



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*

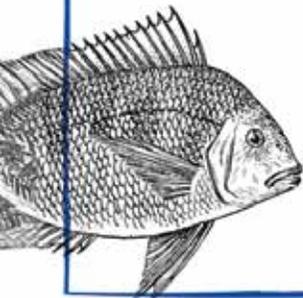
Dessert | *Dessert*

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

*Searred 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

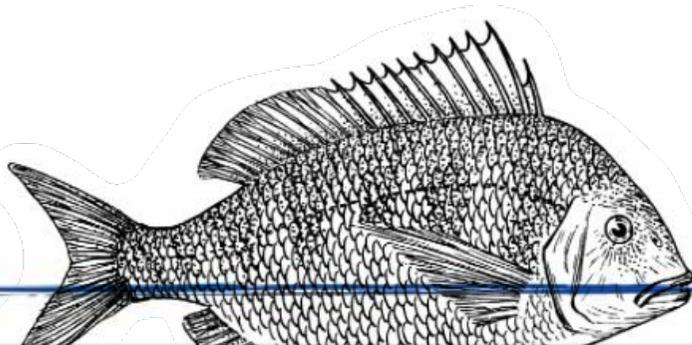
*Catalan mixed shellfish*

## 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

