

# 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](http://www.latablemagazzino.fr)

[beaune@latablemagazzino.fr](mailto:beaune@latablemagazzino.fr)

# BOISSONS

## Bevanda



### Apéritif

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

### Bière

	<b>25CL</b>	<b>50CL</b>
<b>PRESSION</b>		
<b>BIÈRE ITALIENNE BLONDE</b>	3.50€	6.90€
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b>	4.00€	7.80€
<b>PICON</b>	3.70€	7.30€
<b>PICON CITRON</b>	3.70€	7.30€
<b>MONACO</b>	3.20€	6.30€
<b>PANACHÉ</b>	3.00€	5.90€
<b>BOUTEILLE</b>		
<b>DESPERADOS</b> - 33CL		6.00€
<b>BELLENIUM BLONDE</b> - 33CL		5.50€
<b>BELENIUM AMBRÉE</b> - 33CL		5.50€
<b>BELENIUM BLANCHE</b> - 33CL		5.50€

### Soft & Jus de fruits

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

### Eau

<b>EAU PLATE ITALIENNE</b> - 75CL	4.00€
<b>EAU GAZEUSE ITALIENNE</b> - 75CL	4.50€
<b>PERRIER</b> - 33CL	3.00€

# COCKTAILS

## Cocktails



### AVEC ALCOOL

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

### SANS ALCOOL

<b>PARADISE DREAM</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>JUNGLE GREEN</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>KOYO</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>PURPLE</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>CARIBBEAN SUN</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>COCONUT KING</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>VIRGIN SPRITZ</b> - 25CL	<b>6.90€</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> - 25CL	<b>6.90€</b>
<b>VIRGIN MOJITO FRAISE</b> - 25CL	<b>6.90€</b>
<b>TUTTI FRUTTI</b> - 25CL	<b>6.50€</b>
<b>ROSSA FIZZ</b> - 25CL	<b>6.50€</b>

### À PARTAGER (FORMAT PICHET 1L)

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>30.00€</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>30.00€</b>
<b>ST GERMAIN SPRITZ</b>	<b>30.00€</b>
<b>CAMAPRI SPRITZ</b>	<b>30.00€</b>



# 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 casa. "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** Sélection du Chef. (1,7) 13€
- ASSIETTE DU FROMAGER** Sélection du Chef. (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€



13€	26€
12€	
12€	
14€	
12€	

- ☛ **VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTE DU PIEMONTE, 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

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

### ENTRÉE PLAT

11€	19€
11€	19€
11€	19€

☛ Fait maison - Fatto in casa. "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 casa. "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)

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

18€



Fait maison - Fatto in casa. "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 <sup>(1,3,7)</sup>

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

26€

☕ SOURIS D'AGNEAU À L'AIL NOIR, POLENTA AU GORGONZOLA <sup>(1,6,7,9,10,12)</sup>	28€
☕ JOUE DE PORC CONFITE, POLENTA CRÉMEUSE <sup>(1,7,9,10,12)</sup>	25€
☕ POLLO ALLA CACCIATORA, LÉGUMES FLEURETTE <sup>(1,4,7,9,10,12)</sup>	24€
☕ SAUMON CRÈME LIMONCELLO, LÉGUMES FLEURETTE <sup>(1,3,4,7,9,12)</sup>	27€
☕ BURGER GORGONZOLA ET FRITES FRAÎCHES <sup>(1,3,6,7,8,10,11,12)</sup> 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 <sup>(7)</sup>
- ☕ LINGUINE GORGONZOLA OU SAUCE TOMATE MAISON <sup>(1,3,7)</sup>
- POLENTA <sup>(1,3,7)</sup>
- FRITES FRAÎCHES <sup>(1,3,7)</sup>
- ☕ POÊLÉE DE LÉGUMES FLEURETTE <sup>(7)</sup>



*Supplément de 3€ pour chaque accompagnement supplémentaire.*



Fait maison - Fatto in casa. "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) :

<b>PIZZA MARGHERITA<sup>(1,7)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / parmesan / basilic / huile d'olive bio.	10€
<b>PIZZA DELLA NONNA ISA<sup>(1,7)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon cuit / olives / champignons / origan.	14€
<b>PIZZA DELL' ORTO<sup>(1,7)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes / parmesan 24 mois / basilic / olives.	14€
<b>PIZZA FABIO<sup>(1,7)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse Spianata piquante / billes de mozzarella / olives.	15€
<b>PIZZA SCAMPI<sup>(1,2,4,7,14)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / crevettes / ail / courgettes / oignons rouges / persil.	17€
<b>PIZZA REGINA<sup>(1,7,8)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / pesto basilic maison / tomates cerises rôties / basilic / burrata di buffala.	16€
<b>PIZZA PARMA<sup>(1,7)</sup></b>	Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon de Parme Tanara 18 mois / parmesan 24 mois / tomates cerises / roquette.	17€
<b>PIZZA PISTACCHIO<sup>(1,7,8)</sup></b>	Base crème de pistache / mozzarella fior di latte / mortadelle à la pistache / basilic / mozzarella di buffala di campana / roquette / parmesan.	18€
<b>PIZZA FORMAGGI<sup>(1,7)</sup></b>	Base crème mascarpone / gorgonzola / scarmoza fumée / taleggio / mozzarella fior di latte / pecorino.	15€
<b>PIZZA TARTUFO<sup>(1,7)</sup></b>	Base crème mascarpone / tartuffata / mozzarella fior di latte / jambon cru à la truffe.	18€
<b>PIZZA GUANCIALE<sup>(1,7)</sup></b>	Base crème mascarpone / guanciale / oignons rouges / scarmoza fumée.	16€
<b>PIZZA CALZONE</b> Servie avec de la roquette. <sup>(1,3,7,12)</sup>	Base tomate / mozzarella fior di latte / champignons / olives / oeuf / origan / jambon cuit.	16€

## SUPPLÉMENTS

Oeuf - 1€  
Taleggio - 2€  
Gorgonzola - 2€

Burrata di buffala - 4.50€  
Mozzarella di buffala di campana - 3€  
Truffe blanches 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€

⇒ *Recommandation du chef*

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

8€

- ⇒ **CRÈME BRÛLÉE LIMONCELLO** (3,7,12)

9€

- ⇒ **FOCACCIAS 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)

9€

Une déclinaison de nos 4 desserts accompagnée d'un café.

- ⇒ **CAFÉ "DOLCETTO"** (1,3,6,7,8,12)

6,90€

Une déclinaison de 2 de nos desserts accompagnée d'un café.

- ⇒ **CAFÉ "AFFOGATO"** (1,3,6,7,8,12)

5,90€

Une boule de glace vanille / ou pistache / ou noisette, servie dans un mug avec un café coulé par dessus.



# COUPES DE GLACES

## *Coppe di Gelato*

### COUPE MAGAZZINO<sup>(7,8)</sup>

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

9€

### COUPE LIMONCELLO<sup>(7)</sup>

Glace citron / liqueur limoncello / zestes de citron.

9€

### COUPE NOISETTE<sup>(7,8)</sup>

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

9€

### COUPE SICILIENNE<sup>(7,8)</sup>

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

9€

### COUPE TIRAMISU<sup>(1,6,7)</sup>

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

9€

### COUPE AMARENA<sup>(7)</sup>

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

9€

### COUPE STRACCIATELLA<sup>(6,7)</sup>

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

9€

### COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS<sup>(1,3,5,6,7)</sup>

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

8€

### COUPE CAFÉ<sup>(1,3,5,6,7)</sup>

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

8€

### DAME BLANCHE<sup>(1,3,5,6,7)</sup>

Glace vanille / coulis chocolat chaud / crème sucrée

8€

### GLACE ARTISANALE MICHELAN AU CHOIX :<sup>(1,6,7,8)</sup>

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 casa. "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€