



• **RESTAURANT** •

LA TABLE

• **MAGAZZINO** •

HORAIRES :

Du lundi au mercredi : midi uniquement

Du jeudi au samedi : midi et soir

Fermé le dimanche

Magazzino, 13 Rue Gustave Eiffel - 21200 Beaune



CONTACTEZ-NOUS :

03 80 22 92 22

www.latablemagazzino.fr

beaune@latablemagazzino.fr

“ L'Italie au cœur de votre assiette.”



FORMULE DU JOUR - MENU DEL GIORNO

uniquement le midi, du lundi au vendredi (Hors jours fériés).

PLAT DU JOUR	9.90€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	14.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	15.90€

MENU ENFANT - MENU PER BAMBINI 6.90€

Jusqu'à 10 ans, à composer selon ses envies : plat + dessert + boisson

PLAT AU CHOIX

Linguine ou Gnocchi, sauce tomate ^(1,7)

ou Pizza jambon champignons ^(1,7)

ou Escalope Milanaise et frites ^(1,3,7,11)

DESSERT

2 boules de glace ^(1,3,5,6,7,8,11)

BOISSON

25cl au choix : Ice Tea, Coca Cola, Sirop, Diabolo ou Eau plate

LA TABLE • MAGAZZINO •



FORMULE DU JOUR

uniquement le midi, du lundi au
vendredi (Hors jours fériés).

PLAT DU JOUR
9.90€

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
14.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
15.90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans, à composer
selon ses envies :
plat + dessert + boisson

PLAT AU CHOIX :
Linguine ou Gnocchi, sauce tomate
(1,7)

ou
Pizza jambon champignons (1,7)

ou
Escalope Milanaise et frites (1,3,7,11)

DESSERT :
2 boules de glace (1,3,5,6,7,8,11)

BOISSON :
25cl au choix : Ice Tea, Coca Cola,
Sirop, Diabolo ou Eau plate

MAGAZZINO

13 Rue Gustave EIFFEL
21200 - Beaune
03 80 22 92 22

MENU

ENTRÉES - ANTIPASTI

🍴 **BRUSCHETTA CAPRESE** (1,7) **8.20€**
Mozzarella di Bufala, huile d'olive Bio, ail, tomates cerises et
basilic frais.

PLANCHE DE FROMAGES (7) **9.50€**
Gorgonzola, pecorino, provolone et fromage de chèvre
"bocconcino".

JAMBON DE PARME 24 MOIS **11.50€**
TANARA COUPÉ MINUTE ET GRESSINS (1,11)
Issu de cochons élevés en Italie, ils sont ensuite affinés 24
mois minimum selon le même savoir-faire inchangé depuis
plus de 60 ans. Chaque jambon est d'abord séché dans de
grandes pièces, fenêtres ouvertes, avant d'être salé à la
main. On le frotte alors vigoureusement à l'aide de gros sel
main, venant parfumer et préserver sa chair. Séché puis lavé
de nouveau, il prend enfin le temps de mûrir. Lentement,
il développe ses arômes sans jamais perdre son fondant
incomparable en bouche, caractéristique d'un grand jambon
de Parme.

🍴 **FILET DE MAQUEREAU** (4,7) **12.90€**
Sur un lit d'épinard et de ricotta, tomates cerises et huile
d'olive Bio.

PLANCHE D'ANTIPASTI ITALIENS.....19.00€
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
Charcuterie, fromages, légumes et bruschetta.

ENTRÉES CHAUDES

🍴 **GALETTE DE POLENTA** (1,7) **5.50€**
Sauce tomate, basilic et copeaux de parmesan 24 mois.

🍴 **PAIN DE VIANDE "POLPETTONE"** (1,3,7,10,12) **7.20€**
Viande de boeuf et de porc, grana padano et ses "petits
secrets".

SALADES - INSALATE

🍴 **SALADE MAGAZZINO** (1,7,8,10,11,12) **8.00€** (Entrée)
Salade, Spianata piquante, **15.50€** (Plat)
mortadelle, jambon de Parme 18 mois, légumes confits, câpres,
pain grillé à l'ail, vinaigrette au balsamique et parmesan 24
mois.

🍴 **SALADE PANZANELLA AL POLLO** (1,7,12) **7.50€** (Entrée)
Poulet grillé, artichaut, tomates cerises **15.00€** (Plat)
oignons rouges, courgettes, poivrons, aubergines, pain grillé à
l'ail, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan 24 mois.

🍴 **SALADE IL PASTORE** (1,7,10,12) **8.00€** (Entrée)
Salade, chèvre chaud, jambon cuit aux herbes... **15.00€** (Plat)
tomates cerises, noix et vinaigrette balsamique.

PIZZAS - PIZZE

PIZZA È GUSTO, PIZZA È COLORI, PIZZA È CALORE
La pizza c'est le goût, la pizza c'est les couleurs, la pizza c'est la chaleur.

🍴 **PIZZA NONNA ISA** (1,7) **11.50€**
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons,
tomates cerise, olives et origan.

🍴 **PIZZA DELL'ORTO** (1,7) **12.50€**
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates,
copeaux de parmesan 28 mois, olives et basilic frais.

🍴 **PIZZA FABIO** (1,7) **12.50€**
Sauce tomate, mozzarella, saucisse spianata piquante,
billes de mozzarella et olives.

🍴 **PIZZA FRUTTI DI MARE** (1,2,4,7,14) **14.90€**
Sauce tomate, mozzarella, moules, crevettes, pétoncles,
calamars, ail, persil et tomates séchées.

🍴 **PIZZA REGINA** (1,7) **13.00€**
Sauce tomate, mozzarella, burrata, pesto, tomates cerises,
basilic frais et huile d'olive Bio.

🍴 **PIZZA PARMA** (1,7) **14.00€**
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme Tanara 18
mois, copeaux de parmesan 24 mois, tomates cerises et
roquette.

🍴 **PIZZA 4 FORMAGGI** (1,7) **14.50€**
Mascarpone, mozzarella Di bufala, provolone, gorgonzola
et pecorino.

🍴 Fait maison - Fatto in casa. "prix de service compris". Liste des allergènes :

(1) Gluten, (2) Crustacé, (3) Oeuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coques, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfite, (13) Lupin, (14) Mollusque.

LA TABLE • MAGAZZINO •



FORMULE DU JOUR

uniquement le midi, du lundi au
vendredi (Hors jours fériés).

PLAT DU JOUR
9.90€

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
14.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
15.90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans, à composer
selon ses envies :
plat + dessert + boisson

PLAT AU CHOIX :
Linguine ou Gnocchi, sauce tomate
(1,7)

ou
Pizza jambon champignons (1,7)

ou
Escalope Milanaise et frites (1,3,7,11)

DESSERT :
2 boules de glace (1,3,5,6,7,8,11)

BOISSON :
25cl au choix : Ice Tea, Coca Cola,
Sirop, Diabolo ou Eau plate

MAGAZZINO

13 Rue Gustave EIFFEL
21200 - Beaune
03 80 22 92 22

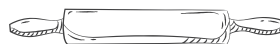
MENU

PÂTES - PASTA

- 🍴 **PENNE TOMATE ET BASILIC** (1) 9.50€
Sauce tomate, tomates cerises et basilic frais.
- 🍴 **GNOCCHI AU PARMESAN** (1,7,8) 10.90€
Crème de parmesan, noix, copeaux de parmesan 24 mois.
- TROFIE "Pâtes fraîches" AU PESTO** (1,7,12) ... 11.90€
Basilic, ail, pignons de pin, huiles d'olives et parmesan 24 mois.
- 🍴 **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** (1,7) 12.90€
Sauce tomate, basilic frais, mozzarella, parmesan 24 mois et
salade verte.
- 🍴 **BOUILLON DE TORTELLINI
À LA VIANDE** (1,3,9,12) 12.90€
Pâtes farcies au hachis de viandes et bouillon de légumes.
- 🍴 **LASAGNE BOLOGNAISE** (1,3,7,9) 13.90€
Sauce tomate, béchamel, viande hachée boeuf et
porc, carottes, céleri, jambon cuit, mozzarella et
parmesan 24 mois.
- 🍴 **CONCHIGLIONI ÉPINARD
ET RICOTTA** (1,7) 14.90€
Épinard, ricotta de vache, sauce tomate et chapelure.
- 🍴 **LINGUINE AUX GAMBAS
ET FENOUIL** (1,2,12) 18.90€
Gambas grillées, sauce tomate et fenouil poêlé.

RISOTTOS - RISOTTI

- 🍴 **RISOTTO PIEMONTAIS
"PANISCIA"** (9,7,12) 15.90€
Haricots secs, saucisse italienne de porc, vin rouge et
bouillon de légumes.
- ARRANCINI RÀGU
ET SALADE VERTE** (6,7,9,10,12) 14.90€
Spécialité Sicilienne : des boulettes de riz, panées et
frites, farcies à la sauce tomate.



VIANDES - CARNE

- 🍴 **CÔTE DE VEAU GRÂTINÉE** 22.90€
AU FROMAGE DE MONTAGNE (1,3,7)
- ESCALOPE DE POULET,** 16.90€
À LA ROMAINE, GRÂTINÉE À LA MOZZARELLA (1,9,12)
- 🍴 **SOURIS D'AGNEAU** 18.90€
ET SA SAUCE AU CHIANTI
- 🍴 **TAGLIATA DE BOEUF,** 25.90€
SAUCE PARMESAN (7,8)
Pignons de pin, roquette, huile d'olive et parmesan 24 mois.
- 🍴 **FILET DE BOEUF, SAUCE PEPE** (7) 23.90€
- 🍴 **PAVÉ DE PORC MARINÉ** (12) 17.90€
AU BALSAMIQUE

POISSONS - PESCE

- 🍴 **FILET DE BAR** 19.90€
SUR LIT DE FENOUIL (4,7)
- 🍴 **CALAMARS FARCIS** (1,3,7,14) 17.90€
Ail, persil, chapelure, citron, parmesan 24 mois
- 🍴 **BROCHETTE DE** 22.90€
GAMBAS GRILLÉES (2,12)
- ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :**
**Légumes rôtis (aubergine, courgette,
carotte, poivron tricolore)**
Spaghetti (1)
Frites fraîches
Galette de polenta
Risotto aux haricots secs (7,9,12)

🍴 **SPÉCIALITÉ - ESCALOPE DE VEAU MILANAISE** (1,3,7,11) **19.00€**

Fait maison - Fatto in casa. "prix 🍴 rvice compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes :
(1) Gluten, (2) Crustacé, (3) Oeuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coques, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfite, (13) Lupin, (14) Mollusque.

LA TABLE • MAGAZZINO •



FORMULE DU JOUR

uniquement le midi, du lundi au
vendredi (Hors jours fériés).

PLAT DU JOUR
9.90€

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
14.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
15.90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans, à composer
selon ses envies :
plat + dessert + boisson

PLAT AU CHOIX :
Linguine ou Gnocchi, sauce tomate
(1,7)

ou

Pizza jambon champignons (1,7)

ou

Escalope Milanaise et frites (1,3,7,11)

DESSERT :

2 boules de glace (1,3,5,6,7,8,11)

BOISSON :

25cl au choix : Ice Tea, Coca Cola,
Sirop, Diabolo ou Eau plate

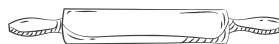
MAGAZZINO

13 Rue Gustave EIFFEL
21200 - Beaune
03 80 22 92 22

MENU

DESSERT - DOLCI

☞ PANNA COTTA 5.90€ POMME CANNELLE (7)	☞ TIRAMISU SERVI 6.90€ À LA CUILLÈRE (1,3,7,8)
☞ MARITONZO "BEIGNET FARÇI" (1,3,7) 5.90€	☞ SALADE D'AGRUMES AU SIROP(7)...5.90€ DE THYM ET BOULE DE GLACE CITRON
CAFÉ GOURMAND (1,3,5,6,7,8,9,11,12,13) 6.90€	☞ MOUSSE AU CHOCOLAT (7) 6.90€ ET FRUITS ROUGES
CANNOLO SICILIEN (1,6,7,12) 5.90€	



COUPES DE GLACE - COPPE GELATO

COUPE MAGAZZINO (1,3,5,6,7,8,11) 6.90€

Glace fraise, mangue, citron, fruits frais, coulis de fruits rouges,
amandes et crème fouettée.

COUPE NOISETTE(1,3,5,6,7,8,11).....6.90€

Glace noisette, vanille, noisette du piémont, Frangelico et crème
fouettée.

COUPE SICILIENNE(1,3,5,6,7,8,11) 6.90€

Glace pistache, vanille, nappage chocolat, éclats de pistache et
crème fouettée.

COUPE LIMONCELLO(1,3,5,6,7,8,11,12) 5.90€

Sorbet citron, liqueur de limoncello et zeste de citron vert.

CAFÉ OU CHOCOLAT..... 5.90€

LIÉGEOIS (1,3,5,6,7,8,11)

Glace café ou chocolat.

DAME BLANCHE(1,3,5,6,7,8,11) 5.90€

Glace vanille, coulis de chocolat chaud et crème fouettée.

**GLACE ARTISANALE MICHIELAN AU
CHOIX :**

**CAFÉ, CITRON, CHOCOLAT, COOKIE,
FRAISE, MANGUE, NOISETTE,
PISTACHE, TIRAMISU ET VANILLE.**

1 BOULE.....1.50€

2 BOULES.....3.00€

3 BOULES.....3.50€

**ENVIE DE POURSUIVRE VOTRE VOYAGE EN ITALIE ?
RETROUVEZ NOS PRODUITS AUTHENTIQUES DANS NOTRE
BOUTIQUE AU REZ-DE-CHAUSSÉE : VINS, FROMAGES,
CHARCUTERIES, PÂTES, ...**

☞ Fait maison - Fatto in casa. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes :

(1) Gluten, (2) Crustacé, (3) Oeuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coques, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfite, (13) Lupin, (14) Mollusque.