

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 :**



Magazzino Beaune



magazzino_beaune

CONTACTEZ-NOUS :

03 80 22 92 22

www.latablemagazzino.fr

beaune@latablemagazzino.fr

L'Italia del Gusto



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€
BELLENium BLONDE - 33CL	5.50€
BELENium AMBRÉE - 33CL	5.50€
BELENium 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 !



PLAT AU CHOIX

-  Linguine ou gnocchis sauce tomate et basilic / crème / nature / ragu bianco ^(1,7,12)
-  Pizza jambon / jambon champignons / fromage ^(1,7)
-  Aiguillettes de poulet et frites maison, crème de parmesan ^(1,6,7)

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 MIXTE <i>Sélection du Chef.</i> ^(1,7)	12€	24€
🍽️ PLANCHE FROMAGE <i>Sélection du Chef.</i> ⁽⁷⁾	10€	
CAMEMBERT DI BUFFALA AU FOUR ⁽⁷⁾	10€	
ASSIETTE DE JAMBON CRU 18 MOIS	12€	
🍽️ VELOUTÉ DE PANAIIS COMME UN CAPPUCINO, CRÈME DE CHAMPIGNONS ⁽⁷⁾		10€
🍽️ BRUSCHETTA CAPRESE ^(1,7,9) Pain bruschetta, pesto maison, tomates cerises, mozzarella di buffala di campana, roquette, crème de balsamique, huile d'olive bio.		10€
🍽️ BRUSCHETTA CAMEMBERT DE BUFFLONE & PANCETTA ^(1,7,8,9) Pain bruschetta, mascarpone, camembert de bufflone, pancetta, noisettes du Piémont IGP, roquette, huile d'olive bio.		12€

SALADES

Insalate

	ENTRÉE	PLAT
🍽️ SALADE DI CAPRA ^(1,3,7,8,12) Feuilles de chêne rouge / crumble noix et noisettes / toasts chèvre / jambon speck / tomates cerises.	8.50€	16€
🍽️ SALADE DE POULET ^(1,7,8,12) Feuilles de chêne rouge / poulet / choux rouge / carottes râpées / chips de betterave / oignon rouge.	9€	17€
🍽️ SALADE PAYSANNE ^(1,3,7,12) Feuilles de chêne rouge / gésiers / œufs / focaccia / tomates cerises / oignon rouge / parmesan.	9€	17€
🍽️ SALADE DIMARE ^(2,4,12,14) Pomme de terre / encornets / moules / crevettes / seiche / oignon rouge / chips de panais.	10€	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 & RISOTTOS

Pasta e risotti

 RIGATONI À LA CARBONARA ^(1,3,7) Pettegole de graniano / guanciale / jaune d'œuf / pecorino / parmesan.	15€
 LINGUINE AL RAGU BIANCO ^(1,3,7,9,12) Linguine / porc / veau / dinde / carottes / céleri / oignon.	16€
 MAFALDINE À LA CRÈME DE PARMESAN TRUFFÉE ^(1,3,7) Mafaldine de graniano / crème au parmesan 24 mois et à la truffe noire.	20€
 MAFALDINE PESTO ET STRACCIATELLA ^(1,3,7) Mafaldine de graniano / ricotta / pesto au basilic maison / stracciatella / pignon de pin.	15€
 LINGUINE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON ^(1,3,7) Linguine / champignons selon arrivage / crème / parmesan / gremolata.	15€
 RIGATONI TOMATES RICOTTA ^(1,3,7) Rigatoni / sauce tomate maison basilic / tomates cerises / ricotta.	12€
 LINGUINE FRUITS DE MER ET SPIANATA ^(1,2,3,7) Linguine / crevettes / moules / encornet / seiche / tomates / câpres.	17€
 LASAGNES RAGU BIANCO ^(1,3,7,9,12) Pâtes / porc / veau / dinde / béchamel au parmesan / parmesan 24 mois / pecorino.	17€
 GNOCCHIS À LA SORRENTINA ^(1,3,7) Gnocchis de pommes de terre / sauce tomate basilic / mozzarella fior di latte.	15€
 GNOCCHIS AU POTIRON, BEURRE DE SAUGE ET PARMESAN ^(1,3,7) Gnocchis de potiron / beurre de sauge / parmesan / crème / citron.	16€
 RISOTTO AU POTIMARRON, CHAMPIGNONS DE SAISON ET PARMESAN ^(7,12) Riz carnaroli / potimarron / champignons selon arrivage / parmesan.	19€
 RISOTTO CHATAÎGNES, PANCETTA ET GORGONZOLA ^(7,8,12) Riz carnaroli / chataîgnes / champignons selon arrivage / parmesan.	20€

 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 & POISSONS

Carne e pesce

LA SPÉCIALITÉ

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

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

25€

SAUCISSE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PANAIS, JUS AU MARSALA ET CHAMPIGNONS ^(1,7,9,12)

18€

POLPETTE FAÇON CHOUX FARCI, RIZ VÉNÉRÉ ^(1,7,12)

19€

SUPRÊME DE POULET, BUTTERNUT, CHAMPIGNONS, SAUGE, NOISETTE ET GRATINÉ DE PARMESAN, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ^(1,7,8)

19€

TAGLIATA DE FILET DE BOEUF, CAMEMBERT DE BUFFLONE, FRITES DE PATATE DOUCE ^(1,7)

26€

BURGER MAGAZZINO ET FRITES MAISON ^(1,7)

Pain focaccia, crème de parmesan, speck, salade, roquette, tomates, oignon rouge.

18€

ST JACQUES AU CRESSON, LÉGUMES DE SAISON ^(1,2,4,14)

25€

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

RISOTTO ⁽⁷⁾

LINGUINE SAUCE TOMATE MAISON ⁽⁷⁾

LINGUINE CRÈME PARMESAN ^(1,3,7)

FRITES MAISON OU FRITES DE PATATES DOUCES ^(1,3,7)

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON ⁽⁷⁾ Selon arrivage.



Supplément de 3€ pour chaque accompagnement supplémentaire.



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 ^(1,7) 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 ^(1,7) 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 ^(1,2,4,7,14) 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 buffalo.	14€
 PIZZA PARMA ^(1,7) 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 buffalo di campana.	18€
 PIZZA FORMAGGI ^(1,7) Base crème mascarpone / gorgonzola / scarmoza 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€

 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.

🍷	PIZZA GUANCIALE ^(1,7) Base crème mascarpone / guanciale / oignons rouges / scarmoza fumée.	15€
🍷	PIZZA CALZONE <i>Servie avec de la roquette.</i> ^(1,3,7,12) 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€**

DESSERTS

Dolci



🍷	TIRAMISU SERVI À LA CUILLÈRE ^(1,3,7,8,12) Mascarpone / café / boudoirs / amaretto.	9€
---	---	----

→ *Recommandation du chef*

🍷	PANNA COTTA VANILLE, COULIS POMME CANNELLE ⁽⁷⁾	7€
🍷	POIRE POCHÉE AU MARSALA, CRUMBLE BUTTERNUT ^(1,3,7)	9€
🍷	RISOTTO AU LAIT, CRÈME DE MARRONS, RIZ SOUFLÉ ET MARRONS CARAMELISÉS ^(7,8)	9€
🍷	SALADE DE FRUITS DE SAISON, SIROP À L'AMARETTO ⁽⁸⁾	7€
🍷	CAFÉ GOURMAND ^(1,3,6,7,8,12) Une déclinaison de nos desserts accompagnée d'un café.	9€



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€