



N. II

*Il viaggio di un gusto
autentico inizia qui*

Il nostro Chef Matteo Deriu, dopo un percorso che lo ha portato da Schio alle coste sarde e napoletane, dalle vette trentine ai fiordi danesi, dalle tapas spagnole ai baccari veneziani, torna a Malo portando con sé un bagaglio di esperienze e sapori indimenticabili.

Questo menu è la narrazione del suo percorso, un racconto di passione, sensibilità e continua ricerca

IL KALAMARO

Un omaggio al mare Adriatico con il nostro calamaro freschissimo, scottato e laccato con una salsa agro-piccante. L'accompagnamento di rape rosse affumicate, kimchi di cavolo cinese, topinambur croccante e yogurt alla curcuma fresca crea un'armonia di sapori e consistenze

CIPOLLA ASSOLUTA

Un gioco di contrasti: la dolcezza della cipolla bruciata incontra la nota decisa della liquirizia e dell'aringa. Un risotto Carnaroli che sorprende e conquista, esaltato dalla nostra riduzione di aceto di cipolla

FIORDI VICENTINI

Lo chef reinterpreta il merluzzo in una chiave moderna e creativa, presentandolo in olio cottura con una spolverata di funghi trombette. Il latte di mandorla fatto in casa, l'ostrica in tempura con la sua maionese e le verze fermentate aggiungono strati di acidità e texture, creando un piatto raffinato ed equilibrato

PECORINO

Sfoglia croccante aromatizzata al macis, adagiata su una morbida crema di castagne. Il gusto deciso del gelato al pecorino viene bilanciato dalla dolcezza del miele di castagno e dalla freschezza del mandarino candito

60 Euro bevande escluse
(per l'intero tavolo)

OLD & CLASSIC

Vi presentiamo una selezione di alcuni tra i piatti storici del nostro Chef qui al Ristorante Magnolia, un menu composto da grandi classici che rappresentano il cuore della nostra cucina

TARTARE

Pregiata carne di Fassona piemontese battuta al coltello, presentata nella sua classica semplicità per esaltarne il sapore autentico. Accompagnata da un soffice pan brioche all'arancia fragrante e profumato che completa l'esperienza con una nota agrumata

PERE E TALEGGIO

Un risotto cremoso e profumato, dove la dolcezza delle pere incontra la sapidità del Taleggio. Sfumato secondo il metodo classico, con un tocco di vino bianco che ne esalta gli aromi. Guarnito con una delicata spuma di Taleggio e pere croccanti per un gioco di consistenze

FILETTO ROSSINI

Un tenero filetto di manzo bretone, esaltato da una terrina di foie gras fatta in casa, pregiate scaglie di tartufo nero e la sua jus. Il tutto accompagnato da delicate patate mascè e croccanti chips di cavolo nero

CIOCCOLATO E RUM

Un mix di texture e temperature: croccanti sfere di cioccolato fondente Collebaut racchiudono la morbidezza di una mousse al cioccolato bianco caramellato, esaltata dal riso soffiato e dalla freschezza del frutto della passione. A completare un'avvolgente crema calda al cioccolato e rum

60 Euro bevande escluse
(per l'intero tavolo)

