

Massas & Risotos

RAVIOLE massa artesanal recheada com costela desfiada, molho rôti e ragú de cogumelos shitake, shimeji e paris	R\$59
PAPPARDELLE massa com iscas de filé flambadas no conhaque, mostarda ancienne, queijo parmesão, nata e rúcula	R\$59
TORTEZONE massa artesanal de limão siciliano e mussarela de búfala com camarões, tomate e manteiga de tomilho	R\$69
POMODORINI massa tipo pappardelle ao molho de tomate confit, alcachofra, azeitona preta, mussarela de búfala, alcaparrones e ervas frescas	R\$56
LASAGNA DO MAR delicadas lâminas de massa intercaladas com peixe, camarão, lula e aspargos em caldo de frutos do mar e azeite de trufa	R\$69
RISOTO DE PATO E SHITAKE sobrecoca de pato desfiada sobre risoto de cogumelos shitake e crispy de alho poró	R\$69
RISOTO DE FILÉ iscas de filé mignon, farinha de cogumelo porcini, tomate assado, queijo parmesão e vinho tinto	R\$59
RISOTO INTEGRAL arroz cateto integral, abobrinha, ratatouille de cogumelos paris, aspargos, espinafre, ervilha torta, azeite de oliva e crispy de alho póro. (vegano)	R\$54

Carnes & Peixes

STINCO DE CORDEIRO braseado com purê de mandioquinha	R\$84
ENTRECOT DE LOS GALTCHOS entrecot uruguaio black angus, gratin de batata com fonduta de queijo gruyère, alho assado e salsa verde	R\$84
BARRIGA DE PORCO assada lentamente com purê de ervilhas frescas, molho jus, agrião e pickles de rabanete	R\$69
FILÉ AO VINHO DO PORTO com gratin de batata e brócolis rama tostado na manteiga	R\$69
FILÉ MONSIEUR com chutney de cebola roxa, massa sorrentino recheada com queijo grana padano e molho de espumante com nozes	R\$74
FILÉ MAGNÓLIA com crocante de castanhas e canela e risoto de maçã verde com gorgonzola	R\$69
CARRÉ DE CORDEIRO com risoto de alcachofra e abobrinha, farofa de pistache e molho escuro	R\$84
LINGUADO com spaghetti de palmito pupunha, molho curry e leite de coco	R\$84
SALMÃO com molho negro, risoto de mini arroz e legumes assados	R\$78

Entradas

- FONDUE DE QUEIJO BRIE** R\$56
servido com pão focaccia crocante e geleia de frutas amarelas
- CROQUETAS DE SALMÃO** R\$32
6 unidades. Bolinhos de salmão empanados na farinha panko, com maionese de wasabi
- CREME DE MORANGA E CURRY** R\$28
sopa cremosa de moranga, cenoura e curry
- TOSTADA SICILIANA** R\$28
4 unidades. Fatias de pão brioche cobertas por caponata e mussarela de búfala. Levemente gratinada
- CROSTINI DE FIGO, GORGONZOLA & PARMA** R\$36
4 unidades. Fatias de pão artesanal de nozes cobertas por queijo gorgonzola, figos turcos secos marinados no vinho do porto e presunto tipo parma
- CEVICHE DE CAMARÃO** R\$44
refrescante combinação de camarão, manga, cebola roxa, maracujá, tomate cereja, salsa, suco de limão e um toque de pimenta e gengibre
- CEVICHE DE COGUMELOS** R\$32
cogumelos paris marinados no suco de limão com creme de abacate, cebola e tomate (vegano)
- STEAK TARTARE** R\$46
filé mignon cru cortado na ponta da faca temperado com cebola, alho e alcaparrones. Acompanha pão focaccia
- BRANDADE DE BACALHAU** R\$46
bacalhau desfiado, leite de coco, azeitona, purê de batata e farofa de panko e limão. Acompanha chips de raízes.
- SALADA DE FIGO AO PORTO** R\$32
figos turcos secos marinados no vinho do porto, queijo gorgonzola, nozes, rúcula e alface frise
- SALADA DE SALMÃO DEFUMADO** R\$49
rolls de salmão defumado, cream cheese, limão siciliano, amêndoas e coulis de amora, servidos com salada de verdes e flores
- SALADA AUSTRAL** R\$32
folhas verdes, espinafre, cogumelos paris, vinagrete de bacon e cebola roxa



Cobramos taxa de 10%

MAGNÓLIA

Cocktails Menu



APEROL SPRITZ

espumante brut, Aperol, água com gás e laranja

R\$26

BLOODY MARY

vodka defumada, suco de tomate, pimenta do reino, tabasco, sal, limão e salssão

R\$24

CLERICOT

espumante brut 750ml, morango, uva, maçã verde e licor de laranja

R\$96

COSMOPOLITAN

Absolut Citron, Cointreau, suco de cranberry e suco de limão tahiti

R\$32

DRY MARTINI

gin, Martini Dry e azeitona

R\$28

FELLINI

vodka, Aperol, água de coco e suco de limão siciliano

R\$22

MAGNÓLIA

espumante rosé, água de coco, Angostura e Absolut Vanilla

R\$28

MANHATTAN

Jack Daniels, Martini Rosso e Angostura bitter

R\$36

MARGARITA

tequila, Cointreau, suco de limão e borda de sal

R\$28

MOJITO

rum, limão, hortelã, syrup de açúcar demerara e espumante rosé

R\$22

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, suco de limão e espuma de gengibre

R\$24

PIÑA DESCOLADA

rum, leite condensado, suco de abacaxi, Malibu e hortelã

R\$22

PISCO SOUR

pisco, suco de limão siciliano, syrup de açúcar demerara, Angostura e clara de ovo

R\$26

RAIZ

Johnnie Walker red label, cerveja, suco de limão siciliano e bacon crispy

R\$32

RED CARPET

vodka, suco de cranberry, purê de frutas vermelhas e borda de açúcar

R\$28

Versão Elixir

Dose Especial - 150ml



NEGRONI

gin, Martini Rosso e Campari

R\$38

WHISKY SOUR

Jim Beam, suco de limão siciliano e syrup de açúcar demerara

R\$38

MUSTACHE

vodka, tequila, rum, gin, Cointreau, suco de limão e pepsi

R\$38

PINK ELEPHANT

gin, suco de cranberry, água de coco, suco de limão tahiti e syrup de romã

R\$38

Gin & Tonic

HENDRICK'S GIN & TONIC

Hendrick's, tônica, cardamomo e pepino japonês

R\$45

MARTIN MILLERS'S GIN & TONIC

Martin Miller's, tônica, zimbro, laranja e bitter de laranja

R\$45

THE BOTANIST GIN & TONIC

The Botanist, tônica, zimbro, aniz estrelado e flores

R\$45

TANQUERAY GIN & TONIC

Tanqueray, tônica, limão siciliano e alecrim

R\$32

BEFFEATER GIN & TONIC

Beffeater, tônica, morango, pimenta rosa e bitter de pimenta

R\$32

BOMBAY GIN & TONIC

Bombay, tônica, hibisco, licor de açaí e canela em pau

R\$32

GIN&TONIC

gin nacional, tônica e limão Tahiti

R\$22

Sem Álcool

BARDOT

suco de uva branca, suco de laranja e hortelã

R\$18

BUENA VIDA

suco de pêssigo, suco de laranja, água de coco e syrup de framboesa

R\$18

Cervejas On Tap

300ml - *Consulte disponíveis



STELLA ARTOIS

R\$14

*PREMIUM

R\$18

*SUPER PREMIUM

R\$22

*MASTER BLASTER

R\$35

PAULANER 500ML

R\$35

COLORADO 600ML

R\$30

Outras Bebidas

ÁGUA 300ML

R\$ 6

REFRIGERANTES

R\$ 8

SUCOS - UVA/LARANJA

R\$12

SODA ITALIANA

R\$10