperienza cruda € 45

A raw experience

**Seppie gratinate con crema di patate,
bietola e olio al limone** € 20

Cuttlefish au gratin with potato cream, chard, and lemon oil

**Carpaccio di Daino, insalatina, cicale crude
e agliobianco** € 22

Carpaccio of venison, salad, raw cicadas and white garlic

**Bocconcini di capriolo, emulsione di
cavolfiore con nocciole tostate** € 22

Venison bites, cauliflower emulsion with toasted hazelnuts

Crostini al ragù di selvaggina e cavolo nero € 18

Crostini with game ragout and black cabbage

Prosciutti selezione Magona € 20/25

Magona's selection ham

Tagliere toscano Magona € 25

Magona's tuscany speciality

Gran piatto di formaggi € 20

Selection of cheeses

PRIMI / FIRST COURSES

**Tagliolini al galletto con seppie, calamaro
e senape fresca** € 22

Tagliolini with cockerel and cuttlefish squid and fresh mustard

Maltagliati al ragu di mare € 24

Fresh home made pasta with seafood ragù

**Spaghetti alla bottarga di tonno, la sua
bresaola e aroma di limone** € 24

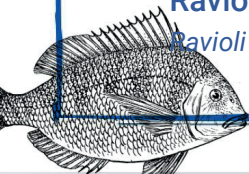
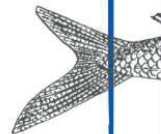
Spaghetti with tuna bottarga, its bresaola and lemon flavour

Pappardelle al ragù di colombaccio € 22

Pappardelle pasta with wood pigeon ragout

Ravioli ripieni di anatra e salsa carbonara € 24

Ravioli stuffed with duck and carbonara sauce



SECONDI / SECOND COURSES

Bistecca di pescato "Maturazione Magona" al kg € 80
"Maturazione Magona" fish steak

Bouillabaisse (consigliato per due persone) € 65
Bouillabaisse recommended for two people

Catalana di astice blu l'etto € 12
Blue lobster Catalana

Anatra in due cotture con mostarda di pomodori verdi € 28
Duck cooked twice with green tomato mustard

Maialino cotto a bassa temperatura e mele golden € 25
Slow-temperature cooked suckling pig and golden apples

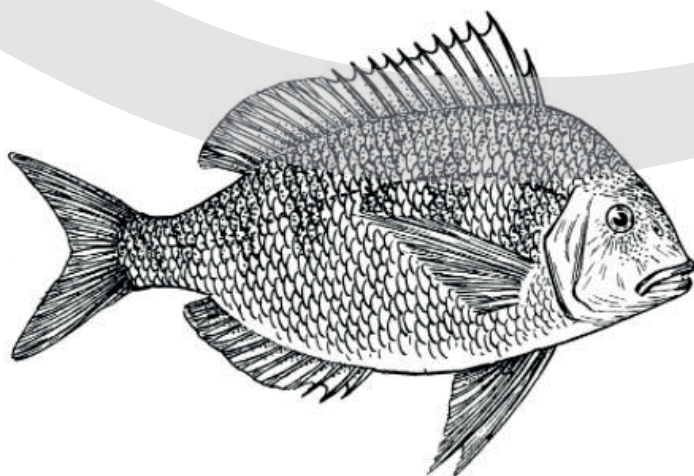
Peposo di daino € 25
Venison peposo

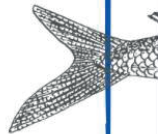
CONTORNI DEL GIORNO € 7

SIDE DISHES OF THE DAY

CONTORNO SPECIAL € 10

SPECIAL SIDE DISH





BEVANDE / DRINKS

Acqua	€ 3
Bibite	€ 4
Birra Forst 33 cl	€ 5
Birra Forst 66 cl	€ 7
Birra artigianale	€ 7
Birra Daura gluten free	€ 5
Caffè, caffè deca, ginseng, orzo	€ 3
Cappuccino	€ 3.50
Caffè corretto	€ 4
Ponce	€ 4
Amari	€ 4

Tutto il pesce viene sottoposto ad abbattimento di temperatura secondo le norme sanitarie vigenti.

Per eventuali intolleranze o allergie
chiedere informazioni al nostro personale
che vi aiuterà nella scelta

