

**MÖVENPICK**

HOTEL IZMIR

Margaux Restaurant

“FESTIVAL DI SAPORI”

by Chef Giovanni Terracciano

“Parmigiana di melanzane con ricotta su pasta sfoglia”

Eggplant Parmigiana with ricotta cheese on puff pastry

“Sauté di vongole con pomodoro e basilico, crostini all’aglio e olio piccante”

Clams soup with tomatoes and basil, garlic croutons and spicy oil

“Rigatoni al ragù Napoletano con scamorza”

Rigatoni pasta with beef ragout topped with grated scamorza cheese

“Medaglioni di manzo alla pizzaiola serviti su scarole imbottite”

Gratinated beef medallion with tomatoes, oregano and mozzarella served on anchovy
and pinenuts filled frisee

“Pastiera di grano su salsa allo Strega e gelato Mövenpick al cioccolato”

Barley and ricotta cheese tart on Strega liqueur sauce
and Mövenpick Swiss chocolate ice cream

Per dettagli, informazioni e prenotazioni /

For details, info and reservations:

(0 232) 488 14 14