

MENU

Restaurant Magazzino



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

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

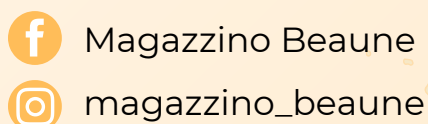
Nous travaillons avec de la viande de qualité et des matières premières d'exception provenant d'Italie pour vous proposer des plats au goût unique, à un prix accessible.

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 :**



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€
SCHWEPES 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	6.00€
BELLENIIUM BLONDE - 33CL	5.50€
BELENIIUM AMBRÉE - 33CL	5.50€
BELENIIUM BLANCHE - 33CL	5.50€

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	12.50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	16.50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17.50€



MENU ENFANT

Menu per bambini

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

7€

PLAT AU CHOIX

-  Penne ou gnocchis sauce tomate jaune et tomates cerises / crème / nature ^(1,7,12)
-  Pizza jambon / jambon champignons / fromage ^(1,7)
-  Aiguillettes de poulet panées et frites ^(1,3,6,7)

DESSERT AU CHOIX

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

BOISSON AU CHOIX

25cl : Ice Tea, Coca Cola, Sirop, Diabolo ou Eau plate,
Jus de pomme, Jus d'orange



 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



À PARTAGER



- 🍽️ **PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES DU MOMENT :
UNE SÉLECTION SUIVANT LES ENVIES DU CHEF** ^(1,3,7)

12€

24€

- 🍽️ **DÉCLINAISON DE JAMBONS CRUS : JAMBON DE PARME 18
MOIS, CULATTA, JAMBON CRU À LA TRUFFE, JAMBON SPECK,
JAMBON CRU SAN DANIEL ET DÉCLINAISON DE BEURRES
ARÔMATISÉS** ^(1,7)

19€

**BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE À LA RICOTTA ET SAUGE,
SAUCE AUX HERBES** ^(1,3,7)

14€

- 🍽️ **FRITTATA AUX OIGNONS** ^(1,3,7)

11€

SALADES & COMPAGNIE

Insalate

- 🍽️ **LA CAPRA** ^(1,3,7,8,12)

Feuilles de chêne rouge et trévisse / fromage de chèvre
grillé au miel et romarin / granola aux graines et
parmesan 24 mois / guanciale grillé / tomates cerises /
oignons / radis / concombre / vinaigrette framboise.

ENTRÉE

8.50€

PLAT

16€

- 🍽️ **LA PICATTA** ^(1,3,7,8,10,12)

Jeunes pousses d'épinards / roquette / tomates cerises /
oignons rouges / copeaux de parmesan / tomates
séchées / poulet pané secrètement par nos soins /
vinaigrette crémée et ricotta.

9€

17€

- 🍽️ **LA BURRATA** ^(1,3,7,11,12)

Tomates d'antan / pêches crues et pêches rôties, burrata
di buffala / basilic / gressin / huile d'olive bio et crème de
balsamique à la framboise.

8.50€

16€

🍽️ 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.

🏠 **LA CAPONATA** ^(7,9,12)

Aubergines / céleri / tomates / olives / raisins secs / câpres / poivrons / vinaigre balsamique blanc.

ENTRÉE PLAT

8.50€ 16€

🏠 **TATIN D'AUBERGINE** ^(1,3,7,12)

Aubergines confites et caramélisées / pâte filo

8€

🏠 **CRUDO DE SÉBASTE** ^(1,4,7,8,12)

Dorade sébaste / agrumes / huile d'olive.

10€

🏠 **SOUPE FROIDE DE TOMATE, POIVRON ET STRACCIATELLA** ^(1,3,7,12)

Tomates d'antan / poivrons / stracciatella / focaccia maison.

9€

FOCACCIAS

Focaccia



NOS FOCACCIAS SONT FAITES MAISON.

🏠 **FOCACCIA GORGONZOLA PORCHETTA** ^(1,3,7,12)

Gorgonzola DOP / porchetta / tomates séchées / tomates cerises / courgettes / roquette / copeaux de parmesan 24 mois.

15€

🏠 **FOCACCIA CAPRESE** ^(1,7,8,12)

Tomates d'antan / tomates cerises / mozzarella di buffala di campana / basilic / pesto maison et pignons de pin / roquette.

13€

🏠 **FOCACCIA COMME UN CROQ' FRITES ET ROQUETTE** ^(1,3,7,12)

Béchamel au parmesan 24 mois / jambon blanc aux herbes / fontina DOP / pecorino / parmesan 24 mois / mozzarella fior di latte.

16€

🏠 **FOCACCIA BURGER** ^(1,3,7,12)

Steak Angus / taleggio DOP / jambon speck / compotée d'oignons au balsamique / roquette / tomates / frites maison.

18€

🏠 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



 PENNE TOMATES CERISES ^(1,3,7)	13€
Penne (de zite) rigate / tomates cerises / tomates séchées / sauce aux tomates jaunes maison / basilic / parmesan / huile d'olive bio.	
 PACCHERI COURGETTES CITRON ^(1,7)	14€
Paccheri lisci de graniano / déclinaison de courgettes / citron jaune et vert / yuzu / huile d'olive bio.	
 MAFALDINE À LA CRÈME DE TRUFFE ET TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ ^(1,3,7)	20€
Mafaldine de graniano / crème au parmesan 24 mois et à la truffe noire / lamelles de truffe blanche d'été.	
 PETTEGOLE À LA CARBONARA ^(1,3,7)	15€
Pettegole de graniano / guanciale / jaune d'œuf / pecorino / parmesan	
 TROFIE AU PESTO ET STRACCIATELLA ^(1,7,8)	15€
Trofie de graniano / pesto au basilic maison / stracciatella	
 LASAGNES À LA BOLOGNAISE ^(1,3,7,9)	17€
Pâtes / porc / boeuf / veau / soffrito / béchamel au parmesan / parmesan 24 mois / pécorino.	
 LASAGNES À LA CAPONATA ^(1,3,7,9,12)	16€
Pâtes / aubergines / céleri / tomates / olives / raisins secs / câpres / poivrons / vinaigre balsamique blanc / béchamel / mozzarella fior di latte / parmesan 24 mois.	
 GNOCCHIS À LA SORRENTINA ^(1,3,7)	15€
Gnocchis de pommes de terre / sauce aux tomates jaunes maison / basilic frais / mozzarella fior di latte.	



 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.

RISOTTOS



Risotti

🍽️ **RISOTTO SPIANATA, MOULES ET ENCORNET** ^(2,4,7,9,14)
Riz carnaroli / spianata / moules / encornet / persillade.

21€

🍽️ **RISOTTO PESTO ROSSO ET BURRATA** ^(3,7,8,12)
Riz carnaroli / pesto rosso maison / burrata di buffala / parmesan
24 mois.

18€

POLENTA

Polenta

🍽️ **POLENTA, ÉPINARDS, POIS CHICHE ET CITRON** ^(7,8)
Polenta crémeuse / citron / épinards frais / courgettes / pois
chiches tendres et pois chiches croustillants.

16€

POISSON

Pescare

🍽️ **FILET DE SÉBASTE, SABAYAON ACIDULÉ, FENOUIL, PETITS POIS
ET CAROTTES** ^(2,3,4,7,12)

23€

🍽️ 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.



VIANDES

Carne

LA SPÉCIALITÉ

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

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

24€

POIVRON FARÇI À LÉPAULE D'AGNEAU CONFITE PENDANT 13H, FREGULA SARDA COMME UN RISOTTO ^(1,7,9,12)

20€

FILET MIGNON DE PORC AU MARSALA, CAVIAR D'AUBERGINES ET MÉLI MÉLO DE COURGETTES ^(1,7,12)

19€

TARTARE DE BOEUF HACHÉ AU COUTEAU DANS LE FILET, SERVI DANS L'OS À MOELLE, FRITES MAISON ^(1,3,7,8,10)

21€

SUPRÊME DE POULET À LA TOSCANE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTES ^(2,3,4,10,12,14)

19€



Les garnitures de nos viandes ne sont pas modifiables, mais pour les plus gourmands, voici quelques accompagnements supplémentaires :

RISOTTO ⁽⁷⁾

3€

POLENTA CRÉMEUSE ⁽⁷⁾

3€

PENNE SAUCE AUX TOMATES JAUNES MAISON ^(1,3,7)

3€

PENNE CRÈME AIL ET PARMESAN ^(1,3,7)

3€

FRITES FRAÎCHES

3€

CAPONATA ^(9,12)

3€

Aubergines / oignons / tomates / céleri / câpres / olives vertes.



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

Au choix pâte fine (280g) ou pâte épaisse (400g) :

 PIZZA MARGHERITA ^(1,3,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / parmesan / basilic / huile d'olive bio.	10€
 PIZZA DELLA NONNA ISA ^(1,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon cuit / champignons / tomates cerise / origan / olives.	13€
 PIZZA DELL' ORTO ^(1,3,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes / tomates / parmesan 24 mois / basilic / olives.	14€
 PIZZA FABIO ^(1,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse Spianata piquante / billes de mozzarella / olives.	14€
 PIZZA SCAMPI ^(1,2,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / crevettes / ail / courgettes / oignons rouges / persil	16€
 PIZZA REGINA ^(1,7,8) Base tomate / mozzarella fior di latte / pesto basilic maison / tomates cerises / basilic / burrata di buffala.	14€
 PIZZA PARMA ^(1,3,7) Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon de Parme Tanara 18 mois / parmesan 24 mois / tomates cerises / roquette.	16€
 PIZZA PISTACCHIO ^(1,7,8) Base crème de pistache / mozzarella fior di latte / mortadelle à la pistache / tomates cerises / basilic / mozzarella di buffala di campana.	18€
 PIZZA FORMAGGI ^(1,3,7) Base crème mascarpone / gorgonzola / scarroza fumée / taleggio / mozzarella fior di latte / pecorino.	14€
 PIZZA TARTUFFO ^(1,7) Base crème mascarpone / tartuffata / mozzarella fior di latte / jambon cru à la truffe.	18€
 PIZZA GUANCIALE ^(1,7) Base crème mascarpone / guanciale / oignons rouges / scarroza fumée.	15€
 PIZZA CALZONE ^(1,3,7,12) <i>Servie avec de la roquette.</i> Base tomate / mozzarella fior di latte / champignons / olives / tomates cerises / oeuf / origan / jambon cuit.	15€

SUPPLÉMENTS

Burrata di buffala - **3.50€**
Mozzarella di buffala di campana - **3€**
Gorgonzola - **2€**
Taleggio - **2€**

Jambon cru à la truffe - **4€**
Jambon cru 18 mois - **3€**
Jambon blanc - **2.50€**
Œuf - **1€**

Spianata - **2.50€**
Mortadelle - **4€**
Crevettes - **4€**
Truffe blanche d'été - **6€**



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.

DESSERTS

Dolci



- 🍽️ **TIRAMISU SERVI À LA CUILLÈRE** ^(1,3,7,12)
Mascarpone / café / boudoirs / amaretto.

8€

→ *Recommandation du chef*

- 🍽️ **PANNA COTTA À LA PÊCHE, COULIS À L'OSEILLE** ⁽⁷⁾

7€

- 🍽️ **MOUSSE MASCARPONE AU CHOCOLAT BLANC, COMPOTÉE DE MYRTILLES ET CRUMBLE CHOCOLAT NOIR ET POIVRE NOIR** ^(3,6,7)

8€

- 🍽️ **SABAYON AU PROSECCO ROSÉ, FRAISE, RHUBARBE ET COULIS VERVEINE** ^(1,3,7,12)

9€

- 🍽️ **CARPACCIO DE MELON ET D'ABRICOT, SIROP AU ROMARIN, GLACE AU MIEL ET AMANDES** ^(1,3,7,8)

7€

- 🍽️ **CAFÉ GOURMAND** ^(1,3,6,7,8,12)

9€

Une déclinaison de nos desserts : tiramisu, panna cotta, mousse mascarpone au chocolat blanc, sabayon au prosecco rosé.



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.

9€

COUPE LIMONCELLO ⁽⁷⁾

Glace citron / liqueur limoncello / zestes de citron.

9€

COUPE NOISETTE ^(7,8)

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

9€

COUPE SICILIENNE ^(7,8)

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

9€

COUPE TIRAMISU ^(1,6,7)

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

9€

COUPE AMARENA ⁽⁷⁾

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

9€

COUPE STRACCIATELLA ^(6,7)

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

9€

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS ^(1,3,5,6,7)

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

8€

COUPE CAFÉ ^(1,3,5,6,7)

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

8€

DAME BLANCHE ^(1,3,5,6,7)

Glace vanille / coulis chocolat chaud / crème sucrée

8€

GLACE ARTISANALE MICHELAN AU CHOIX : ^(1,6,7,8)

Café, citron, chocolat, banane, cookie, fraise, mangue, noisette, pistache, tiramisu, vanille, noix de coco.

1 boule : 2€

2 boules : 3.50€

3 boules : 4€



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.

CAFÉS ET DIGESTIFS

Caffè e digestivi



CAFÉS

EXPRESSO	2€
RISTRETTO	2€
DECAFEINE	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAPPUCCINO	4.00€
NOISETTE	2.50€
MACCHIATO	4.50€
THÉ - INFUSION	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
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 DE CITRON	6.00€
LIQUEUR MENTHE POIVRÉE	6.00€