

Buon

Appetito

Primi

I nostri primi, fatti al momento, sono preparati tutti con pasta fresca.

Tagliolini con moscardini bianchi o rossi	euro 9,50
Tagliatelle al Ragù	euro 9,00
Strozzapreti con Frico' di verdure	euro 8,50
Piatto del giorno	euro 8,50

Richiedi allo chef il piatto del giorno preparato con ingredienti freschi di stagione

Coperto euro 1,00

Utilizziamo pesce fresco solo quando di origine controllata, altrimenti con abbattimento a bordo.

Piadine

LE PIADE COME UNA VOLTA

Prosciutto crudo	euro 5,50
Prosciutto crudo e mozzarella	euro 6,00
Prosciutto crudo e rucola	euro 6,00
Prosciutto crudo, squacquerone e rucola	euro 6,50
Squacquerone	euro 4,50
Squacquerone e rucola	euro 5,00
Prosciutto cotto	euro 5,00
Prosciutto cotto e mozzarella	euro 5,50
Salame e Squacquerone	euro 5,50
Salsiccia e cipolla caramellata	euro 6,50

LE PIADE D'AUTORE

Alici marinate	euro 8,00
Con cipolla rossa di Tropea e pomodoro verde	
Tonno affumicato	euro 9,00
Carpaccio di tonno sashimi affumicato con rucola e pomodorini	
Sardoncina	euro 9,00
Sardoncini senza lisca impanati, cotti alla piastra, con insalata e pomodori freschi	
Piada Burger	euro 8,00
Carne di manzo scelta e lavorata da noi, gentilina, pomodoro e salsa burger	
La Magnuga	euro 8,00
Con straccetti di controfiletto alla piastra, salsa allo yogurt, cipolla caramellata, insalata e pomodori	
La Classica di Mare	euro 8,00
Con alici marinate, squacquerone e rucola	
Contadina	euro 7,00
Con frico' di verdure (zucchine, melanzane e peperoni) e squacquerone	

Sapori del mare

I Sapori del Mare sono piatti a base di pesce lavorato da noi e sono tutti serviti con piada.

ANTIPASTI DI PESCE

Alici marinate euro 9,00

Servite su un letto di rucola con cipolla rossa di Tropea caramellata

Carpaccio di Tonno Sashimi affumicato euro 9,00

Servito su un letto di rucola con pomodorini, e cipolla rossa di Tropea caramellata

Salmonato marinato euro 9,00

Il mare incontra l'orto con arance e misticanza

Gamberi alla Catalana euro 11,00

Gamberi cotti al vapore con verdure marinate in olio e limone

Bis di Antipasti euro 12,00

Un assaggio di 2 antipasti freddi della Magnuga

Tris di Antipasti euro 13,00

Un assaggio di 3 antipasti freddi della Magnuga

Antipasto completo euro 15,00

Tutti i nostri antipasti freddi piu' il filetto di sgombro con cipolla caramellata

SECONDO IL MARE

Spiedini di Mare cadauno euro 3,50

Gamberi e/o Calamari serviti in un cono di piada e insalata mista

Grigliata di sardoncini euro 9,50

Teneri sardoncini spinati impanati e cotti alla piastra con frico' di verdure

Orata alla Griglia euro 11,00

Orata sfilettata a mano con frico' di verdure

Filetto di Sgombro euro 9,50

Delicati filetti di pesce con cipolla in agrodolce

Grigliata Mista euro 18,00

Mix di tutte le specialita' Magnuga alla griglia

Fritti

DAL MARE

Paranza con verdure

euro 9,50

Mix di triglie, zanchetti e moletti accompagnati da verdure fresche

Gamberi e calamari

euro 12,00

Teneri bocconcini accompagnati da verdure fresche dell'orto

Fish & Chips

euro 9,50

Tranci di merluzzo serviti con patate tagliate con la buccia

DALLA TERRA

Alette di pollo

euro 8,00

Gustose e saporite sono servite con la salsa barbecue

Crocchette di pollo

euro 8,50

Bocconcini di pollo scelto accompagnato dalle patate La Magnuga

DALL'ORTO

Fiori di Zucca

euro 8,50

Fiori delicati e croccanti con pastella artigianale

Verdure Miste

euro 6,00

Mix di zucchine, fiori di zucca e anelli di cipolla

Patatine La Magnuga

euro 4,50

Patate tagliate con la buccia

Insalate

Tutte le nostre insalate sono composte con misticanza - mix di gentilina, radicchio, brasiliana, rucola e pendolini - e sono servite con piada.

Gamberi e calamari euro 10,00

Gamberi e calamari alla piastra con misticanza

La Magnuga euro 8,50

Alici marinate, cipolle, olive, misticanza

Cesarona euro 8,00

Pollo alla piastra, uovo sodo, scaglie di pecorino, salsa yogurt e misticanza

Gustosa euro 8,00

Straccetti di manzo alla piastra, salsa yogurt e misticanza

Ruspante euro 8,00

Tonno, cipolla rossa di Tropea, pomodorini e misticanza

Greca euro 8,00

Feta, miele, olive, arancia, cetrioli e misticanza

Veggie euro 7,00

Fagioli, cipolla rossa, olive, misticanza

Primavera euro 7,50

Mozzarella, mais, olive, carote, misticanza

Light euro 6,00

Carote e misticanza

Dolci

Sorbetto al limone o al caffè euro 2,50

Semifreddo al biscottino euro 5,50

Cheese Cake della casa euro 5,50

Piada con Nutella euro 5,00

Crostata della casa euro 5,00

Mous allo zabaione o cioccolato euro 5,00

Bevande e

Caffetteria

Bevande

Acqua minerale naturale / frizzante 0,75 cl	euro 2,00
Té freddo Limone / Pesca 0,50 cl	euro 2,50
Coca Cola / Zero 0,50 cl	euro 3,00
Fanta 0,50 cl	euro 3,00
Sprite 0,50 cl	euro 3,00
Chinotto 0,20 cl	euro 2,50
Coca Cola alla spina	
Piccola 30 ml	euro 2,50
Media 50 ml	euro 4,00
Caraffa 1 litro	euro 7,00

Birre

Italiane 33 cl	
Moretti / Moretti Radler / Moretti Red	euro 3,00
Italiane 50 cl Moretti Bianca	euro 4,00
Italiane 66 cl Moretti / Menabrea	euro 4,00
Straniere 33 cl Heineken / Ceres	euro 3,00
Straniere 50 cl Franziskaner	euro 4,50
Straniere 66 cl Heineken	euro 4,50
Birra alla spina	
Piccola 20 ml	euro 3,00
Media 40 ml	euro 4,50
Caraffa 1 litro	euro 10,00

Vini

VINO DELLA CASA IN CARAFFA

Rosso Sangiovese IGT	1/2 Lt.	euro 6,00
	1/4 Lt.	euro 3,50
Bianco Fermo Trebbiano IGT	1/2 Lt.	euro 6,00
	1/4 Lt.	euro 3,50
Bianco Frizzante Verduzzo	1/2 Lt.	euro 6,00
	1/4 Lt.	euro 3,50

VINO AL CALICE

Sangiovese Superiore DOP "Cantina Montaid" -Bertinoro-	euro 4,50
Chardonnay DOC "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 3,50
Pignoletto DOC "Cantina Montaid" -Bertinoro-	euro 4,50
Prosecco "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 4,00
Sauvignon IGT "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 4,00

IN BOTTIGLIA 750 cl

Sangiovese Rubicone IGP "Scarbocc" -Bertinoro-	euro 13,00
Sangiovese Superiore DOP "Cantina Montaid" -Bertinoro-	euro 15,00
Sauvignon IGT "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 14,00
Chardonnay DOC "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 13,00
Pignoletto DOC "Cantina Montaid" -Bertinoro-	euro 15,00

LE BOLLICINE

Prosecco "Ca di Rajo" -Treviso-	euro 15,00
---------------------------------	------------

Grappe e Amari

Limoncello	euro 2,50
Liquirizia	euro 2,50
Amaro del Capo / Montenegro / Averna	euro 2,50
Grappa Barricata	euro 2,50
Baileys	euro 2,50
Sambuca	euro 2,50

Caffetteria

Caffè'	euro 1,00
Caffè' macchiato	euro 1,00
Decaffeinato	euro 1,00
Orzo	euro 1,00
Caffè' Corretto	euro 1,50