



HORAIRES :

Du lundi au mercredi : midi uniquement

Du jeudi au samedi : midi et soir

Fermé le dimanche

Magazzino, 13 Rue Gustave Eiffel - 21200 Beaune

Rejoignez-nous
sur les réseaux :

 Magazzino Beaune

 magazzino_beaune

CONTACTEZ-NOUS :

03 80 22 92 22

www.latablemagazzino.fr

beaune@latablemagazzino.fr

FORMULE DU JOUR

Menu del giorno

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

PLAT DU JOUR	10.90€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16.90€

MENU ENFANT

Menu per bambini

Jusqu'à 10 ans, à composer
selon ses envies !

PLAT AU CHOIX

Spaghetti ou Gnocchi ^(1,7)

Sauce : Tomate ou crème mascarpone

ou Pizza jambon et champignons ^(1,7)

ou Émincé de poulet et frites ^(1,3,7,11)

DESSERT

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

ou Panna cotta ⁽⁷⁾

BOISSON

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



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



ENTRÉES

Antipasti

 VELOUTÉ DE POTIRON À LA RICOTTA ET ÉCLATS DE NOISETTES DU PIÉMONT	5.50€
 POLPETTE DE POISSON ^(1,3,4,7)	6.90€
FRITTO MIX Olives farcies panées ^(1,6,7,9) , mozzarella panée ^(1,7) et beignets de calamars ^(1,14) .	8.90€
 BRUSCHETTA CAPRESE ET PESTO ALLA GENOVESE ^(1,3,7,8) Mozzarella di bufala, pesto, pain grillé à l'ail, tomates cerises et basilic frais.	9.20€
PLANCHE DE FROMAGES ⁽⁷⁾ Gorgonzola, pecorino, talegio, mozzarella di bufala.	9.50€
TRIO DE JAMBON DE PARME "18 MOIS, 24 MOIS ET TRUFFE" ⁽¹⁾	13.50€
JAMBON DE PARME "18 MOIS" ⁽¹⁾	6.90€
JAMBON DE PARME "24 MOIS" ⁽¹⁾	7.90€
JAMBON DE PARME "À LA TRUFFE" ⁽¹⁾	8.90€

À PARTAGER

PLANCHE D'ANTIPASTI ITALIENS POUR 2 PERSONNES
Charcuterie, fromages, légumes et mozzarella.^e

19.80€

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



SALADES

Insalate

	ENTRÉE	PLAT
 SALADE MAGAZZINO ^(1,7,8,11,12) Salade, Spianata piquante, mortadelle, jambon de Parme 18 mois, légumes confits, câpres, pain grillé à l'ail, vinaigrette au balsamique et parmesan 24 mois.	8.90€	16.90€
 SALADE IL PASTORE ^(1,7,8,10,12) Salade, chèvre chaud, jambon cuit aux herbes, tomates cerises, noix et vinaigrette au balsamique.	8.20€	15.90€
 SALADE DE POULET À L'ORANGE ^(8,10,12) Salade, tomates, oignons rouges, poulet grillé, orange, fenouil, miel, vinaigrette balsamique et amandes grillées.	7.90€	14.90€
SALADE DEL MARE ^(2,12,14) Salade, radicchio, fruits de mer marinés, câpres, tomates cerises et citron.	8.90€	16.90€

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



PIZZAS

Pizza

Choisissez entre une pâte épaisse ou une fine pour personnaliser votre pizza à votre goût !

 PIZZA NONNA ISA ^(1,7)	12.50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, champignons, tomates cerises, olives et origan.	
 PIZZA DELL'ORTO ^(1,7)	13.50€
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates, olives, basilic frais et copeaux de parmesan 24 mois.	
 PIZZA FABIO ^(1,7)	13.50€
Sauce tomate, mozzarella, saucisse spianata piquante, billes de mozzarella et olives.	
 PIZZA REGINA ^(1,6,7,8)	14.00€
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic frais, burrata et huile d'olive Bio.	
 PIZZA PARMA ^(1,7)	15.00€
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon de Parme Tanara 18 mois et copeaux de parmesan 24 mois.	
PIZZA FRUTTI DI MARE ^(1,2,4,7,14)	15.90€
Sauce tomate, mozzarella, moules, crevettes, pétoncles, calamars, ail, persil et tomates séchées.	

NOUVEAU

 PIZZA TARTUFO ^(1,7)	16.90€
Sauce mascarpone, éclats de truffe, mozzarella, jambon de parme à la truffe.	
 PIZZA GUANCIALE ^(1,7)	14.90€
Sauce mascarpone, guanciale, oignon rouge et scarmoza fumée.	
 PIZZA FORMAGGI ^(1,7)	13.90€
Sauce mascarpone, scarmoza fumée, gorgonzola et taleggio	

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



PÂTES

Pasta

CLASSIQUE

☰	SPAGHETTI À L'AIL ET PIMENT ⁽¹⁾	8.90€
☰	TAGLIATELLE ARRABIATA ⁽¹⁾	9.90€
☰	RIGATONI GORGONZOLA ^(1,7)	10.90€

SPÉCIALE

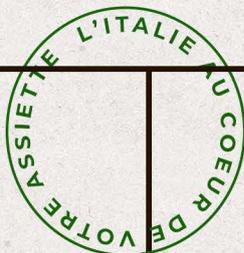
☰	GNOCCHI CRÈME À L'AIL, MORTADELLE ET MOZZARELLA DI BUFALA ^(1,7,8)	17.90€
	RAVIOLIS DE SAISON ^(1,ETC)	16.90€
☰	RIGATONI AU RAGÙ DE SAUCISSE DE FENOUIL ^(1,7) Sauce tomate, chair à saucisse, fenouil et pecorino.	14.90€
☰	TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFES ET SON JAMBON DE PARME TRUFFÉ ^(1,9,12)	19.90€
☰	ORECHIETTE AU PESTO ET BURRATINA BIO ^(1,6,7,8) Basilic, ail, pignons de pin et huile d'olive.	14.90€
☰	SPAGHETTI AUX CREVETTES, AIL ET PIMENT ^(1,2)	16.90€

AU FOUR

☰	CANNELLONI DI MARE Chair de poisson, pommes de terre, sauce tomate, ail, oignon, persil, parmesan 24 mois et mozzarella.	13.90€
☰	LASAGNES BOLOGNAISE ^(1,3,7,9,10,12) Sauce tomate, béchamel, viande hachée de boeuf et de porc, carottes, céleri, jambon cuit, mozzarella et parmesan 24 mois.	14.90€
☰	GNOCCHI ALLA SORRENTINA ^(1,7,10,12) Sauce tomate, basilic frais, mozzarella, parmesan 24 mois et salade.	12.90€

☰ Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



RISOTTOS

Risotto

☺	RISOTTO AU LARD "GUANCIALE", FROMAGE "TALEGGIO" ET NOISETTES DU PIÉMONT ^(7,8)	17.90€
☺	RISOTTO AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET CRÈME À L'AIL ^(8,14)	19.90€
	ARRANCINI : ÉPINARDS, RICOTTA, SAUCE TOMATE ET BASILIC ^(1,6,7,9,10,12) Spécialité Sicilienne : des boulettes de riz, panées puis frites, farcies aux épinards et ricotta, sauce tomate et basilic.	14.90€



POISSONS

Pesce

☺	SARDINES PANÉES À L'AIL ^(1,3,4,7) Ail, persil, chapelure et grana padano.	15.90€
☺	BROCHETTE DE LOTTE ET SPIANATA PIQUANTE ⁽⁴⁾	19.90€
☺	POÊLÉE DE CREVETTES ET NOIX DE SAINT-JACQUES ET SA POLENTA, SAUCE TOMATE ROMARIN ^(2,14)	22.90€

Accompagnement au choix : Légumes rôtis, spaghettis⁽¹⁾, polenta⁽⁷⁾, risotto⁽⁷⁾ ou frites maison.



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



VIANDES

Carne

 TRAVERS DE PORC MARINÉ À L'ITALIENNE ⁽¹²⁾	15.90€
 POULET À LA CAPRESE ET SA CRÈME À L'AIL ^(7,12) Filet de poulet, tomates confites, mozzarella et basilic frais.	16.90€
 SOURIS D'AGNEAU CUISSON DE 7H, SAUCE TOMATE	19.90€
 TAGLIATA DE BOEUF, SAUCE GORGONZOLA ^(7,8) Pièce de boeuf, pignons de pin, roquette, huile d'olive Bio et parmesan 24 mois.	25.90€
 ENTRECÔTE 300GR, SAUCE À LA TRUFFE ^(7,12)	22.90€

Accompagnement au choix : Légumes rôtis, spaghettis⁽¹⁾, polenta⁽⁷⁾, risotto⁽⁷⁾
ou frites maison.

SPÉCIALITÉ

 ESCALOPE DE VEAU MILANAISE^(1,3,7) 20.90€

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



DESSERTS

Dolci

RECOMMANDATION
DU CHEF !

☞ TIRAMISU SERVI À LA CUILÈRE^(1,3,7,8) 7.20€

☞ PANNA COTTA, ORANGE OU FRUITS ROUGES ⁽⁷⁾	5.90€
☞ RIZ AU LAIT ET AGRUMES ⁽⁷⁾	5.90€
☞ POIRE POCHÉE AU MOSCATO D'ASTI, CRUMBLE DE CACAO ET COULIS DE CHOCOLAT ^(1,12)	7.20€
☞ MOUSSE MASCARPONE AUX CERISES AMARENA ET MARETTI ^(1,7) Basilic, amandes et zestes de citron.	7.20€
☞ CAFÉ GOURMAND ^(1,3,5,6,7,8,11,12,13)	7.90€

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

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



COUPE DE GLACES

Coppe gelato

COUPE MAGAZZINO ^(1,3,5,7,8,11) Glace fraise, glace mangue, glace citron, fruits frais, coulis fruits rouges, amandes et chantilly.	8.20€
COUPE BANANE POIRE ^(1,3,5,7,12) Glace banane, poire poché au moscato d'asti, coulis chocolat et chantilly.	8.20€
COUPE AMARENA ^(1,3,5,7) Glace amarena, glace vanille, cerise amarena, coulis de fruits rouges et chantilly.	8.90€
COUPE TIRAMISU ^(1,3,5,7) Glace tiramisu, glace vanille, boudoirs, amaretto, coulis café et chantilly.	7.90€
COUPE STRACCIATELLA ET NOIX DE COCO ^(1,3,5,6,7,8) Glace noix de coco, glace stracciatella, copeaux de chocolat, coulis chocolat et chantilly.	7.90€
COUPE LIMONCELLO ^(1,3,7,12) Glace citron, liqueur de limoncello et zestes de citron.	7.90€
COUPE NOISETTE ^(1,3,5,7,8,11) Glace noisette, glace vanille, noisettes du piémont, Frangelico et chantilly.	8.20€
COUPE SICILIENNE ^(1,3,5,7,8,11) Glace pistache, glace vanille, éclats de pistache, coulis chocolat et chantilly.	8.20€

GLACE ARTISANALE MICHELAN AU CHOIX :	1 BOULE	1.90€
Café, citron, chocolat, noisette, cookie, fraise,	2 BOULES	3.50€
mangue, noisette, pistache, tiramisu et vanille.	3 BOULES	3.90€



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris". L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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