



est.

*La*  
*Magnatora*

1995



RISTORANTE & GRIGLIERIA

## Antipasti



Gran antipasto misto della casa	15,00 €
Affettati e formaggi misti	9,00 €

## Primi



Fini fini alla Magnatora con ragoût' di maiale e pomodoro	9,00 €
Strozzapreti con carne di bufalina, funghi porcini e pachino	9,00 €
Fettuccine ai funghi porcini bianche	9,00 €
Pappardelle al cinghiale o lepre	9,00 €
Gnocchi allo speck di carne bufalina e porcini	9,00 €
Cannelloni con carne di manzo	8,00 €
Crepes al formaggio, funghi o ricotta e spinaci	7,00 €
Bucatini all'Amatriciana	9,00 €

## Primi su prenotazione

Lasagne con i carciofi	9,00 €
Maltagliati con i fagioli	9,00 €
Zuppa di fagioli	9,00 €
Polenta con spuntature di maiale e/o altro	9,00 €
Risotti vari ( radicchio, funghi, etc)	9,00 €

## Secondi

Carne di bufalina alla cacciatora	9,00 €
Lombata di manzo alla brace	2,50 €/100g
Arista di maiale con rucola e aceto balsamico	8,00 €
Tagliata di manzo con rucola e aceto balsamico	3,50 €/100g
Salsiccia alla brace	8,00 €
Abbacchio allo scottadito	10,00 €
Filetto al vino rosso	12,00 €



## *Carni su prenotazione*

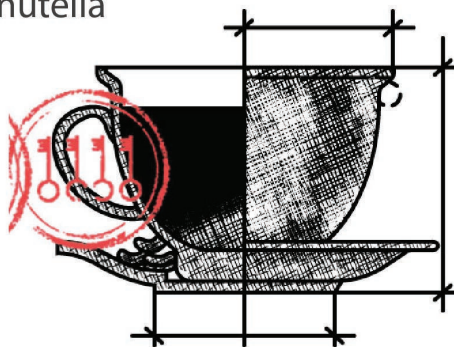
Stinco di manzo al forno	(8-10persone)	10,00 €/per persona
Stinchetto di maiale al forno	(porzione singola)	10,00 €
Maialino al forno		9,00 €
Abbacchio al forno		10,00 €
Capretto al forno		12,00 €
Roast-beef di manzo		9,00 €
Cotolette di capretto		10,00 €

## *Contorni*

Insalata mista	2,00 €
Patate al forno	3,00 €
Patate fritte	3,00 €
Verdure cotte	3,00 €

## *Dolci*

Torta della casa	3,00 €
Rotolo di pan di spagna con panna e nutella	3,00 €
Millefoglie	3,00 €
Zuppa Inglese	3,00 €
Sorbetto al limone in bicchiere	3,00 €
Ciambelline al vino e croccanti	3,00 €
Ananas	3,00 €
Frutta di stagione	3,00 €



*Vino della casa:*

Merlot IGT Lazio (12,5% vol)

7,00 €

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino intenso; profumo fruttato; sapore pieno, rotondo e tannico

*Cesane del Piglio*

Cantina del Piglio

9,00 €

*Sangue di Giuda*

Dagradi

9,00 €

*Circeo Rosso "Riflessi"*

Cantina Sant'Andrea

10,00 €

*Polluce*

Cincinnati

10,00 €

*Tufaliccio*

Marco Carpineti

12,00 €

*Raverosse*

Cincinnati

13,00 €

*Morellino di San Scansano (BIO)*

PoggioPaoli

13,00 €

*Shiraz*

Casale del Giglio

14,00 €

*Circeo Rosso "Preludio"*

Cantina Sant'Andrea

14,00 €

*Petit Verdot*

Casale del Giglio

15,00 €

*Chianti Classico Riserva "Gallo Nero"*

Banfi

18,00 €

*Rosso di Montefalco*

Colpetrone

18,00 €

*Capotemote Rosso*

Carpineti

18,00 €

*Mater Matuta*

Casale del Giglio

35,00 €

*Sagrantino di Montefalco*

Colpetrone

35,00 €



*Vino della casa:*

Trebbiano IGT Lazio (11,5% vol)

7,00 €

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino; profumo di fiori di campo e frutta di stagione; sapore secco, pieno, di ottima struttura, fresco

*Sabico*

Casale del Giglio

9,00 €

*Castore*

Cincinnati

10,00 €

*Chardonnay*

Casale del Giglio

13,00 €

*Capoleone Bianco*

Carpinetti

14,00 €

*Vermentino di Gallura*

Mancini

14,00 €

*Muller Thurgaut*

Col Terenzio

14,00 €

*Prosecco D.O.C. di Valdobbiadene Millesimato*

Val D'Oca

12,00 €

*Brachetto d'Aqui*

Banfi

14,00 €

*Prosecco Brut*

Foss-Marai

16,00 €

*Franciacorta Bellavista Cuvée Brut*

Cantina Bellavista

38,00 €

*Franciacorta Cuvée Prestige*

Ca' del Bosco

38,00 €



# *Passiti e Liguori*

i prezzi sono da intendersi a singolo bicchierino

*Moscato di Terracina Passito "Capitolium"*

Cantina Sant'Andrea

2,50 €

*Passito di Pantelleria*

Duca di Castelmonte

2,50 €

*Grappa Barrigue 903*

Maschio Bonaventura

3,00 €

*Grappa Sarpa di Poli*

Iacopo Poli

3,00 €

*Grappa 18 Lune*

Marzadro

4,00 €

*Rum Zacapa 23 anni*

Guatemala

4,50 €

*Rum Matusalem 15 anni*

Cuba

4,50 €

