



MAGNOLIA
RESTAURANT

Tutti i Colori del Gusto



ORARI DI APERTURA
dal Martedì al Sabato
dalle 19:30 alle 22:30

OPENING HOURS
from Tuesday to Saturday
from 19:30 to 22:30


via Sicilia, 24 – 00187 Roma (Italy)

for reservation, please contact +39 06 48 78 81 – magnolia@ghw.it



www.magnoliarestaurant.it



Prenota online su  ResDiary



GRAND HOTEL
VIA VENETO
★★★★★
ROMA



MENU DEGUSTAZIONE ~ TASTING MENU

6 quadri 20x20

a scelta dello Chef Franco Madama

Chef's choice

€ 130

prezzo per persona ~ price per person

8 quadri 20x20

a scelta dello Chef Franco Madama

Chef's choice

€ 150

prezzo per persona ~ price per person

ASSAGGI DI VINO

WINE PAIRING

Vini selezionati dal nostro Sommelier in abbinamento alle portate servite

Wines selected by our Sommelier paired with the selected courses

6 calici 70ml.

€ 75

8 calici 70ml.

€ 90

prezzo per persona ~ price per person

Per le nostre Degustazioni è gradito l'interesse dell'intero tavolo

Our Tasting menus require the participation of the entire table





ANTIPASTI
ARTE DA TAVOLA

~

STARTERS
TABLE'S ART

Deep Blu

Crudità di pescato e crostacei con bisque, mango, basilico e arancia 
Seafood and shellfish crudités with bisque, mango, basil and orange

quadro scomposto 20x30 € 50

Grano Riflesso

Polipo, cremoso di cioccolato & Parmigiano Reggiano, anatra affumicata 
Octopus, creamy chocolate and Reggiano Parmesan, smoked duck

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Muschio

Tartufo Nero, camomilla, menta, manzo marinato
Black truffles, chamomile, mint, marinated beef tartare

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Acerò Rosso

Faraona, Bas Armagnac, rapa rossa, taleggio, cipolline
Guinea Fowl, Bas Armagnac, beetroot, taleggio cheese, baby onions

quadro 20x40 € 40

quadro 60x40 € 85

Giro Giro Tondo

Chia, amaranto, zuccina, rafano e carota, spinaci, acetosella
Vegetable textures of chia seeds, amaranth, celeriac, horseradish and carrot

quadro 33 Ø € 30



MAGNOLIA
RESTAURANT
Menu d'Autunno
2018



PRIMI
ARTE DA TAVOLA

~

FIRST COURSES
TABLE'S ART

Racing

Tortello al pomodoro, erbe, prosciutto Barrique, parmigiano reggiano*
Filled tomato pasta, chives, Barrique ham, Reggiano parmesan cheese

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Suoni di bosco

Risotto alla zucca, seppia caramellata, croccante di funghi, caprino e rametti
Pumpkin risotto, caramelized cuttlefish, crunchy mushrooms, goat cheese and twigs

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Blonde

Spaghetti alla chitarra al limone e capperi con baccalà e guanciale
Spaghetti with lemon and capers, cod fish and cheek lard

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Un, Due, Tre... Stelle

Gnocchi di patata e pomodoro, maionese alle noci, burro al ginepro e pecorino di fossa
Potato and tomato dumplings, with walnut mayonnaise, juniper butter and pecorino cheese

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65

Ciuf Ciuf

Maccheroni rigati, ragù di anatra, pistacchio e prezzemolo
Macaroni with duck ragu, parsley and pistachio

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 65



MAGNOLIA
RESTAURANT
Menu d'Autunno
2018



SECONDI
ARTE DA TAVOLA

~

MAIN COURSES
TABLE'S ART

Isola

Astice, curcuma, banana, basilico cannella
Lobster, turmeric, banana sauce and cinnamon basil

quadro 20x40 € 60 quadro 60x40 € 125

Onda

Triglia, estratto di zuppa, gel di pomodoro del Piennolo, sedano al prezzemolo ✿
Red mullet, soup extract, bell pepper gel, parsley flavored celery

quadro 20x40 € 50 quadro 60x40 € 105

Vigna Rossa

Vitello brasato alle spezie, radici, rapa rossa, salsa verde e gocce di vino
Braised veal cheek, root sting, red beetroot, green sauce and wine drops

quadro 20x40 € 40 quadro 60x40 € 85

Trifoglio

Petto di pollo ruspante affumicato, pesca tardiva, peperoncino, trifoglio
Free range Chicken Suprême, peach, chilly and clover

quadro 20x40 € 40 quadro 60x40 € 85

Nuvole

Uovo, Robiola, mandorla, spugnola affumicata
Creamy egg, Robiola cheese fondue, almond, smoked morel mushroom

quadro 33 Ø € 40





DOLCI
ARTE DA TAVOLA

~

DESSERTS
TABLE'S ART

Sinfonia

Frutto della passione, peperoncino, caramello, arancia e carota,
fave di cacao, gelato allo zucchero integrale di palma[☼]

Passion fruit, chili, caramel, orange and carrot, cocoa palm, sugar ice cream

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 55

Peccato Originale

Mela, cardamomo, mousse allo zenzero, crumble di pistacchio[☼]

Apple, cardamom, ginger mousse, pistacho crumble

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 55

Sassi di Luna

Rabarbaro e lemongrass, cioccolato al latte e pesca tardiva, vaniglia e lampone[☼]

Rubarb and lemongrass, milk chocolate and peach, vanillas and raspberry

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 55

Gaudium Magnum

Cioccolato cremoso e croccante, yogurt ai fiori di timo e miele, limone candito e coriandolo

Creamy and crunchy Chocolate, thyme and honey yoghurt, candied lemon and coriander

quadro 20x40 € 30

quadro 60x40 € 55

Aemilia

Gelato al Parmigiano Reggiano, crumble al sedano e pinoli, mostarda di melone[☼]

Reggiano Parmesan cheese ice cream, celery crumble and melon mustard

quadro 20x40 € 25

quadro 60x40 € 45





Tutti i piatti sono soggetti a disponibilità; tutti i prezzi sono espressi in euro ed includono il servizio e l'iva.

✿ Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni tra quelli elencati nell'allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011: a richiesta è disponibile un registro delle pietanze con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in esse contenute.

A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

All our dishes are subject to availability and all of the prices are indicated in euro and include vat and service charge.

✿ *In order to guarantee the highest quality of raw materials, we use the blast chilling technique. The fish destined to be consumed raw or almost raw was subjected to a pre-cleaning treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex the third, eight section, ch.3 point D, point 3.*

All dishes might contain one or more allergens among the listed on file 2 of UE Regulation n.1169/2011: upon request it's available a register with the specification of dishes with ingredients details and allergens contained.

Upon request gluten free dishes are available.