

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 23e 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	9
Spritz Limoncello, 20cl	9
Americano, 18cl	8
Verde : Prosecco, menthe fraîche + ingrédient secret 20cl	8,50
Rosso : Gingerino Recoaro et Prosecco 20cl	8,50
Mojito 18cl	10
Martini rouge ou blanc 6cl	7
Ricard double dose 4 cl	7



BIÈRES PRESSION

Poretti 25cl	4,50
Poretti 50cl	8
Bière pression du moment 25 cl	5
Bière pression du moment 50 cl	9

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

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate 50 cl	4
Eau pétillante 1 l	5,50
Aranciata 27,5 cl	4,50
Chinotto 27,5 cl	4,50
Jus (ACE, pomme, abricot) 20cl	4
Coca Cola 33cl	4
Ice Tea 25cl	4
Limonade 27,5cl	4
Sirop à l'eau	3
Gingerino Recoaro 10cl	4

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

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	11	21	26
Roccamora : Negramaro DOC, Pouille. Explosion olfactive surprenante (épice, cuir et tabac) finale fruitée prononcée	7	13	24	29
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.	8	15	28	33
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
Nero d'Avola : Chiaramonte, IGT, Firiato, Sicile. Charnu et dense, avec arômes de poivre , bois grillé , mûre , vanille.				33
Barbera Monferrato : BIO DOC, Morando, Vin Naturel, piémont. Au nez, arômes de cerise, boisé et fruits rouges ou noirs. Plutôt sec et puissant.				32
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
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
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
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



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 naturels biodynamiques.

Rosso da Tavola,

Umbrie, Collecapretta, vin naturel bio dynamique.

32

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

Lautizio,

Umbrie, Collecapretta, vin naturel bio dynamique.

36

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

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

Prosecco : Vin blanc pétillant, Venise

7

13

24

29

Lambrusco : vin rouge pétillant

28

VINS BLANCS :

12cl

25cl

50cl

75cl

Pinot grigio : IGT, Cesari, Vénétie

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

6

11

21

26

Il Pumo : IGT, Pouilles, San Marzano

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

7

13

24

29

Groppolo Vermentino : DOC, Monticelli,

Ligurie Cépage Vermentino - fraîche et légère cette cuvée dévoile des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits à chair blanche avec une belle minéralité (idéal à l'apéritif)

34

VINS ROSÉS :

12cl

25cl

50cl

75cl

Bardolino : rosé clair de la Venétie

5,50

9,50

18,50

24

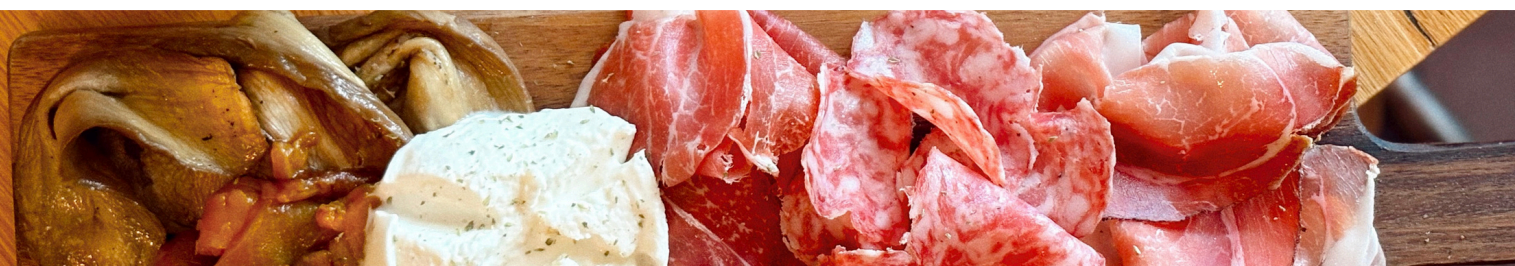
ANTIPASTI :

Veg : Assiette des légumes marines, poivrons, aubergines et courgettes	8
Tagliere : Planche de charcuterie Italienne	18
Antipasto della casa : Planche de charcuterie italienne avec ses légumes grillés marinés et mozzarella di Bufala	28
Mortazza : Burrata sur lit de mortadella et pesto maison	12
Pepato : Crostini avec pain maison, lardo type colonnata et tour de poivre	8
Duo : Burrata et Bufala sur lit de roquette et huile d'olive Olio Di Serra	12

SALADES :

Estate : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di bufala ou Burrata, légumes marinés, tomates cerises et saumon fumé frais.	16
Tonnata : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata, légumes marinés, tomates cerises et thon	15
Erbivora : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata, légumes marinés, tomates cerises	14
Copiosa : Mélange de jeunes pousses de salade, mozzarella di Bufala ou Burrata, légumes marinés, tomates cerises et jambon cuit à la truffe.	17
Vegana : Mélange de jeunes pousses de salade, légumes marinés, tomates cerises, noix en cerneaux et olives taggiasche	12
Insalatina : Mélange de jeunes pousses de salade	4
Saporito : Carpaccio de bœuf, roquette, poivrons marinés, tomates cerises, mozzarella di Bufala, copeaux de Parmigiano DOP, filet de vinaigre balsamique	18

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 : sauce tomate, carottes, oignons, céleri, veau, boeuf et porc 16

Bigoli all'Anitra

Pâtes fraîches longues aux oeufs, avec une sauce bolognaise blanche typique de Vicenza, carottes, oignons, céleri, canard, copeaux de parmigiano DOP 18

Gnocchi al tartufo

Gnocchi de pommes de terre aux pleurotes fraîches, crème de truffe, copeaux de parmigiano DOP 20

Bigoli alla Carbonara

Pâtes fraîches longues aux oeufs, guanciale, poivre, jaune d'oeuf pasteurisé, pecorino romano DOP 18

La formule du midi (du mardi au vendredi) :

Café offert dans la formule

Plat du jour 14

Entrée + Plat du jour ou Pizza ou salade Erbivora 19

Plat du jour ou Pizza ou salade + dessert 19

Entrée + Plat du jour ou salade Erbivora ou pizza + dessert 23

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

Pizzas : Margherita, Diavola, Regina, Vegetariana

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, après cuisson mozzarella di bufala ou burrata, tomates cerises, pesto maison et basilic frais	15
	4 Stagioni , sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit supérieur, cœur d'artichaut, origan et Spianata Calabra	16
	Margherita , sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais	12
	Diavola , sauce tomate, mozzarella fior di latte et Spianata calabra (saucisse piquante italienne)	14,50
	Regina , sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignon, jambon cuit supérieur et origan	14,50
	Romana , sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, olives taggiasche et origan	14,50
	Tirol , sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola et après cuisson speck IGP et cerneaux de noix	18
	Pociosa , sauce tomate, mozzarella di Bufala après cuisson, salade, tomates cerises en grappe, thon et olives Taggiasche, filet de vinaigre balsamique	18
	Vegetariana , sauce tomate mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes et poivrons marinés	15
	Parmigiana , sauce tomate, mozzarella fior di latte et aubergines gratinées au parmigiano DOP	16
	4 formaggi , sauce tomate, mozzarella fior di latte, asiago DOP, gorgonzola et parmigiano DOP	16
	Italia , sauce tomate, mozzarella fior di latte et après cuisson, jambon cru Parma 24 mois sur lit de roquette, burrata ou bufala	19



Pizze speciali :

Ortolana , crème de légumes pimenté, mozzarella fior di latte, échalotes, tomates cerises gratinées au Parmigiano DOP, après cuisson Lardo type Colonnata	19
Osteria , crème fraîche, mozzarella, champignons, Asiago DOP et après cuisson fleurs de sopressa Italienne	17,50
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 copeaux de parmigiano DOP	21
Gustosa , crème fraîche, mozzarella fior di latte, poivrons marinés, échalotes et petites saucisses italienne en morceaux	17
Rosetta , mozzarella fior di latte, roquette, saumon fumé frais, tomates cerises en grappes et pesto maison	19
Romagna , crème gorgonzola et mascarpone, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, après cuisson, noisettes en poudre et mortadella IGP di Bologna	19
Bosco , crème de champignons, mozzarella fior di latte, échalotes, asiago DOP et mortadella	19
Tartufo , crème de truffe, mozzarella fior di latte, et après cuisson jambon cuit à la truffe sur lit de roquette	20
Carega , Mozzarella fior di latte, parmigiano DOP, pleurotes frais sautés, spianata calabra (saucisse piquante italienne)	18,50
 Vicentina , crème de champignon, mozzarella fior di latte, champignons gratinés au parmigiano DOP	16
 Leggera , Base crème de légumes pimenté, mozzarella fior di latte, après cuisson roquette et burrata	17

SUPPLÉMENTS

Speck 3,50 - Jambon cuit, spianata, sopressa 3 - Légumes 2,50

Bufala, Burrata, Jambon cru et Jambon cuit à la truffe 5

Dolci :



Tiramisu : Plusieurs recettes sont disponibles	8,50
Panna Cotta : Coulis fruits rouges ou caramel	7
Cheesecake à l'Italienne : Base biscuit au beurre, crème au mascarpone et chantilly avec coulis de fruits rouge ou caramel	8
Calzone alla nutella : Pâte à pizza farcie au nutella + chantilly	10
Pizza al caramello : Pâte à pizza, sucre, caramel au beurre salé + chantilly	10
Baba al Limoncello	8
Affogato al caffè : Dôme glacé chocolat et vanille noyé dans un expresso chaud	7,50
Cioccolata all'Italiana : Chocolat chaud italien avec chantilly et Cantuccini	6

BOULE DE GLACE ARTISANALE AU CHOIX :

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, noisette

UNE BOULE	3
DEUX BOULES	6
TROIS BOULES	9
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1



LA CAFFETTERIA :

SERVI AVEC UN BISCUIT ITALIEN DE LA TOSCANE

Caffè Espresso	2
Caffè Noisette	3
Décaféiné	3
Cappuccino	4
Latte Macchiato	5
Thé ou Tisane	3
Caffè Double	3
Caffè Corretto (avec Grappa)	4

DIGESTIVI

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

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