

Menu

RESTAURANT MAGAZZINO



Chez nous, les délices italiens sont à l'honneur.

Pâtes, Risottos, Pizzas, Escalope Milanaise, Tiramisu à la cuillère...

Nous travaillons avec de la viande locale, ainsi que des matières premières d'exception provenant d'Italie pour vous proposer des plats au goût unique, à un prix accessible.

HORAIRES :

Du lundi au jeudi : midi uniquement
Vendredi et 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

BOISSONS

Bevanda



APÉRITIF

PROSECCO - 12CL	6.00€
CRÉMANT - 12CL	6.50€
CHAMPAGNE - 12CL	9.50€
KIR CRÉMANT - 12CL	7.00€
KIR - 12CL	6.00€
MARSALA - 12CL	5.00€

SOFT & JUS DE FRUITS

COCA COLA - 33CL	3.50€
COCA COLA ZERO - 33CL	3.50€
LIPTON PÊCHE - 25CL	3.50€
SCHWEPPE TONIC - 25CL	3.50€
ORANGINA - 25CL	3.50€
OASIS TROPICAL - 33CL	3.50€
LIMONADE - 25CL	2.50€
DIABOLO - 25CL	2.80€
SIROP - 25CL	2.00€
JUS DE FRUITS - 25CL (Ananas, pomme, orange ou tomate)	3.50€

EAUX

EAU PLATE ITALIENNE - 75CL	4.00€
EAU GAZEUSE ITALIENNE - 75CL	4.50€
PERRIER - 33CL	3.00€

APÉRITIF

VODKA ABSOLUT - 4CL	5.00€
WHISKY JACK DANIEL - 4CL	5.00€
WHISKY CHIVAS - 4CL	9.50€
WHISKY JAMESON - 4CL	7.00€
MARTINI - 4CL	6.00€
RICARD - 4CL	5.00€
CAMPARI - 4CL	4.00€
RHUM MARIANNE DU PARAGUAY - 4CL	6.00€

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
BIÈRE ITALIENNE PORETTI	3.50€	6.90€
GRIMBERGEN DE SAISON	4.00€	7.80€
PICON	3.70€	7.30€
PICON CITRON	3.70€	7.30€
MONACO	3.20€	6.30€
PANACHÉ	3.00€	5.90€

BOUTEILLE

DESPERADOS - 33CL	3.50€
BELLENIUM BLONDE - 33CL	3.50€
BELENIUM AMBRÉE - 33CL	3.50€
BELENIUM BLANCHE - 33CL	3.50€

COCKTAIL

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ - 33CL	8.00€
LIMONCELLO SPRITZ - 33CL	8.00€
BIKINI - 25CL	8.00€
PERLINA - 25CL	8.00€
PINA COLADA - 25CL	8.00€
MOJITO - 25CL	8.00€
SEX ON THE BEACH - 25CL	8.00€
69 - 25CL	8.00€
WHISKY LOVE - 25CL	8.00€

SANS ALCOOL

PARADISE DREAM - 25CL	6.50€
JUNGLE GREEN - 25CL	6.50€
KOYO - 25CL	6.50€
PURPLE - 25CL	6.50€
CARIBBEAN SUN - 25CL	6.50€
COCONUT KING - 25CL	6.50€
VIRGIN SPRITZ - 25CL	6.50€

FORMULE DU JOUR

Menu del giorno

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

PLAT DU JOUR	11.50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	16.50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17.50€



MENU ENFANT

Menu per bambini

6.90€

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

PLAT AU CHOIX

-  Spaghetti ou Gnocchi, sauce Tomate ou Crème Mascarpone ^(1,7)
-  Pizza jambon et/ou champignon ou fromage ^(1,7)
-  Emincé de poulet et frites ^(1,3,7,11)

DESSERT AU CHOIX

- 2 Boules de glace ^(1,3,5,6,7,8)
-  Panna Cotta ⁽⁷⁾

BOISSON AU CHOIX

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

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.

ENTRÉES

Antipasti



NOS CHARCUTERIES & FROMAGES

MORTADELLE À LA PISTACHE ^(7,8,12,5)	7.90€
JAMBON DE PARME 18 MOIS ^(7,12)	9.90€
JAMBON CRU À LA TRUFFE ^(7,12)	11.90€
DUO DE JAMBONS DE PARME 18 MOIS ET TRUFFE ^(7,12)	14.90€
MOZZARELLA DI BUFFALA ET SON HUILE D'OLIVE BIO ⁽⁷⁾	6.50€
BURRATA DI BUFFALA ET SON HUILE D'OLIVE BIO ⁽⁷⁾	6.50€
GORGONZOLA CUIILLÈRE ET SON PAIN GRILLÉ ^(1,7)	6.50€
ASSIETTE DU FROMAGER ^(1,8,5) Assiette de fromages de qualité, soigneusement sélectionnés.	14.90€
PLANCHE D'ANTIPASTI ITALIENS POUR 2 PERSONNES ^(1,7,8) Charcuterie, fromages, légumes.	19.90€

NOS BRUSCHETTAS

 BRUSCHETTA CAPRESE ET PESTO BASILIC MAISON ^(1,7,12) Mozzarella di buffala / pain grillé / tomates cerises / basilic frais.	10.90€
 BRUSCHETTA TRUFFE ^(1,7) Crème de mascarpone / pain grillé / tartuffata / jambon cru à la truffe / parmesan 24 mois / lamelle de truffes.	13.90€
 BRUSCHETTA PISTACHE MAISON ET MORTADELLE ^(1,7,8,5) Pesto de pistaches / pain grillé / oignons rouges / basilic / mortadelle à la pistache / éclats de pistaches.	10.90€
 BRUSCHETTA ANCHOIS ^(1,4,12) Caviar d'aubergine / pain grillé / anchois / câpres / oignons rouges.	9.90€

NOS FRITURES

 FRITTO MIX ^(1,2,3,4,7,14) Olives panées / mozzarella panée / calamars panés	9.90€
FRITURE DE JOELS ^(1,4,7) Poissons frits / crème citronnée.	7.90€
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES FRITES ^(1,7)	11.90€

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.



SALADES

Insalate

SALADE DI POLLO (1,3,5,8,12)

Feuilles de chêne rouge / émincé de poulet grillé au citron / tomates cerises / concombres / oignons rouges / pignons de pin / vinaigrette au balsamique / œufs durs.

SALADE PÊCHEUR (2,4,5,7,8,12)

Feuilles de chêne rouge / gambas / filets de rouget au pesto basilic maison / tomates cerises / câpres / concombres / oignons rouges / vinaigrette au balsamique.

SALADE IL PASTORE (1,7,8,12)

Feuilles de chêne rouge / chèvre chaud / jambon cuit aux herbes / tomates cerises / vinaigrette au balsamique / crème de vinaigre balsamique / noix.

SALADE MAGAZZINO (1,5,7,8,12)

Feuilles de chêne rouge / Spianata piquante / mortadelle / jambon de Parme 18 mois / légumes confits / câpres / parmesan 24 mois / vinaigrette au balsamique / pain grillé à l'ail.

SALADE BURRATA (1,7,12)

Burrata di buffala / légumes grillés déglacés au vinaigre balsamique / crème de vinaigre balsamique.

ENTRÉE

8.90€

PLAT

16.90€

9.90€

18.90€

8.90€

15.90€

9.20€

16.90€

8.90€

15.90€



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.

PÂTES

Pasta



PÂTES CLASSIQUES

 SPAGHETTI À L'AIL ET PIMENT ⁽¹⁾	8.90€
 GNOCCHI GORGONZOLA ET NOIX ^(1,3,5,7,8)	11.90€
 TAGLIATELLE RAGÙ ^(1,3,7,9,12) Porc / bœuf / veau / sauce tomate maison / carottes / céleri / oignon / parmesan 24 mois.	12.90€

PÂTES AU FOUR

Accompagnées d'une salade.

 CANELLONI DE BŒUF ^(1,3,7) Bœuf / sauce tomate maison / ail / oignon / persil / mozzarella fior di latte.	15.90€
 LASAGNES VÉGÉTARIENNES À L'AUBERGINE ^(1,7,12) Sauce tomate maison / béchamel / aubergines / oignons rouges / basilic frais / mozzarella fior di latte / parmesan 24 mois.	14.90€
 LASAGNES BOLOGNAISES ^(1,7,9,12) Sauce tomate maison / béchamel / bœuf / porc / veau / carottes / céleri / oignon / parmesan 24 mois / pecorino.	16.90€
 GNOCCHI ALLA SORENTINA ^(1,3,7,12) Sauce tomate maison / basilic frais / parmesan 24 mois / mozzarella fior di latte.	13.90€

PÂTES SPÉCIALES

 TAGLIATELLE RAGÙ DE POULPE ^(1,2,4,7,9,12,14) Poulpe / sauce tomate maison / carotte / céleri / oignon.	18.90€
 SPAGHETTI AUX CREVETTES, AIL ET PIMENT ^(1,2,14)	17.90€
 SPAGHETTI DIAVOLA ^(1,7,9) Sauce tomate maison / Nduja Calabrais / poivrons / oignons rouges / ricotta.	14.90€
 RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS ET CÈPES ET LEUR CRÈME DE TALEGGIO ^(1,3,7)	18.90€
 ORECCHIETTE AU PESTO BASILIC MAISON ET BURRATA DI BUFFALA ^(1,3,7,8)	14.90€
 RIGATONI AUX PETITS LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE BIO ET MOZZARELLA DI BUFFALA ^(1,7,12)	15.90€
 GNOCCHI CRÈME DE TALEGGIO, SPECK ITALIEN ET NOISETTES IGP DU PIÉMONT ^(1,3,7,8)	16.90€

 Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.

- | | |
|---|--------|
| 🍽️ RIGATONI CRÈME DE PISTACHE, GUANCIALE ^(1,7,8) | 16.90€ |
| 🍽️ TAGLIATELLE CRÈME DE TRUFFE ET JAMBON CRU À LA TRUFFE ^(1,3,7) | 19.90€ |

RISOTTOS

Risotti

- | | |
|--|--------|
| 🍽️ RISOTTO POIRE GORGONZOLA ^(7,8)
Risotto / crème de gorgonzola / poire cuite, crue et compotée /
noisettes du Piémont IGP. | 17.90€ |
| 🍽️ RISOTTO AUX NOIX DE ST JACQUES ET CRÈME À L'AIL ^(2,4,7,14)
Risotto / crème d'ail / noix de St Jacques / réduction d'ail noir. | 21.90€ |



POISSONS

Pescare

- | | |
|--|--------|
| 🍽️ FILETS DE ROUGET GRILLÉS, SAUCE VIERGE À L'HUILE BIO ^(4,7) | 20.90€ |
| 🍽️ GAMBAS GRILLÉES MARINÉES AU FENOUIL, FLAMBÉES À
LA SAMBUCCA ^(2,7,12) | 24.90€ |
| 🍽️ BROCHETTE DE NOIX DE ST JACQUES ENROBÉES DE
GUANCIALE, SAUCE CRÈME DE PISTACHE ^(7,8,14) | 25.90€ |
| 🍽️ MIX GRILL DU PÊCHEUR ^(2,4,7,8,12,14)
Noix de St Jacques / gambas / filets de rouget. | 26.90€ |

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Légumes rôtis : courgette, oignon, poivron, aubergine, fenouil ⁽ⁿ⁾ / spaghetti ⁽ⁿ⁾ / polenta
crémeuse ⁽ⁿ⁾ / risotto crème de gorgonzola ou crème d'ail ⁽ⁿ⁾ / frites fraîches.

🍽️ Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.

ARANCINI

Arancini



SPÉCIALITÉ SICILIENNE : BOULETTES DE RIZ, PANÉES PUIS FRITES

Accompagnée d'une salade.

ARANCINI RAGÙ, SAUCE TOMATE MAISON ^(1,3,7,9,12)

14.90€

ARANCINI TRUFFE, SAUCE TRUFFE ^(1,3,7,12)

17.90€

VIANDES

Carne

LA SPÉCIALITÉ

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

Veau / chapelure de pain / parmesan 24 mois / citron vert et jaune / pecorino.

23.90€

🍽️ **CÔTE DE COCHON ET SAUCE DIAVOLA AU NDJUJA** ⁽⁷⁾

17.90€

🍽️ **ESCALOPE DE POULET GRATINÉE AU TALEGGIO, SPECK ITALIEN** ⁽⁷⁾

17.90€

🍽️ **SOURIS D'AGNEAU AU JUS RÉDUIT À L'AIL** ^(7,9)

23.90€

🍽️ **TAGLIATA DE BŒUF, SAUCE GORGONZOLA** ^(1,7,8)

Filet de bœuf tranché / roquette / pignons de pin / parmesan 24 mois / huile d'olive BIO.

27.90€

🍽️ **JOUE DE BOEUF DITE "STRACOTTO DI MANZO"** ^(1,7,9,12)

22.90€

🍽️ **ENTRECÔTE ET SA CRÈME D'AIL** ^(1,7)

25.90€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Légumes rôtis déglacés au vinaigre balsamique : courgette, oignon, poivron, aubergine, fenouil / spaghetti⁽¹⁾ / polenta crémeuse⁽⁷⁾ / risotto crème de gorgonzola ou crème d'ail⁽⁷⁾ / frites fraîches.



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.



PIZZAS

Pizze

 PIZZA DELLA NONNA ISA ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon cuit / champignons / tomates cerise / origan / olives.	12.90€
 PIZZA DELL' ORTO ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes / tomates / parmesan 24 mois / basilic / olives.	13.90€
 PIZZA FABIO ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse Spianata piquante / billes de mozzarella / olives.	13.90€
 PIZZA SCAMPI ^(1,7,2)	Base tomate / mozzarella fior di latte / crevettes / ail / courgettes / oignons rouges / persil	15.90€
 PIZZA REGINA ^(1,7,8)	Base tomate / mozzarella fior di latte / pesto basilic maison / tomates cerise / basilic / burrata di buffala.	13.90€
 PIZZA PARMA ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon de Parme Tanara 18 mois / parmesan 24 mois / tomates cerise / roquette.	15.90€
 PIZZA PISTACCHIO ^(1,7,8)	Base crème de pistache / mozzarella fior di latte / mortadelle à la pistache / tomates cerise / basilic / mozzarella di buffala di campana.	17.90€
 PIZZA FORMAGGI ^(1,7)	Base crème mascarpone / gorgonzola / scarmozza fumée / taleggio / mozzarella fior di latte / pecorino.	13.90€
 PIZZA TARTUFFO ^(1,7)	Base crème mascarpone / tartuffata / mozzarella fior di latte / jambon cru à la truffe.	17.90€
 PIZZA GUANCIALE ^(1,7)	Base crème mascarpone / guanciale / oignons rouges / scarmozza fumée.	14.90€

DESSERTS

Dolci



TIRAMISU SERVI À LA CUILLÈRE ^(1,3,7)

Mascarpone / café / boudoirs / amaretto.

7.90€

 *Recommandation du chef*

PANNA COTTA EXOTIQUE ET FRUITS DE LA PASSION ⁽⁷⁾

6.90€

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE ^(3,7,8)

6.90€

PROFITEROLES À LA GLACE AMARENA ^(1,3,6,7,12)

7.90€

CARPACCIO ANANAS, BASILIC ET GLACE CITRON ⁽⁷⁾

6.90€

PANUOZZO AU CHOCOLAT ET NOISETTES ^(1,3,8)

Chocolat / éclats de noisettes IGP du Piémont.

8.90€

CAFÉ GOURMAND ^(1,3,7,8,12)

Une déclinaison de nos desserts : tiramisu, pana cotta, profiteroles et carpaccio d'ananas.

8.90€



Fait maison - Fatto in case. "prix de service compris".

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques.

COUPES DE GLACES



Coppe di Gelato

COUPE MAGAZZINO ^(7,8)

Glace fraise / glace mangue / glace citron / fruits frais / coulis fruits rouges / amandes / crème sucrée.

8.90€

COUPE LIMONCELLO ⁽⁷⁾

Glace citron / liqueur limoncello / zestes de citron.

8.90€

COUPE NOISETTE ^(7,8)

Glace noisette / glace vanille / liqueur Frangelico / crème sucrée.

8.90€

COUPE SICILIENNE ^(7,8)

Glace pistache / glace vanille / coulis chocolat chaud / éclats de pistache / crème sucrée.

8.90€

COUPE TIRAMISU ^(1,7)

Glace tiramisu / glace vanille / boudoirs / amaretto / coulis café / crème sucrée.

8.90€

COUPE AMARENA ⁽⁷⁾

Glace Amarena / glace fraise / glace citron / cerises Amarena / crème sucrée.

8.90€

COUPE STRACCIATELLA ⁽⁷⁾

Glace noix de coco / glace stracciatella / copeaux de chocolat / coulis chocolat chaud / crème sucrée.

8.90€

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS ^(1,3,5,6,7)

Glace chocolat / glace vanille / coulis chocolat / crème sucrée.

7.90€

COUPE CAFÉ ^(1,3,5,6,7)

Glace café / glace vanille / coulis café / crème sucrée.

7.90€

DAME BLANCHE ^(1,3,5,7)

Glace vanille / coulis chocolat chaud / crème sucrée

7.90€

CAFÉS ET DIGESTIFS

Caffè e digestivi



CAFÉS

EXPRESSO	2.10€
RISTRETTO	2.10€
DECAFEINE	2.10€
CAFÉ ALLONGÉ	2.10€
DOUBLE EXPRESSO	3.40€
CAPPUCCINO	4.00€
NOISETTE	2.20€
MACCHIATO	4.50€
THÉ - INFUSION	3.20€
CHOCOLAT CHAUD	3.20€
IRISH COFFEE	7.00€
CAFFE CORRETTO	7.00€

DIGESTIVO ITALIANO (4CL)

AMARETTO	5.00€
FRANGELICO "NOISETTE"	5.00€
GRAPPA	6.00€
LIMONCELLO	5.00€
SAMBUCA	5.00€
BAILEYS	5.00€

DIGESTIFS MAISON JACOULOT (4CL)

L'AUTHENTIQUE MARC DE BOURGOGNE	8.00€
L'AUTHENTIQUE FINE DE BOURGOGNE	8.00€
PRUNELLE DE BOURGOGNE	8.00€
LIQUEUR DE POIRE	6.00€
LIQUEUR LEMON	6.00€
LIQUEUR MENTHE POIVRÉE	6.00€