

MENU



[magnagati.ristorante](https://www.instagram.com/magnagati.ristorante)

34 rue Pierre Corneille
69006 LYON

04.72.15.00.16



MAGNAGATI

BAR - RISTORANTE- PIZZERIA

Chez MAGNAGATI nous vous proposons des produits frais travaillés avec amour pour une expérience culinaire authentique et conviviale. Fabrizio, notre chef a brillé au championnat du monde de la pizza à Parme en se classant 23^e sur 470 ! Une fierté qui nourrit notre passion.

Après de nombreuses années d'expérience, nous sommes toujours à la recherche de la pâte parfaite, celle que nous proposons actuellement est maturée au moins 72 heures dans nos frigos pour être très digeste et les pizzas sont cuites à la bonne température ni trop ni trop peu.

Notre restaurant a ouvert en 2019 et pendant ce temps, notre famille s'est agrandi avec trois enfants qui grandissent tout comme notre restaurant. Venez partager un moment chaleureux autour de plats maison, mêlant tradition et créativité.

Fabrizio & Sabrina

APÉRITIFS & COCKTAILS

Spritz Aperol, 20cl	8,50 EUR
Spritz Limoncello, 20cl	9 EUR
Americano, 18cl	8 EUR
Verde : Prosecco, menthe fraîche + ingrédient secret 20cl	8 EUR
Rosso : Gingerino Recoaro et Prosecco 20cl	8 EUR
Mojito 18cl	10 EUR
Martini rouge ou blanc 6cl	6,50 EUR
Ricard double dose 4 cl	7 EUR



BIÈRES PRESSION

Poretti 25cl	4 EUR
Poretti 50cl	7 EUR
Bière pression du moment 25 cl	5 EUR
Bière pression du moment 50 cl	9 EUR

Blanche, Brune ou IPA
selon arrivage 6 EUR ! Demandez nous !

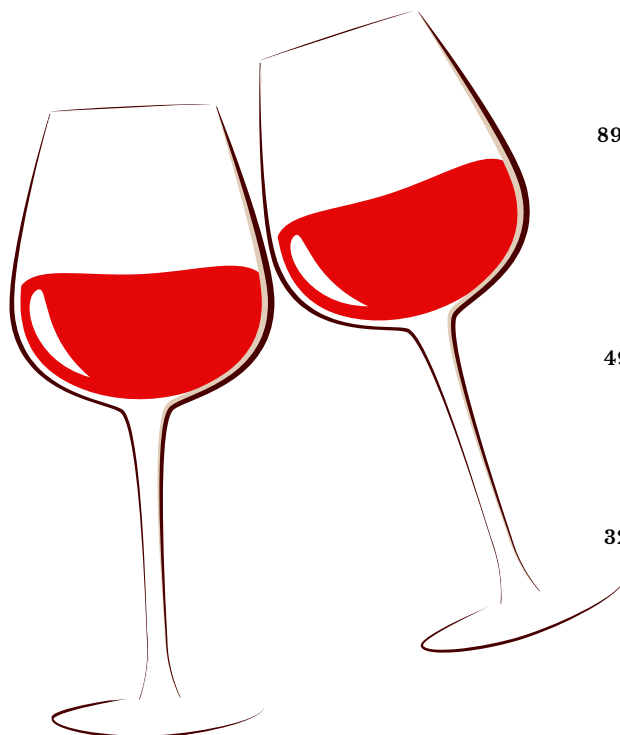
BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate 75 cl	5 EUR
Eau pétillante 75cl	5 EUR
Aranciata 27,5 cl	4,50 EUR
Chinotto 27,5 cl	4,50 EUR
Jus (ACE, pomme, abricot) 20cl	4 EUR
Coca Cola 33cl	4 EUR
Ice Tea 25cl	4 EUR
Limonade 27,5cl	4 EUR
Sirop à l'eau	3 EUR
Gingerino Recoaro 10cl	4 EUR

NOS VINS ITALIENS :

VINS ROUGES :

	12cl	25cl	50cl	75cl
Primitivo : IGT, San Marzano, Pouilles Vin corsé, doux et équilibré. Notes de prune, cerise, légèrement épicé avec des senteurs de romarin et de vanille.	6 EUR	11 EUR	20 EUR	25 EUR
Roccamora : Negramaro DOC, Pouille Explosion olfactive surprenante (épice, cuir et tabac) finale fruitée prononcée				29 EUR
Saseti : Valpolicella Classico, BIO DOC Monte Dall'Ora, Vénétie. Délicat et rafraichissant vin de la venetie aux arômes de cerise et poivre avec un finale de cerise mûre.	7 EUR	13 EUR	24 EUR	32 EUR
Armentino : IGT Schola Sarmenti, Puilles Blend Primitivo et Negramaro 50/50, rouge puissante et au meme temps agreable en bouche, nez primaire de pruneau				39 EUR
Nero d'Avola : Chiaramonte, IGT, Firiato, Sicile. Charnu et dense, avec arômes de poivre, bois grillé, mûre, vanille.				31 EUR
Barbera Monferrato : BIO DOC, Morando, Vin Naturel, piémont. Au nez, arômes de cerise, boisé et fruits rouges ou noirs. Plutôt sec et puissant.				32 EUR
Seimura rosso : Carignano del sulcis riserva DOC, Giba, Sardegne Vin primé plusieurs fois, puissant avec note de fraise épicée avec de tanins inimitable du carignano, fraicheur et sapidité en bouche !				56 EUR
Amarone : DOCG, Zenato, Vénétie Séchage des raisins 3/4 mois en cagettes, pressés et macérés sur les peaux pendant 15-20 jours et puis fût de chêne 36 mois minimum. Vin élégant, épicé, avec des notes de cerise, griotte, fruits secs et prune. Bouche: ronde, veloutée, enveloppante.				89 EUR
Primitivo di Manduria : DOC, San Marzano, Pouille, Un vin bien structuré, plein et charnu, avec une acidité merveilleusement intégrée et des tanins doux mais de caractère. Des arômes de cerise acide, pruneau, gelée de groseilles, sols forestiers, vanille.				49 EUR
Rupestro, Ligurie : IGT Cépage Sangiovese et Cilieggiolo, avec des arômes de petits fruits rouges et de violette. En bouche, tanins ronds et soyeux équilibrés par une bonne acidité.				32 EUR



Prix en euro, service compris. Nous n'acceptons plus les chèques.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

CANTINA COLLECAPRETTA

La cave qui produit les deux vins ci-dessous suit les phases lunaires pour chaque procédé, jusqu'à la mise en bouteille, il s'agit des vins natures biodynamiques.

Rosso da Tavola,

umbrie, Collecappretta, vin nature bio dynamique

Cepage Sangiovese, c'est un vin sans soufre ajouté, équilibre avec une belle acidité.

32 EUR

Lautizio,

umbrie, Collecappretta, vin nature bio dynamique.

Cepage Cilieggiolo, un vin fruité, ou on sent bien la cerise, un vin d'une grande garde qui allie une noble vinosité a une allure gracieuse et paysanne.

36 EUR

VINS PÉTILLANTS :

12cl

25cl

50cl

75cl

Brutto de Aldo Viola : pet.nat.BIO, Sicile IGT

Fermentation spontanée et refermentation en bouteille avec méthode ancestrale, cépage 100% catarrato. Sans soufre ajouté. Au nez fleur de blanche, agrumes et fruit jaune. En bouche léger et dynamique.

35 EUR

Prosecco : Vin blanc pétillant, Venise

6,50 EUR

11,50 EUR

21,50 EUR

29 EUR

Lambrusco : vin rouge pétillant

28 EUR

VINS BLANCS :

12cl

25cl

50cl

75cl

Pinot grigio : IGT, Cesari, Vénétie

Arômes des fruits d'arbres fruitiers et agrumes, goût sec et frais.

5,50 EUR

9,50 EUR

18,50 EUR

24 EUR

Il Pumo : IGT, Pouilles, San Marzano

Notes de jasmin et de rose sauvage ainsi que fruits exotiques. Élégant, frais, délicat et minéral.

6,50 EUR

11,50 EUR

21,50 EUR

29 EUR

Candora : IGT, Chardonnay, Pouille

Typique chardonnay des pouilles avec des senteurs de ananas, pêche et banane au nez, en bouche ample avec une légère astringence qui invite à boire d'avantage.

35 EUR

VINS ROSÉS :

12cl

25cl

50cl

75cl

Bardolino : rosé clair de la Venetie

5,50 EUR

9,50 EUR

18,50 EUR

24 EUR

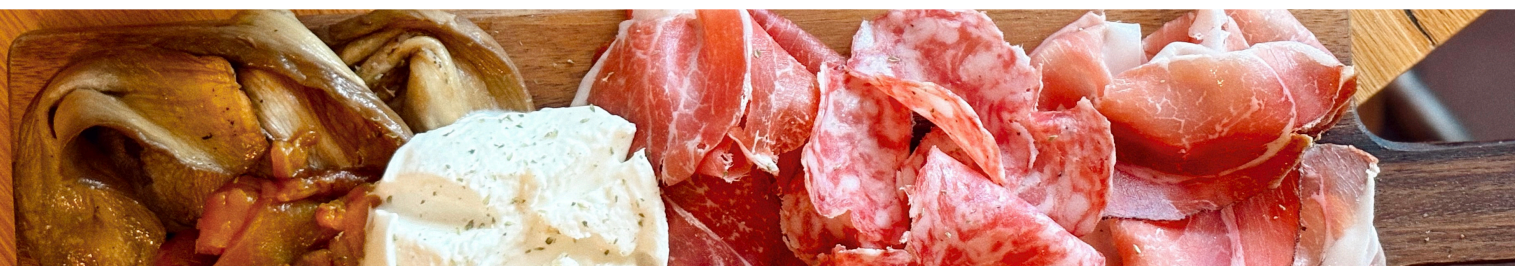
Antipasti :

Veg : Assiette des légumes marines, poivrons, aubergines et courgettes	9 EUR
Tagliere : Planche de charcuterie Italienne	18,50 EUR
Antipasto della casa : Planche de charcuterie italienne avec ses légumes grillés marinés et mozzarella di Bufala 125g	27 EUR
Mortazza : Burrata 125g sur lit de mortadella et pesto maison	13 EUR
Caprese : Mozzarella di Bufala ou Burrata 125g, tomates cerises, roquette, crème de vinaigre balsamique	12 EUR
Il piatto de Formaio : Burrata, gorgonzola DOP, asiago DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois	13 EUR

Salades :

Estate : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di bufala 125g ou Burrata 125g, légumes marinés, tomates cerises et saumon fumé frais.	16 EUR
Tonnata : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata 125g, légumes marinés, tomates cerises et thon	14,50 EUR
Erbivora : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata 125g, légumes marinés, tomates cerises	13,50 EUR
Copiosa : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata 125g, légumes marinés, tomates cerises et jambon cuit à la truffe.	16 EUR
Vegana : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata 125g, légumes marinés, tomates cerises, noix en cerneaux et olives taggiasche	11 EUR
Insalatina : Mélange de jeunes pousses de salade	4 EUR
Saporito : Carpaccio de bœuf, roquette, poivrons marinés, tomates cerises, mozzarella di Bufala, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 Mois, filet de vinaigre balsamique	18 EUR

La liste des allergènes est présente à l'accueil du restaurant, n'hésitez pas à nous la demander !



La pasta :

Fusilloni alla Bolognese

Pâtes fraîches aux oeufs avec la vraie sauce bolognaise : tomate, carottes, oignons, céleri, veau, boeuf et porc

15 EUR

Bigoli all'Anitra

Pâtes fraîches longues aux oeufs, avec une sauce bolognaise blanche typique de Vicenza, carottes, oignons, céleri, canard, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois

17 EUR

Gnocchi al tartufo

Gnocchi de pommes de terre aux pleurotes fraîches, crème de truffe, copeaux de parmigiano Reggiano 24 mois

19 EUR

Bigoli alla Carbonara

Pâtes longues fraîches aux oeufs, guanciale, poivre, jaune d'oeuf pasteurisé, pecorino romano DOP et copeaux de parmigiano reggiano 24 mois

18 EUR

La formule du midi (du mardi au vendredi) :

Café offert dans la formule

Plat du jour

13 EUR

Entrée + Plat du jour ou pizza Margherita ou salade Erbivora

17 EUR

Plat du jour ou salade Erbivora ou pizza Margherita + dessert

17 EUR

Entrée + Plat du jour ou salade Erbivora ou pizza Margherita + dessert

21 EUR

Entrées : Légumes grillés ou tomate mozzarella ou jambon cru Italien (parma 24 mois)

Desserts : Panna cotta ou deux boules de glace ou cheesecake à l'Italienne

Menù per bambini (pour les moins de 12 ans) :

Sirop à l'eau

Plat de pâtes (bolognaise, au beurre ou sauce tomate) ou petite pizza Margherita

Une boule de glace



Pizze base Pomodoro :



Bufalina, sauce tomate et après cuisson mozzarella di bufala (125g) ou burrata (125g), tomates cerises, pesto maison et basilic frais

15 EUR

Capricciosa, sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit supérieur, cœur artichauts et origan

15,50 EUR



Margherita, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

12 EUR

Diavola, sauce tomate, mozzarella fior di latte et Spianata calabra (saucisse piquante italienne)

14 EUR

Regina, sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignon, jambon cuit supérieur et origan

14 EUR

Romana, sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, olives taggiasche et origan

14 EUR

Tirol, sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola et après cuisson speck IGP et cerneaux de noix

17,50 EUR

Pociosa, sauce tomate, mozzarella di Bufala 125g après cuisson, salade, tomates cerises en grappe, thon et olives Taggiasche, filet de vinaigre balsamique

18 EUR



Vegetariana, sauce tomate mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes et poivrons marinés

15 EUR



Parmigiana, sauce tomate, mozzarella fior di latte et aubergines gratinées au parmigiano reggiano 24 mois

16 EUR



4 formaggi, sauce tomate, mozzarella fior di latte, asiago DOP, gorgonzola et parmigiano reggiano 24 mois

16 EUR

Crudo, sauce tomate, mozzarella fior di latte et après cuisson, jambon cru Parma 24 mois sur lit de roquette

16,50 EUR



Pizze speciali :

Ortolana, creme de legumes pimenté, mozzarella fior di latte, échalotes, tomates cerises gratinées au Parmigiano Reggiano 24 mois, après cuisson
Lardo type Colonnata **19 EUR**

Osteria, creme fraiche, mozzarella, champignons, Asiago DOP et après cuisson fleurs de sopressa italienne **17 EUR**

Tradimento, crème de gorgonzola et mascarpone, filet de miel, mozzarella fior di latte et après cuisson noisette en poudre, jambon cru Parma 24 mois et coupeaux de parmigiano reggiano 24 mois **20 EUR**

Gustosa, crème fraîche, mozzarella fior di latte, poivrons marinés, échalotes et petites saucisses italienne en morceaux **16 EUR**


Rosetta, Mozzarella fior di latte, roquette, saumon fumé frais, tomates cerises en grappes et pesto maison **19 EUR**

Romagna, Creme gorgonzola et mascarpone, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, après cuisson, noisettes en poudre et mortadella IGP di Bologna **19 EUR**

Bosco, creme de champignons, mozzarella fior di latte, échalotes, asiago DOP et mortadella **18,50 EUR**

Tartufo, Crème de truffe, mozzarella fior di latte, et après cuisson jambon cuit à la truffe sur lit de roquette **19,50 EUR**

Carega, Mozzarella fior di latte, pleurotes frais sautés, gorgonzola, spianata calabra (saucisse piquante italienne) **18,50 EUR**

 **Vicentina**, creme de champignon, mozzarella fior di latte, champignons gratinés au parmigiano reggiano 24 mois **16 EUR**

 **Leggera**, Base crème de legumes pimenté, mozzarella fior di latte, après cuisson roquette et burrata 125g **17 EUR**

SUPPLÉMENTS

Speck (3,50 EUR) - Jambon cuit, spianata, sorpressa (3 EUR) -
Bufala, Burrata, Jambon cru et Jambon cuit à la truffe (5 EUR) -
Légumes (2,50 EUR)

Dolci :



Tiramisu :

Plusieurs recettes sont disponibles

8 EUR

Panna Cotta :

Coulis fruits rouges ou caramel

6 EUR

Cheesecake à l'Italienne :

Base biscuit au beurre, crème au mascarpone et chantilly avec coulis de fruits rouge ou caramel

7 EUR

Calzone alla nutella :

Pâte à pizza farcie au nutella + chantilly

10 EUR

Pizza al caramello :

Pâte à pizza, sucre, caramel au beurre salé + chantilly

10 EUR

Baba al Limoncello

8 EUR

Affogato al caffè :

Dôme glacé chocolat et vanille noyé dans un expresso chaud

7 EUR

Ciocolata all'Italiana :

Chocolat chaud Italien avec chantilly et Cantuccini

6 EUR

BOULE DE GLACE ARTISANALE AU CHOIX :

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, pistache

UNE BOULE

3 EUR

DEUX BOULES

5 EUR

TROIS BOULES

7 EUR

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1 EUR

Prix en euro, service compris. Nous n'acceptons plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



LA CAFFETTERIA :

SERVI AVEC UN BISCUIT ITALIEN DE LA TOSCANE

Caffè Espresso	2 EUR
Caffè Noisette	2,50 EUR
Décafeiné	2,50 EUR
Cappuccino	3,50 EUR
Latte Macchiato	4 EUR
Thé ou Tisane	3 EUR
Caffè Double	3 EUR
Caffè Corretto (avec Grappa)	3,50 EUR

DIGESTIVI

Limoncello	5 EUR
Crema Nocciola	6 EUR
Liquore Liquirizia	6 EUR
Grappa Classica Cellini	6 EUR
Grappa Capovilla Classica ou Moscato	12 EUR
Grappa Poli : camomilla, miele, liquirizia, Uvaviva	8 EUR
Grappa Poli Speciali: Due barili, 24 carati	10 EUR
Grappa barrique: Amarone, Bocchino, Brunello	9 EUR
Whiskeys Simples: Jack Daniels, jack Daniel's au miel	9 EUR
Whiskeys Speciali: Caol Ila 12 ans, Monkey Shoulder, Nikka Days	12 EUR
Amari italiani: Montenegro, Averna, Branca menta, Amaretto, Sambuca, Amaro del Capo et autres	7 EUR

Mais aussi ...

Gin, Tequila, Poire Williams, Calvados ...



Racontez nous votre expérience
Laissez nous un avis sur Google



magnagati.ristorante

34 rue Pierre Corneille
69006 LYON

04.72.15.00.16