

LA TABLE • MAGAZZINO •

MENU



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

BOISSONS

Bevanda



Apéritif

PROSECCO - 12CL	5.00€
CRÉMANT - 12CL	6.50€
CHAMPAGNE - 12CL	9.00€
KIR PROSECCO - 12CL	7.00€
KIR - 12CL	5.50€
MARSALA - 12CL	5.00€
VODKA ABSOLUT - 4CL	5.00€
WHISKY JACK DANIEL - 4CL	5.00€
WHISKY CHIVAS - 4CL	9.50€
WHISKY JAMESON - 4CL	7.00€
MARTINI - 4CL	5.00€
RICARD - 4CL	4.50€
CAMPARI - 4CL	4.00€
RHUM MARIANNE DU PARAGUAY - 4CL	6.00€

Bière

PRESSION	25CL	50CL
BIÈRE ITALIENNE BLONDE	3.50€	6.90€
GRIMBERGEN BLANCHE	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€
BELENIUM AMBRÉE - 33CL		5.50€
BELENIUM BLANCHE - 33CL		5.50€

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€

Eau

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

COCKTAILS

Cocktails



AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ - 33CL	8.00€
LIMONCELLO SPRITZ - 33CL	8.00€
ST GERMAIN SPRITZ - 33CL	8.00€
CAMAPRI SPRITZ - 33CL	8.00€
ITALICUS SPRITZ - 33CL	8.00€
BIKINI - 25CL	8.00€
PERLINA - 25CL	8.00€
PINA COLADA - 25CL	8.00€
MOJITO CLASSIQUE - 25CL	7.50€
MOJITO FRAISE - 25CL	7.50€
SEX ON THE BEACH - 25CL	8.00€
69 - 25CL	8.00€
WHISKY LOVE - 25CL	8.00€
SANGRIA ITALIANA - 25CL	8.50€
BELLINI - 25CL	8.50€
AMARETTO SOUR - 25CL	8.50€

À PARTAGER (FORMAT PICHET 1L)

APEROL SPRITZ	30.00€
LIMONCELLO SPRITZ	30.00€
ST GERMAIN SPRITZ	30.00€
CAMAPRI SPRITZ	30.00€

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	6.90€
VIRGIN MOJITO - 25CL	6.90€
VIRGIN MOJITO FRAISE - 25CL	6.90€
TUTTI FRUTTI - 25CL	6.50€
ROSSA FIZZ - 25CL	6.50€



FORMULE DU JOUR

Menu del giorno

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

PLAT DU JOUR	12.90€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17.90€

NEW!

MENU "IL VELOCE" (MENU EXPRESS)

PLAT DU JOUR + CAFÉ DOLCETTO	14.90€
------------------------------	--------



MENU ENFANT

Menu per bambini

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

7€

PLAT AU CHOIX

- Pâtes ou gnocchis gorgonzola / bolognaise / sauce tomate (1,7,12)
- Pizza jambon / jambon champignons / fromage (1,7)
- Poulet picatta et frites fraîches (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)	13€	26€
ASSIETTE DU FROMAGER <i>Sélection du Chef.</i> ⁽⁷⁾	12€	
ASSIETTE DE SAUCISSON AFFINÉ ⁽¹⁾	12€	
 MOULES GRATINÉES EN 3 FAÇONS ^(1,3,7,10,12,14)	14€	
 FRITURES DE JOELS ^(1,4,7)	12€	
 VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTE DU PIEMONT, HUILE D'OLIVES FUMÉES, STRACCIATELLA ^(7,8)		12€
 ENDIVES CUITES ET CRUES, GORGONZOLA ET NOIX ^(7,8)		11€
 POULPE AU COURBOUILLON, CRÉMEUX DE BETTERAVES, PICKLES ^(7,9,10,12,14)		15€
 TATIN D'ENDIVES, GLACE AU MASCARPONE ^(1,3,7,8,12)		9€

SALADES

Insalate

	ENTRÉE	PLAT
 SALADE DI CAPRA ^(1,3,7,8,12) Salade feuille de chêne / crumble de fruits secs / chèvre / speck / parmesan	11€	19€
 SALADE CAESAR ^(1,3,4,7,10,12) Salade cœur de romaine / croutons de focaccia / poulet pané / œuf / parmesan / sauce Caesar maison	11€	19€
 SALADE PAYSANNE ^(1,3,7,12) Salade feuille de chêne / œuf / focaccia / gésier / parmesan / carottes râpées	11€	19€

 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



 LINGUINE À LA CARBONARA ^(1,3,7) Linguine / guanciale / jaune d'œuf / pecorino / parmesan.	16€
 LINGUINE À LA BOLOGNAISE ^(1,3,7,9,12) Linguine / bœuf haché / carottes / céleri / oignon / sauce tomate.	18€
 MAFALDINE À LA CRÈME DE PARMESAN TRUFFÉE ^(1,3,7) Mafaldine de graniano / crème au parmesan 24 mois et à la truffe noire.	21€
 MAFALDINE PESTO ET STRACCIATELLA ^(1,3,7) Mafaldine de graniano / ricotta / pesto au basilic maison / stracciatella / pignon de pin.	16€
 RIGATONI ARRABBIATA ^(1,7,9,12) Rigatoni / sauce tomate ail et piment.	13€
 LASAGNES À LA BOLOGNAISE ^(1,3,7,9,12) Pâtes / bœuf haché / carottes / céleri / oignon / béchamel au parmesan / sauce tomate.	18€
 GNOCCHIS À LA SORRENTINA ^(1,3,7) Gnocchis de pommes de terre / sauce tomate basilic / mozzarella fior di latte.	15€
 GNOCCHIS GORGONZOLA ET NOIX ^(1,3,7,8) Gnocchis de pommes de terre / crème de gorgonzola / éclats de noix torréfiée.	15€
 CANNELLONI BLETTES, SAUMON ET RICOTTA ^(1,3,4,7,9,12) Cannelloni farci à la ricotta, aux blettes et au saumon frais, gratinés au four.	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.

RISOTTO

Risotto

🍽️ **RISOTTO GRAVLAX** (4,7,8,9,10,12)

Riz carnaroli, crémeux de betteraves, agrumes, saumon gravlax, chips de betteraves.

24€

🍽️ **RISOTTO AIL NOIR** (7,8,9,12)

Riz carnaroli, crémeux d'ail noir, châtaignes, poire et speck.

21€

ARANCINI & POLENTA

Arancini e polente

🍽️ **ARANCINI GORGONZOLA** (1,3,7,9,12)

Riz carnaroli safran, gorgonzola AOP, speck.

19€

🍽️ **POLENTA FLEURETTE** (1,7,9,10,12)

Polenta crémeuse au parmesan, crémeux d'ail, parmesan et fleurettes.

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.

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.

26€

 SOURIS D'AGNEAU À L'AIL NOIR, POLENTA AU GORGONZOLA ^(1,6,7,9,10,12)	28€
 JOUE DE PORC CONFITE, POLENTA CRÉMEUSE ^(1,7,9,10,12)	25€
 POLLO ALLA CACCIATORA, LÉGUMES FLEURETTE ^(1,4,7,9,10,12)	24€
 SAUMON CRÈME LIMONCELLO, LÉGUMES FLEURETTE ^(1,3,4,7,9,12)	27€
 BURGER GORGONZOLA ET FRITES FRAÎCHES ^(1,3,6,7,8,10,11,12) Buns, steak de bœuf angus, crème gorgonzola, guanciale, oignons caramélisés au vinaigre balsamique.	19€

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

-  RISOTTO ⁽⁷⁾
-  LINGUINE GORGONZOLA OU SAUCE TOMATE MAISON ^(1,3,7)
- POLENTA ^(1,3,7)
- FRITES FRAÎCHES ^(1,3,7)
-  POÊLÉE DE LÉGUMES FLEURETTE ⁽⁷⁾



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 / olives / champignons / origan.	14€
 PIZZA DELL' ORTO ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes / parmesan 24 mois / basilic / olives.	14€
 PIZZA FABIO ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse Spianata piquante / billes de mozzarella / olives.	15€
 PIZZA SCAMPI ^(1,2,4,7,14)	Base tomate / mozzarella fior di latte / crevettes / ail / courgettes / oignons rouges / persil.	17€
 PIZZA REGINA ^(1,7,8)	Base tomate / mozzarella fior di latte / pesto basilic maison / tomates cerises rôties / basilic / burrata di buffala.	16€
 PIZZA PARMA ^(1,7)	Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon de Parme Tanara 18 mois / parmesan 24 mois / tomates cerises / roquette.	17€
 PIZZA PISTACCHIO ^(1,7,8)	Base crème de pistache / mozzarella fior di latte / mortadelle à la pistache / basilic / mozzarella di buffala di campana / roquette / parmesan.	18€
 PIZZA FORMAGGI ^(1,7)	Base crème mascarpone / gorgonzola / scarmoza fumée / taleggio / mozzarella fior di latte / pecorino.	15€
 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 / scarmoza fumée.	16€
 PIZZA CALZONE ^(1,3,7,12) <small>Servie avec de la roquette.</small>	Base tomate / mozzarella fior di latte / champignons / olives / oeuf / origan / jambon cuit.	16€

SUPPLÉMENTS

Œuf - 1€
Taleggio - 2€
Gorgonzola - 2€

Burrata di buffala - 4.50€
Mozzarella di buffala di campana - 3€
Truffe blanche d'été - 6€

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

Spianata - 2.50€
Mortadelle - 4€
Crevettes - 4€

DESSERTS

Dolci



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

9€

6. *Recommandation du chef*

- 🏠 **PANNA COTTA BELLE HÉLÈNE** ^(6,7)
Panna cotta au chocolat, coulis de poire.

8€

- 🏠 **CRÈME BRÛLÉE LIMONCELLO** ^(3,7,12)

9€

- 🏠 **FOCACCIA PERDUE, GLACE MASCARPONE, CARAMEL MAISON** ^(1,3,7,8)

9€

- 🏠 **SUPRÊME D'AGRUMES, SIROP AUX BAIES** ⁽⁸⁾

8€

- 🏠 **CAFÉ GOURMAND** ^(1,3,6,7,8,12)
Une déclinaison de nos 4 desserts accompagnée d'un café.

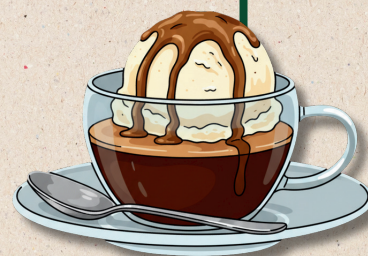
9€

- 🏠 **CAFÉ "DOLCETTO"** ^(1,3,6,7,8,12)
Une déclinaison de 2 de nos desserts accompagnée d'un café.

6,90€

- 🏠 **CAFÉ "AFFOGATO"** ^(1,3,6,7,8,12)
Une boule de glace vanille / ou pistache / ou noisette, servie dans un mug avec un café coulé par dessus.

5,90€



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€