



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

"MAGONA MARE" TASTING MENU

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

ANTIPASTI

Tartare di pescato

Fish tartare

Crostaceo crudo

Raw shellfish

Carpaccio del giorno

Carpaccio of the day

La nostra zuppa

Our soup

Seppia gratinata

Gratinated cuttlefish

Mazzancolle scottate

calded prawns

PRIMO

La pasta "Magona Mare"

Magona's pasta

SECONDI

Pesce alla brace

Grilled fish

Polpo alla forchetta e maionese

Boiled octopus and mayonnaise.

Contorni | *Side dishes*

Pre dessert | *Pre dessert*

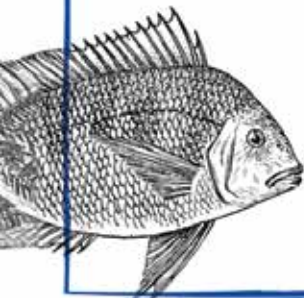
Dessert | *Dessert*

Caffè | *Coffee*

Piccola pasticceria | *Small pastries*

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

80€



ANTIPASTI / APPETIZERS

Le ostriche

The oysters cad. € 4,50

Un'esperienza cruda € 45

A raw experience

Seppie gratinate, bietola alla brace e olio al limone

Gratinated cuttlefish, grilled chard and lemon oil € 20

Mazzancolle scottate, maionese calda e zucca alla scapece

Seared prawns, hot mayonnaise and scapece pumpkin € 20

Crostini di cicale crude alla pizzaiola

Raw sea cicada crostini with pizza sauce € 20

Fritto di pesce del giorno

Fried fish of the day € 20

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti al ragù di mare € 24

Seafood and shellfish spaghetti

Maltagliati polpo e pecorino Riserva Magona € 20

Octopus maltagliato with Magona's pecorino

Taglioni seppie e crostacei € 22

Home made noodles with cuttlefish and shellfish

Ravioli ripieni di pesce bianco e crostacei € 24

Ravioli filled with white fish and shellfish



SECONDI / SECOND COURSES

Mazzancolle alla brace, insalatina di
melograno e grano saraceno € 26

Grilled prawns, pomegranate and buckwheat salad

Polpo alla forchetta, patate arrosto e maionese € 24

Grilled octopus and roasted potatoes with mayonnaise

Bistecca di pescato selezione Magona alla brace l'etto € 8

Magona fish selection grilled

Catalana di crostacei misti l'etto € 12

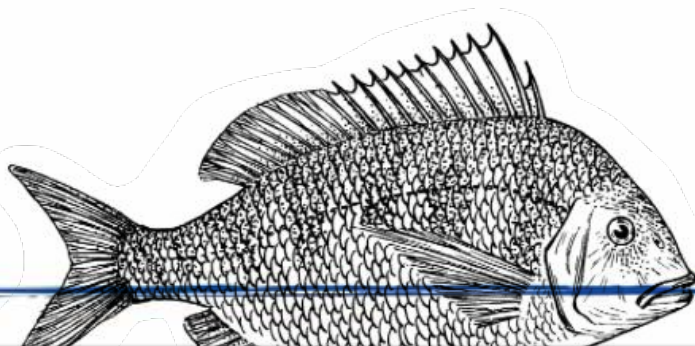
Catalan mixed shellfish

PIATTO UNICO / AUCTION DISHES PER 2 PERSONE / FOR 2 PAX

Bouillabaisse:

Zuppa di pesce versione "Magona Mare" € 65

"Magona Mare" fish soup



I NOSTRI PIATTI STORICI

CARNE

Our historic meat dishes

ANTIPASTI / APPETIZERS

Prosciutto al coltello produzione Magona € 22

Magona's knife cutted ham

Tartare di manzo e maionese € 18

Beef tartare with mayonnaise

PRIMI / FIRST COURSES

Maltagliato con ragù di chianina € 16

Maltagliato with Chianina ragù

SECONDO / SECOND COURSES

Panzanese alla brace l'etto € 5,50

Grilled panzanese



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

