

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA



VORREMMO REGALARVI
UN'ESPERIENZA CULINARIA UNICA,
IN PERFETTO EQUILIBRIO
TRA SPERIMENTAZIONE
E TRADIZIONE.

IL NOSTRO MENU
NASCE DA UNA RICERCA COSTANTE
DI **ECCellenze GASTRONOMICHE**
E **INGREDIENTI DI QUALITÀ**,
RISPETTANDO LA STAGIONALITÀ
DELLE MATERIE PRIME.

COPERTO 2.^{50€}

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA



— ANTIPASTI

BURRATINA CON SALSA DI FICHI,
RADICCHIO MARINATO AL BALSAMICO
E PESCA CARAMELLATA - 12



GUAZZETTO DI COZZE CON CROSTINI
DI PANE - 13

CHEESECAKE DI FASSONA E CAPRINO
FRESCO - 13

FIORE DI ZUCCA PASTELLATO
RIPIENO DI RICOTTA E MENTA SU CREMA
DI POMODORINI CONFIT E POLVERE
DI OLIVE - 10



SASHIMI DI SALMONE CON PESTO
ALLA TRAPANESE - 16

TUNA ROLL CON AVOCADO, MISTICANZA,
MANGO, CAROTA E OLIO EVO GUGLIELMI
AL LIMONE - 14

 PIATTO
VEGETARIANO

 PIATTO
VEGANO







* PRODOTTO
CONGELATO

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA



— PRIMI

- PIATTO SPECIAL ••• - 21
FREGOLA RISOTTATA CON BISQUE
DI ASTICE 
- SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHIO,
POMODORINO CONFIT E BURRATINA - 15

- SPAGHETTI CACIO E PEPE AL PROFUMO
DI LIME - 14

- PACCHERI AI TRE POMODORI
CON BURRATA E BASILICO - 14

- TAGLIOLINI CON TONNO SCOTTATO,
FIORE DI ZUCCA, SPACCATELLA GIALLA
E GRANELLA DI PISTACCHI - 17
- CHICCHE DI PATATE CON BURRO ALLO
ZAFFERANO E CREMA DI ASPARAGI - 15
VARIANTE VEGANA SENZA UOVA 
- RISOTTO FIORITO ALLA BARBABIETOLA
E TOMA DI MACCAGNO - 13




PIATTO
VEGETARIANO



PIATTO
VEGANO

* PRODOTTO
CONGELATO

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA



— TAGLIERI

GLI AFFETTATI E I FORMAGGI DEI NOSTRI TAGLIERI RISPONDONO A TRE REQUISITI FONDAMENTALI: TRADIZIONE, RICERCA E MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ

I SALUMI PROVENGONO DALLA **BOTTEGA RENZINI**, CHE CUSTODISCE 800 ANNI DI TRADIZIONE NORCINA.

I FORMAGGI SONO SELEZIONATI DALL'**AFFINATORE EROS BURATTI** TRA I PIÙ RINOMATI DEL NOSTRO TERRITORIO.

IL BRUSCO – 1 PERSONA – 16

CAPOCOLLO STAGIONATO IN CARTAPAGLIA CON MARINATURA A SECCO DI AROMI NATURALI,

CRUDO "LUI" NORCIA IGP 18 MESI "5 SPILLI ECCELLENZA ITALIANA",

SPECK DI CINGHIALE,

SALAME CUOREMATTO CON COPERTURA DI ERBE AROMATICHE

IL CORTESE – 1 PERSONA – 15

IL FRANCESCO COTTO IN BRODO DI VERDURE NEI FORNI A VAPORE,

MORTADELLA DI SUINO "LEI" COTTA IN VIN SANTO,

LA VERA UMBRA, PORCHETTA COSPARSA A MANO CON SALE, PEPE, AGLIO, FINOCCHIO, ROSMARINO,

GUANCIALE DEL NORCINO

IL RAFFINATO – 1 PERSONA – 14

PECORINO SARDO JUNCU LIEVEMENTE PICCANTE,

CAPRINO FRESCO,

SFOGLIATO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP,

ROSSO DI LAGO

IL BRIOSO – 1 PERSONA – 14

TOMA MONTE UBRIACA

- AFFINATA NEL VINO ROSSO -

TESTUN DI PECORA IN FOGLIE DI TABACCO,

CUBOTTO MEDITERRANEO,

ERBORINATO DI CAPRA CREMOSO

ER MAGNO – 2 PERSONE – 35

LA SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI RENZINI E FORMAGGI AFFINATI LA CASERA,

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA E MENTA,

MOZZARELLA IN CARROZZA,

MONTANARA CON POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, GRANA E BASILICO,

MONTANARA CON MORTADELLA, BURRATA, PISTACCHI E OLIO AL LIMONE GUGLIELMI

ZEPPOLINE CON LATTUGA DI MARE

IL FRITTO – 2 PERSONE – 19

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA E MENTA,

MONTANARA CON MORTADELLA "LEI", BURRATINA PUGLIESE PISTACCHI E OLIO AL LIMONE GUGLIELMI

MONTANARA CON POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, GRANA E BASILICO,

ZEPPOLINE CON LATTUGA DI MARE

TUTTI I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI SONO ACCOMPAGNATI DA PANI SPECIALI SERVITI IN ABBINAMENTO CON FRUTTA FRESCA, COMPOSTE E/O MOSTARDE E MIELI

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA




— TEGLIA ALLA ROMANA

PER LE NOSTRE PIZZE ABBIAMO SCELTO LE FARINE DEL **MOLINO BONGIOVANNI** DI TORINO, PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE RESIDUO ZERO E DA FILIERA CORTA CERTIFICATA, OTTENUTE DA GRANI PIEMONTESI SELEZIONATI E RACCOLTI ENTRO CINQUANTA CHILOMETRI DAL MULINO.

PER LA PROPOSTA IN TEGLIA UTILIZZIAMO LA PREGIATA FARIN DI TIPO 1 MACINATA A PIETRA, DAL PROFUMO INTENSO E COLORE AMBRATO, RICCA DI SALI MINERALI E GERME VITALE.

LA LAVORAZIONE CON ALTA IDRATAZIONE E L'UTILIZZO DI TEMPERATURE CONTROLLATE RENDE LA NOSTRA PIZZA DIGERIBILE E CROCCANTE.

SAN LORENZO - 9.50
BURRATA PUGLIESE DI GIOIA DEL COLLE, SPINACINO IN FOGLIA, CAPOCOLLO STAGIONATO IN CARTAPAGLIA, GRANELLA DI PISTACCHIO E OLIO EVO GUGLIELMI ALL'ARANCIO

TESTACCIO - 10
POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, POMODORINO GIALLO PAGLIONE, POMODORINO SUN KISSED DE CARLO, SPACCATELLA PAGLIONE E SPIANATA CALABRA
VARIANTE VEGETARIANA CON STRACCIATELLA 

TRASTEVERE - 11
CREMA DI PECORINO JUNCU E PARMIGIANO, GUANCIALE DEL NORCINO RENZINI, TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO E PEPE NERO DI SARAWAK


GARBATELLA - 9
CREMA DI CAROTE, CIME DI RAPA MARINATE DE CARLO E POMODORINO SUN KISSED 

PRATI - 10.50
CREMA DI MELANZANE, SPECK DI CINGHIALE, RICOTTA SALATA STAGIONATA E OLIO EVO GUGLIELMI AL BASILICO

AVENTINO - 9.50
MORTADELLA DI SUINO "LEI" COTTA IN VIN SANTO, MOZZARELLA DI BUFALA, MANDORLE TOSTATE IN GRANELLA E OLIO EVO GUGLIELMI AL LIMONE

MONTEVERDE - 10
POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, BURRATA PUGLIESE, ALICI DEL CANTABRICO E CREMA RED PASSION DE CARLO

MILVIO - 11
POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, CICORIA ROSOLATA IN PADELLA, CRUDO "LUI" NORCIA IGP 18 MESI "5 SPILLI ECCELLENZA ITALIANA", MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EVO GUGLIELMI AL PEPERONCINO

MONTE SACRO - 9
POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, MELANZANE ALLA PARMIGIANA, MANDORLE TOSTATE IN GRANELLA E CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA 

PARIOLI - 10.50
POMODORO BIO RUSTICO PAGLIONE, CREMA DI PECORINO JUNCU, GUANCIALE NORCINO E PEPE NERO DI SARAWAK

TEGLIE 20X25 COTTE E FARCITE AL MOMENTO



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO VEGANO

MAGNO

MENU RESTAURANT & PIZZA



— INSALATE

CESARE - 13
MICROSARSET E BABY LEAF, PETTO DI POLLO
IN PIASTRA AROMATIZZATO, CIALDA
DI PARMIGIANO, GUANCIALE NORCINO
E SALSA CAESAR

COMMODO - 12
MICROSARSET E BABY LEAF, PORCHETTA
DI TACCHINO RENZINI, STRACCIATELLA
DI BURRATA PUGLIESE, CROSTINI DI PANE
E OLIO EVO GUGLIELMI AL BASILICO

AUGUSTO - 14
MICROSARSET E BABY LEAF, SALMONE
MARINATO AGLI AGRUMI, FRUTTI DI BOSCO
E MANDORLE TOSTATE, SALSA YOGURT
E PROSECCO

MARCO AURELIO - 13
BARBABIETOLA, AVOCADO, PATATA DOLCE
SEDANO RAPA, RICCIOLI DI CAROTE
E ASPARAGI, DRESSING ALLA MOSTARDA

POKÈ MAGNO - 15
MISTICANZA, VALERIANA, QUINOA, TARTARE
DI SALMONE, AVOCADO, SEMI DI GIRASOLE,
BARBABIETOLA, NOCI E SALSA AL MANGO

*TUTTE LE NOSTRE INSALATE SONO ACCOMPAGNATE DA PANI
SPECIALI E OLIO EVO LEGGERO GUGLIELMI*

— CONTORNI

PATATE VIVACI AL ROSMARINO - 5

INSALATA FREDDA AI TRE POMODORI - 5

VERDURE DI STAGIONE - 5

TUTTI I NOSTRI CONTORNI SONO PIATTI VEGANI



PIATTO
VEGETARIANO



PIATTO
VEGANO