



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



BOISSONS

Bevanda



APÉRITIF

PROSECCO - 12CL	5.00€
CRÉMANT - 12CL	6.50€
KIR ROYAL PROSECCO - 12CL	6.50€
CHAMPAGNE - 12CL	9.00€
KIR - 12CL	5.50€
MARSALA - 12CL	5.00€
WHISKY JACK DANIEL'S - 4CL	5.00€
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€
SCHWEPPE'S 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	4.50€
33cl	6.00€
50cl	8.90€

PANACHÉ	
25cl	4.50€
33cl	5.50€
50cl	7.00€

PICON	
25cl	5.50€
33cl	7.00€
50cl	8.50€

MONACO	
25cl	4.50€
33cl	5.50€
50cl	7.50€

BOUTEILLE

BELENIUM - 33CL <i>blonde / blanche / ambrée</i>	6.00€
DESPERADOS - 33CL	6.00€
MORETTI 0.0% - 33CL	5.50€

COCKTAILS

Cocktails

AVEC ALCOOL

Les incontournables

PINA COLADA - 25CL	8.00€
MOJITO CLASSIQUE - 25CL	8.50€
MOJITO FRUITS ROUGES - 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€

Nos créations

ESPRESSO MARTINI - 12.5CL **10.00€**
Intense, velouté, gourmand

Vodka, liqueur café, espresso, sirop de sucre

NOCCIOLA SOUR - 25CL **10.00€**
Doux, acidulé, délicatement épicé

Amaretto, liqueur de noisette, jus de citron, blanc d'œuf pasteurisé, sirop de cannelle

Nos spritz

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

SANS ALCOOL

COCONUT KING - 25CL	7.00€
VIRGIN SPRITZ - 25CL	7.00€
VIRGIN MOJITO - 25CL	7.00€
VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES - 25CL	7.50€
TUTTI FRUTTI - 25CL	7.00€
ROSSA FIZZ - 25CL	7.00€
PERA FIZZ - 25CL Nuovo !	7.50€
Fruité pétillant	
NECTAR DE POIRE / JUS DE POMME / JUS DE CITRON JAUNE / SIROP CANELLE / GINGER BEER / SIROP DE VANILLE	



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€



MENU ENFANT

Menu per bambini

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

PLAT AU CHOIX

-  Pâtes ou gnocchis bolognaise ou sauce tomate
-  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





LES CRÉATIONS *du chef*

Chez Magazzino,

Nous cuisinons au rythme des saisons : notre carte évolue régulièrement pour vous proposer des assiettes savoureuses, éthiques et généreuses. Tout est élaboré avec passion par notre chef. Voici ses dernières créations à savourer dès maintenant.

Buon appetito !

ENTRÉES

- | | |
|---|---------------|
| 🍽️ FOIE GRAS MI-CUIT AU MARSALA | 16.90€ |
| Foie gras mi-cuit au Marsala, compotée de coing, toast grillé. | |
| 🍽️ FEUILLETÉ DE CÈPES & ÉCHALOTES CONFITES | 14.90€ |
| Pâte feuilletée, échalotes confites, cèpes grillés, crumble de fruits secs. | |

PLAT

- | | |
|---|---------------|
| 🍽️ MAGRET DE CANARD & CHAMPIGNONS | 23.90€ |
| Magret de canard rosé, poêlée de champignons et risotto, jus réduit à la châtaigne. | |

DESSERT

- | | |
|---|--------------|
| 🍽️ TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE | 9.50€ |
| Biscuit cuillère, mascarpone, crème de marron, glace vanille. | |

Fatto con amore !

APÉRITIF & ENTRÉES

Aperitivo e antipasti

APÉRITIVO

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

🍽️ FARANDOLA ANTIPASTI IL MAGAZZINO Assortiment de charcuterie / mozzarella di bufala / involtini / crème de parmesan / gressins / polpettines	2 pers. 4 pers. 6 pers.	15.00€ 30.00€ 45.00€
🍽️ INVOLTINI SPECK ET CHÈVRE Roulé de jambon speck, farci au chèvre mariné aux baies		9.00€
🍽️ POLPETTINES DE CHAMPIGNON ET NDUJA Polpettines champignon et nduja, crème de parmesan, pousses d'épinards		8.00€
FRITTO MISTO Calamars / mozzarella et olives ascolane		11.00€

Pour grignoter :

🍽️ PANIER RUSTICO Bouchées de focaccia moelleuse & croustillants de pâte à pizza à l'huile d'olive		6.50€
🍽️ GRISSINI - sauce(s) aux choix : crème parmesan ou sauce truffe	1 sauce 2 sauces	4.50€ 6.50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MIX Sélection du Chef		7.50€

ANTIPASTI

🍽️ BURRATA E PERA Burrata crémeuse / poires rôties / crumble fruits secs et miel		12.00€
🍽️ VITELLO TONNATO Fines tranches de veau / câpres / parmesan / sauce tonnato / pickles d'oignon		11.00€
🍽️ BRUSCHETTA GORGONZOLA E PERA Pain grillé / gorgonzola / poire rôties / speck / noisettes		11.00€
🍽️ BETTERAVE RADICCHIO E GORGONZOLA Rose de betterave / radicchio / gorgonzola / pickles d'oignon rouge / huile de cacahuète		8.00€

SALADE

Insalate

INSALATA CAESAR

Salade cœur de romaine / croutons de focaccia / poulet pané / œuf / bacon / parmesan / sauce Caesar maison

INSALATA CAPRA MIELE

Salade feuille de chêne / toast chèvre / vinaigrette au miel / jambon blanc / fruits secs / pickles d'oignon rouge

INSALATA RADICCHIO

Radicchio / oignons rouges / vinaigrette agrumes / pousses d'épinard / gorgonzola / jambon speck / poire rôtie

ENTRÉE

PLAT

12€

18€

12€

18€

12€

18€



La suggestion de saison :

INSALATA SALMONE E AGRUMI

Jeunes pousses d'épinard / pickles d'oignons rouges / saumon fumé / citron / vinaigrette aux agrumes /

ENTRÉE

PLAT

13€

19€



PÂTES & COMPAGNIE

Pasta & Co

CLASSIQUES

🍴 LINGUINE ALLA CARBONARA Linguine / guanciale / jaune d'œuf / pecorino / parmesan	16.50€
🍴 LINGUINE ALLA BOLOGNESE Linguine / bœuf et porc haché / céleri / carottes / oignon / sauce tomate / parmesan	17.50€
🍴 LINGUINE A L'AMATRICIANA Linguine / guanciale / sauce tomate / pecorino / parmesan	17.50€
🍴 BUCATINI POMODORO Bucatini / sauce tomate / parmesan / + burrata supp. 5,50€	11.00€
🍴 BUCATINI CACIO E PEPE Bucatini / pecorino / poivre noir / parmesan	16.00€

SPÉCIALITÉS

🍴 BUCATINI ALLA CREMA DI TARTUFO Bucatini / crème de truffe / lamelles de truffe / parmesan	19.50€
🍴 BUCATINI AL SALMONE Bucatini / saumon fumé / miel de raifort / crème de parmesan	19.50€

AU FOUR

🍴 GNOCCHI ALLA SORRENTINA Gnocchi basilic / sauce tomate / mozzarella	16.50€
🍴 LASAGNE ALLA BOLOGNESE	18.00€
🍴 LASAGNE AL SALMONE Pâte à lasagne / saumon fumé / ricotta / épinard / béchamel	19.00€

RISOTTO

🍴 RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E CAPESANTE Risotto à l'encre de seiche / saint jacques poêlées	22.90€
🍴 RISOTTO RADICCHIO Risotto / radicchio / speck / noix	18.90€

VIANDES & POISSONS

Carne e pesce

VIANDE

- | | |
|--|--------|
|  BURGER MAGAZZINO
Pain buns / steak haché / crème de parmesan / pousses d'épinard / oignons confits / tomates séchées. Servi avec des frites. | 19.50€ |
|  VITELLO TONNATO
Fines tranches de veau / câpres / parmesan / sauce tonnato / pickles d'oignons. Servi avec une salade de jeunes pousses d'épinards | 19.90€ |
|  CORDON BLEU MAISON
Blanc de poulet farci avec épinards / champignons / mozzarella fior di latte / jambon blanc / gorgonzola / crème de parmesan
Servi avec des linguine tomate. | 23.00€ |
|  FILET DE BOEUF
Sauce cacio e pepe / radicchio grillé / poêlée de pousses d'épinards | 26.00€ |



La spécialité :

24€

-  **ESCALOPE DE VEAU MILANAISE ET LINGUINE ALLA TOMATE
OU LINGUINE ALLA CREMA DI TARTUFO (SUPPLÉMENT 3€)**

Veau / chapelure de pain / parmesan 24 mois / citron

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS :

Salade verte : 2.50€

Risotto / frites / poêlée de pousses d'épinard et radicchio / linguine tomate / linguine truffe : 3€

POISSON

- | | |
|--|--------|
|  PESCE DEL MOMENTO
Poisson du moment / radicchio grillé / poêlée de pousses d'épinard / huile d'olive | 22.00€ |
|--|--------|

**Prix variable selon arrivage.*



PIZZAS

Pizzate



LES MEZZA *pour les petites ou moyennes faims !*

Pizza ovale fine - pâton de 150g

🍷	MARGHERITA Base tomate / mozzarella fior di latte / basilic / parmesan.	8.90€
🍷	NONNA ISA Base tomate / mozzarella fior di latte / champignons / olives / origan / jambon blanc.	10.90€
🍷	FROMAGGI Base crème / mozzarella fior di latte / taleggio / chèvre / gorgonzola.	10.90€
🍷	FABIO Base tomate / mozzarella fior di latte / saucisse Spianata piquante / olives / mozzarella di bufala.	11.90€

LES INCONTOURNABLES

Toutes nos pizzas sont servies avec une pâte fine (280g).

*Si vous souhaitez une pâte épaisse (400g) : **supplément 1.50€***

🍷	MARGHERITA Base tomate / mozzarella fior di latte / basilic / parmesan.	10.00€
🍷	NONNA ISA - ou version fermée CALZONE Base tomate / mozzarella fior di latte / champignons / olives / origan / jambon blanc / + oeuf pour la Calzone.	15.00€
🍷	FROMAGGI Base crème / mozzarella fior di latte / taleggio / chèvre / gorgonzola.	15.00€
🍷	REGINA Base tomate / mozzarella fior di latte / burrata / pesto / parmesan / tomate.	16.00€
🍷	PARMA Base tomate / mozzarella fior di latte / jambon cru 18 mois / roquette / tomate / parmesan.	17.00€
🍷	FABIO Base tomate / mozzarella fior di latte / Spianata piquante / olives / mozzarella di bufala.	16.00€

LES SPÉCIALES

Toutes nos pizzas sont servies avec une pâte fine (280g).

Si vous souhaitez une pâte épaisse (400g) : **supplément 1.50€**

 AL SALMONE Base crème / mozzarella fior di latte / saumon fumé / huile citronnée / burrata, roquette	18.50€
 PISTACCHIO Base crème / jambon blanc / stracciatella / pesto pistache / pistaches concassées	17.50€
 TARTUFO Base crème truffée / mozzarella fior di latte / jambon blanc / lamelles de truffe	18.00€
 AL CAPRINO E MIELE Base crème / mozzarella fior di latte / chèvre / speck / noisette / miel	16.00€
 VEGETARIANA Base tomate / mozzarella fior di latte / oignons confits / artichauts / champignons / olive / roquette	15.00€
 PIADINE PROSCIUTTO COTTO E GORGONZOLA Nuovo ! Jambon blanc / gorgonzola / oignons confits / mozzarella fior di latte / crème de parmesan / roquette	16.50€



La suggestion de saison : **16.50€**

CALZONE CAESAR

Poulet rôti / mozzarella fior di latte / bacon / sauce caesar
Servie avec une salade romaine & copeaux de parmesan.

Suppléments

CHARCUTERIE - 3€

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

FROMAGE - 2€

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

LÉGUMES & CIE - 2€

Ceuf
Artichauts / Champignons **+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.	7.50€
🍰	TIRAMISU SERVI À LA CUILLÈRE <i>→ La spécialité 🇮🇹</i> Mascarpone / café / biscuits cuillère / Amaretto	9.00€
🍰	PANNA COTTA VANILLE COING Panna cotta vanille / coulis de coing	8.00€
🍰	TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE Tartelette / ganache chocolat / confit d'orange	7.50€
🍰	GRATINÉ DE POIRES Paires rôties et flambées à l'Amaretto / sabayon à l'Amaretto	7.90€
🍰	CAFÉ "DOLCETTO" Une déclinaison de 2 de nos desserts, accompagnée d'un café.	6.90€
🍰	CAFÉ "GOLOSO" Une déclinaison de 4 de nos 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€



La recommandation du chef : **8.50€**

- 🍰 **BOCCONCINI ALLA NOCCIOLA** *Beignets frits napolitains*
Beignet en pâte à pizza frit / crémeux de pâte de noisette



COUPES DE GLACES

Coppe di Gelato

COUPE MAGAZZINO Nuovo !

Glace vanille / glace noisette / glace cookie / poires en morceaux / sauce chocolat / éclats d'amaretti

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 / biscuit cuillère / 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 de coing, 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€