

LA TABLE • MAGAZZINO •



LE MENU

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

LE MOT DE LA DIRECTION

“Chez nous, les délices italiens sont à l’honneur !

Pâtes, risottos, pizzas, côte de veau à la 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.

Nous avons à coeur de vous faire découvrir l'authentique Dolce Vita, et l'ensemble de nos collaborateurs est là pour vous faire vivre un véritable moment de détente et de délices.

Si vous êtes charmés, et souhaitez poursuivre votre voyage en Italie, nous vous donnons rendez-vous à la boutique, juste sous nos pieds. Vous y retrouverez tous les ingrédients nécessaires pour préparer vos propres merveilles italiennes !

A la recherche d'un espace qui allie confort et confidentialité ? Découvrez notre salle VIP !



Un cadre lumineux et confidentiel pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes pour tous vos moments clés.

Côté Pro, boostez vos séminaires et réunions avec nos formules "Petit-déjeuner" ou "Afterwork" pour allier efficacité et art de vivre italien, dans une salle entièrement équipée (écran et vidéoprojecteur).

Côté Perso, célébrez vos anniversaires ou tout autre événement, en toute simplicité avec notre offre dédiée incluant boisson, plat au choix (pizza ou pasta), gâteau et café.

Pour fédérer vos équipes ou trinquer entre amis, profitez d'un lieu unique qui s'adapte à vos envies !

COCKTAILS

Cocktails

AVEC ALCOOL

Les incontournables

PINA COLADA - 25CL	8.00€
MOJITO CLASSIQUE - 25CL	8.50€
MOJITO CERISE - 25CL	8.50€
MOJITO ROYAL - 25CL	8.50€
GIN TONIC - 25CL	8.50€
SEX ON THE BEACH - 25CL	8.00€
SANGRIA ITALIANA - 25CL	7.50€
BELLINI - 25CL	6.50€
KIR ROYAL PROSECCO - 25CL	6.50€

Nos créations

ITALICUS MULE - 25CL	9.00€
AMARETTO SOUR - 25CL	9.00€
MARTINI TWIST - 25CL	9.00€

Nos spritz

SPRITZ	8.50€
Apérol / Hugo / Limoncello / Campari / Sarti	verre 25cl
	30.00€
	pichet 1L

SANS ALCOOL

PARADISE DREAM - 25CL	7.00€
PURPLE - 25CL	7.00€
COCONUT KING - 25CL	7.00€
VIRGIN SPRITZ - 25CL	7.00€
VIRGIN MOJITO - 25CL	7.00€
VIRGIN MOJITO CERISE - 25CL	7.50€
TUTTI FRUTTI - 25CL	7.00€
ROSSA FIZZ - 25CL	7.00€



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€
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€

SOFT & JUS DE FRUITS

COCA COLA - 33CL	4.00€
COCA COLA ZERO - 33CL	4.00€
LIPTON PÊCHE - 25CL	4.00€
SCHWEPPES TONIC - 25CL	4.00€
ORANGINA - 25CL	3.50€
OASIS TROPICAL - 33CL	4.00€
LIMONADE - 25CL	3.00€
DIABOLO - 25CL	3.00€
SIROP - 25CL	2.00€
JUS DE FRUITS - 25CL <i>Ananas / pomme / orange / tomate</i>	4.00€

EAU

SAN BENEDETTO - 75CL	4.50€
SAN PELLEGRINO - 1L	6.00€
SAN PELLEGRINO - 0.5L	4.50€
PERRIER - 33CL	4.00€

BIÈRE

PRESSION

PORETTI - BLONDE

25cl	3.80€
33cl	5.50€
50cl	7.50€
1L	13,50€

GRIMBERGEN - BLANCHE

25cl	4.20€
33cl	5.80€
50cl	8.20€

PANACHÉ

25cl	4.50€
33cl	5.50€
50cl	7.50€

PICON / PICON CITRON

25cl	5.50€
33cl	7.00€
50cl	7.80€

MONACO

25cl	4.50€
33cl	5.50€
50cl	6.30€

BOUTEILLE

BELENIUM - 33CL

<i>blonde / blanche / ambrée</i>	6.00€
----------------------------------	-------

DESPERADOS - 33CL

	6.00€
--	-------

VIRGIN DESPERADOS 0.0%

	5.50€
--	-------

FORMULE DU JOUR

Menu del giorno

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

PLAT DU JOUR

12.90€

ENTRÉE + PLAT *OU* PLAT + DESSERT

15.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

17.90€



MENU ENFANT

Menu per bambini

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

PLAT AU CHOIX

- Pâtes ou gnocchis bolognaise ou sauce alla rosa cremosa
- Pizza jambon ou jambon champignons ou fromage
- Poulet picatta et frites fraîches

DESSERT AU CHOIX

- 2 Boules de glace
- Panna Cotta vanille

BOISSON AU CHOIX

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

7€

APÉRITIF & ENTRÉES

Aperitivo e antipasti

APÉRITIVO

À partager (ou pas) entre amis ou en famille :

🍽️ FARANDOLA ANTIPASTI IL MAGAZZINO <i>new!</i> Assortiment de charcuterie / mozzarella di bufala / mini bruschetta / câpres queue / gressins sauce Pesto rosso.	2 pers. 4 pers. 6 pers.	15.00€ 30.00€ 45.00€
🍽️ TAGLIERE ESTIVO Assiette de melon / Burrata / jambon de Parme 18 mois <u>OU</u> saumon fumé.	2 pers. 4 pers. 6 pers.	16.00€ 32.00€ 48.00€
🍽️ FINGERS DE POLENTA AU ROMARIN Sauce pomodoro panna <u>OU</u> sauce truffe (Supplément 3€)		11.00€
🍽️ FRITTO MISTO STRACCIATELLA E CITRON Calamars / mozzarella et olives.		11.00€

Pour grignoter :

🍽️ PANIER RUSTICO <i>new!</i> Bouchées de focaccia moelleuse & croustillants de pâte à pizza à l'huile d'olive.		6.50€
🍽️ GRISSINI - sauce(s) aux choix : Pesto rosso ou Sauce truffe.	1 sauce 2 sauces	4.50€ 6.50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MIX Sélection du Chef.		7.50€

ANTIPASTI

🍽️ BURRATA, TOMATE E PESTO Burrata crémeuse / tomates / pesto basilic et huile d'olive.		12.00€
🍽️ GASPACHO DI CETRIOLO Concombre / ricotta / tomate.		9.00€
🍽️ BRUSCHETTA DIAVOLA Pain grillé / saucisse Nduja / poivrons confits / stracciatella / roquette.		11.00€
🍽️ BRUSCHETTA CAPRESE Pain grillé / tomates / mozzarella di bufala / pesto basilic / huile d'olive.		11.00€
🍽️ CARPACCIO DI MANZO, ROQUETTE E PARMESAN Fines tranches de bœuf / roquette / parmesan / huile d'olive citronnée.		12.00€

SALADE

Insalate

- 🍽️ **INSALATA CAESAR**
Salade cœur de romaine / croutons de focaccia / poulet pané / œuf / bacon / tomates / parmesan / sauce Caesar maison.
- 🍽️ **INSALATA CAPRA MIELE E NOCI**
Salade feuille de chêne / toast chèvre / vinaigrette au miel / jambon blanc aux herbes / fruits secs / oignons rouges.
- 🍽️ **INSALATA DEL PESCATORE**
Salade feuille de chêne / crevettes / tomates / oignons rouges / citron / huile d'olive.

ENTRÉE

12€

PLAT

18€

12€

18€

13€

19€

La suggestion de l'été :

19€

🍽️ **PANZANELLA BURRATA**
Spécialité Toscane.

Salade à base de tomates, concombres, oignons rouges, croûtons de pain légèrement aillés, olives taggiasche ; surmontée d'une onctueuse burrata.



PÂTES & COMPAGNIE

Pasta & Co

CLASSIQUES

- 🍽️ **LINGUINE ALLA CARBONARA** 16.50€
Linguine / guanciale / jaune d'œuf / pecorino / parmesan.
- 🍽️ **LINGUINE ALLA BOLOGNESE** 17.50€
Linguine / bœuf et porc haché / céleri / carottes / oignon / sauce tomate / parmesan.
- 🍽️ **PAPPARDELLE AL PESTO** 16.50€
Pappardelle / pesto basilic maison / pignon de pin / straciatella.
- 🍽️ **PAPPARDELLE ALLA ROSA CREMOSA** 15.00€
Pappardelle / sauce tomate crémée / copeaux de parmesan.

SPÉCIALITÉS

- 🍽️ **PAPPARDELLE GAMBAS ALLA ROSA CREMOSA** 18.90€
Pappardelle / gambas à la persillade / sauce tomate crémée.
- 🍽️ **LINGUINE ALLA CREMA DI TARTUFO** 20.00€
Linguine / crème de truffe / lamelles de truffes.

AU FOUR

- 🍽️ **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** 16.50€
Gnocchi basilic / sauce tomate / mozzarella.
- 🍽️ **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 18.00€
- 🍽️ **PARMIGIANA DI MELANZANE** 17.50€
Aubergines / sauce tomate / mozzarella fior di late / pesto / parmesan.

RISOTTO

- 🍽️ **RISOTTO POLPO E NDUJA** 22.00€
Risotto / poulpe snacké / saucisse nduja / parmesan.
- 🍽️ **RISOTTO PESTO ROSSO E RICOTTA** 20.00€
Risotto / Pesto rosso / ricotta.

VIANDES & POISSONS

Carne e pesce

VIANDE

- | | |
|---|--------|
| 🍽️ BURGER MAGAZZINO
Pain focaccia / steak haché angus / tomate / oignon / roquette / jambon blanc aux herbes / sauce rosée. Servi avec des frites. | 19.50€ |
| 🍽️ CARPACCIO DI MANZO "DELIZIOSO"
Fines tranches de bœuf / pesto rosso / copeaux de parmesan / roquette / huile d'olive. Servi avec des frites. | 21.00€ |
| 🍽️ CORDON BLEU MAISON
Blanc de poulet farçi avec mozzarella di bufala / jambon aux herbes / roquette et tomates séchées / sauce alla rosa cremosa. Servi avec une caponata. | 23.00€ |
| 🍽️ SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ORIGAN
Suprême de volaille à l'origan grillé. Servi avec un risotto pesto rosso. | 21.00€ |

La spécialité :

25€

🍽️ **CÔTE DE VEAU MILANAISE ET LINGUINE ALLA ROSA CREMOSA
OU LINGUINE ALLA CREMA DI TARTUFO (SUPPLÉMENT 3€)**

Veau / chapelure de pain / parmesan 24 mois / citron.

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS :

Salade verte : 2.50€

Risotto pesto rosso / frites / caponata / linguine tomate / linguine truffe : 3€

POISSON

- | | |
|--|--------|
| 🍽️ POLPO ET CAPONATA
Poulpe / caponata / stracciatella / huile d'olive. | 23.00€ |
| 🍽️ PESCE DEL GIORNO
Poisson du jour / légumes d'été au citron / huile d'olive
<i>*Prix variable selon arrivage.</i> | 22.00€ |










PIZZAS



Pizze

Pâte fine (280g)
ou pâte épaisse (400g) - **supplément 1.50€**

LES INCONTOURNABLES

 MARGHERITA Base tomate / mozzarella fior di late / basilic / parmesan.	10.00€
 NONNA ISA Base tomate / mozzarella fior di late / champignons / olives / origan / jambon blanc aux herbes.	15.00€
 FROMAGGI Base crème / mozzarella fior di late / taleggio / chèvre / gorgonzola.	15.00€
 REGINA Base tomate / mozzarella fior di late / burrata / pesto / parmesan / tomate.	16.00€
 CALZONE Base tomate / mozzarella fior di late / champignons / olives / origan / jambon blanc aux herbes / œuf.	16.00€
 PARMA Base tomate / mozzarella fior di late / jambon cru 18 mois / roquette / tomate / parmesan.	17.00€
 FABIO Base tomate / mozzarella fior di late / saucisse Spianata piquante / olives / mozzarella di bufala.	16.00€

LES SPÉCIALES

 AL SALMONE Base crème / mozzarella fior di latte / saumon fumé / huile citronnée / burrata, roquette.	18.50€
 DIAVOLA Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse nduja / stracciatella / poivrons confits.	17.00€

- | | |
|--|----------------------|
| <p>🏠 TARTUFO
Base crème truffée / mozzarella fior di late / jambon blanc aux herbes / lamelles de truffe.</p> | <p>18.00€</p> |
| <p>🏠 AL CAPRINO E MIELE
Base crème / mozzarella fior di late / chèvre / speck / noisette / miel.</p> | <p>16.00€</p> |
| <p>🏠 VEGETARIANA
Base tomate / mozzarella fior di late / poivrons confits / basilic / olives / origan / champignons / parmesan.</p> | <p>15.00€</p> |

La suggestion de l'été : **17.50€**

🏠 **PIADINE DI BUFALA AU JAMBON DE PARME**

Pâte à pizza roulée, sauce Pesto rosso, mozzarella di bufala, jambon de Parme et huile au basilic.

Suppléments

CHARCUTERIE - 3€

Spianata
Jambon blanc aux herbes
Jambon cru 18 mois
Speck **+2€**

FROMAGE - 2€

Taleggio
Gorgonzola
Chèvre
Mozzarella di Bufala **+1€**
Burrata di Bufala **+3€**

LÉGUMES & CIE - 2€

Œuf
Poivrons / Champignons
Crevettes **+3€**
Truffe blanche d'été **+4€**
Saumon fumé **+3€**

**Toutes nos pizzas sont disponibles à emporter.
Possibilité de commander par téléphone ou directement en click & collect sur notre site.**

DESSERTS & COMPAGNIE

Dolci & Co

- | | |
|--|--------|
| 🏠 ASSIETTE DE FROMAGES
Sélection de fromages du moment. | 12.00€ |
| 🏠 TIRAMISU SERVI À LA CUILÈRE <i>→ La spécialité</i>
Mascarpone / café / boudoirs / Amaretto. | 9.00€ |
| 🏠 PANNA COTTA ALLA PESCA
Panna cotta vanille / coulis de pêche. | 8.00€ |
| 🏠 PROFITEROLES AL PISTACCHIO
Choux garnis de glace pistache / sauce chocolat. | 8.50€ |
| 🏠 CRÈME BRÛLÉE AMARETTO VANILLE | 6.90€ |
| 🏠 FRAÎCHEUR DE FRUITS D'ÉTÉ À LA MENTHE
Melon et fraise / cédrat confit. | 7.90€ |
| 🏠 CAFÉ "GOLOSO"
Une déclinaison de 4 desserts, accompagnée d'un café. | 9.00€ |
| 🏠 CAFÉ "AFFOGATO"
Une boule de glace vanille ou pistache ou noisette, servie dans une tasse avec un café coulé par dessus.
<i>Spécialité qui marie la force et la chaleur du café à la douceur de la glace.</i> | 5.90€ |
| 🏠 CAFÉ "DOLCETTO"
Une déclinaison de 2 de nos desserts, accompagnée d'un café. | 6.90€ |

La recommandation du chef : 11.00€



BURRATA DOLCE ALLA FRAGOLA

Fraises fraîches / burrata / confit de fraises / zeste de citron.

COUPES DE GLACES



Coppe di Gelato

COUPE MAGAZZINO

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

9€

COUPE LIMONCELLO

Sorbet citron / liqueur limoncello / zestes de citron.

9€

COUPE SICILIENNE

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

9€

COUPE TIRAMISU

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

9€

COUPE AMARENA

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

9€

COUPE STRACCIATELLA

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

9€

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

9€

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS

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

8€

DAME BLANCHE

Glace vanille / coulis chocolat chaud / crème sucrée

8€

GLACE ARTISANALE MICHELAN AU CHOIX :

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

1 boule : 2.50€

2 boules : 5.00€

3 boules : 6.50€



Suppléments :

Chantilly, coulis fruits rouges, coulis café, sauce chocolat, miel, noisettes, cerises amarena.

CAFÉS ET DIGESTIFS

Caffè e digestivi

CAFÉS

EXPRESSO	2€
RISTRETTO	2€
DECAFEINE	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAPPUCCINO	4€
NOISETTE	2.50€
MACCHIATO	4.50€
THÉ - INFUSION	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
IRISH COFFEE	7€
CAFFE CORRETTO	7€



DIGESTIVO ITALIANO (4CL)

AMARETTO	5€
FRANGELICO "NOISETTE"	5€
GRAPPA	6€
LIMONCELLO	5€
SAMBUCA	5€
BAILEYS	5€