

Magnifica

pizzeria forno a legna

PER COMINCIARE

LA CULATTA DI BUSSETO

e la bufala campana DOP € 13,00

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

e la bufala campana DOP € 12,00

LA BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP DELLA VALTELLINA

i pomodorini semi dried De Carlo ed il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi € 13,00

LE ALICI DEL MAR CANTABRICO

burrata pugliese, le olive taggiasche Frantoio Bianco (*) ed i pomodorini semi dried De Carlo € 14,00
(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

I NOSTRI SALUMI

prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, pancetta piacentina DOP "La Rocca", culatta di Busseto, speck artigianale dell'Alto Adige IGP € 13,00

LE FRITTURE

SUPPLÌ DI RISO

riso carnaroli nazionale al ragù alla bolognese mantecato con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e cuore di bufala campana DOP € 2,50

CROCCHETTA DI CIAUSCOLO IGP

patate a pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e bufala campana DOP € 3,00

CROCCHETTA DI 'NDUJA DI SPILINGA

patate a pasta gialla, mozzarella di bufala campana Dop, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e burro della Normandia € 3,00

CROCCHETTA DI PATATE

patate a pasta gialla del Lazio, burro della Normandia e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 2,50

FRITTURA

zucchine romanesche e melanzane viola dell'Agro Pontino € 4,50

FIORE DI ZUCCA

ripieno di mozzarella di bufala campana DOP alici siciliane a lavorazione artigianale Girolamo Balestrieri € 3,00

CHIPS DI PATATE

€ 4,00

BUFALA CAMPANA DOP FRITTA

con pomodorini semi dried De Carlo ed emulsione di basilico € 7,00

VARIAZIONE DI SUPPLÌ

tra passato, presente e futuro € 5,00

VARIAZIONE DI FIORI DI ZUCCA

classico, moderno e insolito € 6,00

IL GIOIELLINO

crocchetta di cous cous con bronnoise di verdure saltate alla soia, menta e scorza di limone € 3,00

COLLEZIONE MAGNIFICA

LA NOSTRA MARGHERITA

salsa di pomodori San Marzano DOP al basilico fresco, mozzarella di bufala campana DOP e olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria € 9,50

LA MARINARA

pomodori San Marzano DOP aromatizzati all'aglio, origano pugliese e prezzemolo fresco, con colatura di alici di Cetara "presidio Slow Food" € 7,00

LA NAPOLI

la nostra Margherita con filetti di alici siciliane a lavorazione artigianale Girolamo Balestrieri € 10,00

LA FUNGHI

la nostra Margherita con funghi champignon freschi, olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria e prezzemolo € 10,00

LA BRESAOLA RUGHETTA E PARMIGIANO

fiordilatte, bresaola punta d'anca IGP della Valtellina, rughetta e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 11,00

LA CAPRICCIOSA "rivisitata e corretta"

salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, funghi champignon, uovo biologico azienda agricola San Bartolomeo, olive taggiasche (*), carciofo alla brace e prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 18 mesi € 12,00

(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

LA TOMMASINO

mozzarella di bufala campana DOP sfilacciata, pomodorini semi dried De Carlo ed emulsione al basilico € 13,00

LA CULATTA DI BUSSETO

culatta di Busseto, mozzarella di bufala campana DOP o burrata di Andria € 15,00

LA FIORI DI ZUCCA "secondo Tommasino"

fiore di zucca su burrata pugliese e bottarga di Muggine di Cabras € 13,00

LA PATATE

fiordilatte, patate cotte a legna, pancetta piacentina e scalogno saltato al Southern Comfort (nel 1889 l'etichetta recitava: non genuino, ma prodotto da me..) € 12,00

CARBONARA AL CONTRARIO

fiordilatte, uova biologiche azienda agricola San Bartolomeo, guanciale amatriciano DOP, pepe nero Tellicherry e pecorino romano DOP € 11,00

MATRICIANA o AMATRICIANA MIGLIORATA

pomodori San Marzano DOP leggermente aromatizzati al basilico, guanciale amatriciano DOP croccante con pecorino romano DOP in scaglie sottilissime € 11,00

LA PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

provola affumicata pugliese e speck artigianale dell'Alto Adige IGP € 11,00

COTTO DI PRAGA

patate cotte a legna, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto di Praga e rosmarino fresco € 10,00

QUATTRO FORMAGGI

fontina Valdostana, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 10,00

ORTOLANA

fiordilatte, verdure di stagione € 10,00

BUFALA E POMODORINI

mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini ciliegino e olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria € 12,00

PUGLIESE

burrata pugliese, pomodorini semi dried De Carlo in olio extra vergine di oliva e olive taggiasche (*) € 13,00

(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

RADICCHIO E GORGONZOLA

fiordilatte, gorgonzola DOP, radicchio trevigiano e noci di Sorrento IGP € 10,00

LA SICILIANA

fiordilatte, melanzane arrosto, ricotta salata ed emulsione al basilico € 10,00

LA DIAVOLA

la nostra Margherita con la "suprissata" (soppressata) di Calabria DOP € 10,00

ZUCCHINE CROCCANTI E MENTA

burrata di Andria, le zucchine croccanti e la menta € 10,00

LA TERESINA

mozzarella di bufala campana DOP, mortadella di Bologna IGP, lamelle di tartufo nero scorzone e parmigiano reggiano DOP 24 mesi € 15,00

I DOLCI e LE CREME

IL NOSTRO TIRAMISU'

caffè decaffeinato, mascarpone, savoiardi e cacao amaro di Michel Cluizel € 8,00

LA FORESTA NERA

sfera con cremoso al cioccolato, riduzione di lamponi su terra al cioccolato € 8,00

SORBETTO AL MOJITO € 8,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze

BEVANDE

Acqua Lurisia Stille (naturale) Cl. 75 € 2,50

Acqua di Nepi Cl. 75 € 2,50

Acqua gassata San Pellegrino Cl. 75 € 2,50

Coca Cola Cl. 25 € 3,00

Coca Cola Cl. 100 € 4,00

Aranciata San Pellegrino Cl. 20 € 2,50

Gazzosa Lurisia Cl. 27,5 € 3,50

Chinotto Lurisia Cl. 27,5 € 3,50

Peroncino Cl. 25 € 3,00

Heineken Cl. 33 € 3,00

Heineken Cl. 66 € 6,00

Nastro Azzurro Cl. 33 € 4,00

Baffo Oro Cl. 66 € 6,00

Menabrea anniversario Cl. 33 € 4,00

Menabrea anniversario Cl. 66 € 6,00

Birra Moretti Grand Cru Cl. 75 € 10,00

Caffè € 2,00

Amaro € 4,00

Distillati e amari artigianali € 6,00

BIRRE ARTIGIANALI

Birre artigianali italiane Cl. 33 € 6,00

Birre artigianali italiane Cl. 75 € 13,00

Birre artigianali Zago Cl. 50 € 8,00

.. per le etichette e tipologie chiedi a noi



Pizzeria Magnifica

via Ugo de Carolis 72/D - zona Balduina
06 35 45 22 85 (dalle 17.30) oppure 342 67 75 892
<http://www.pizzeriamagnifica.com>

seguici su



Magnifica

pizzeria forno a legna

PER COMINCIARE

LA CULATTA DI BUSSETO

e la bufala campana DOP € 13,00

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

e la bufala campana DOP € 12,00

LA BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP DELLA VALTELLINA

i pomodorini semi dried De Carlo ed il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi € 13,00

LE ALICI DEL MAR CANTABRICO

burrata pugliese, le olive taggiasche Frantoio Bianco (*), ed i pomodorini semi dried De Carlo € 14,00
(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

I NOSTRI SALUMI

prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, pancetta piacentina DOP "La Rocca", culatta di Busseto, speck artigianale dell'Alto Adige IGP € 13,00

LE FRITTURE

SUPPLÌ DI RISO

riso carnaroli nazionale al ragù alla bolognese mantecato con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e cuore di bufala campana DOP € 2,50

CROCCHETTA DI CIAUSCOLO IGP

patate a pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e bufala campana DOP € 3,00

CROCCHETTA DI 'NDUJA DI SPILINGA

patate a pasta gialla, mozzarella di bufala campana Dop, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e burro della Normandia € 3,00

CROCCHETTA DI PATATE

patate a pasta gialla del Lazio, burro della Normandia e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 2,50

FRITTURA

zucchine romanesche e melanzane viola dell'Agro Pontino € 4,50

FIORE DI ZUCCA

ripieno di mozzarella di bufala campana DOP alici siciliane a lavorazione artigianale Girolamo Balestrieri € 3,00

CHIPS DI PATATE

€ 4,00

BUFALA CAMPANA DOP FRITTA

con pomodorini semi dried De Carlo ed emulsione di basilico € 7,00

VARIAZIONE DI SUPPLÌ

tra passato, presente e futuro € 5,00

VARIAZIONE DI FIORI DI ZUCCA

classico, moderno e insolito € 6,00

IL GIOIELLINO

crocchetta di cous cous con bronioise di verdure saltate alla soia, menta e scorza di limone € 3,00

COLLEZIONE MAGNIFICA

LA NOSTRA MARGHERITA

salsa di pomodori San Marzano DOP al basilico fresco, mozzarella di bufala campana DOP e olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria € 9,50

LA MARINARA

pomodori San Marzano DOP aromatizzati all'aglio, origano pugliese e prezzemolo fresco, con colatura di alici di Cetara "presidio Slow Food" € 7,00

LA NAPOLI

la nostra Margherita con filetti di alici siciliane a lavorazione artigianale Girolamo Balestrieri € 10,00

LA FUNGHI

la nostra Margherita con funghi champignon freschi, olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria e prezzemolo € 10,00

LA BRESAOLA RUGHETTA E PARMIGIANO

fiordilatte, bresaola punta d'anca IGP della Valtellina, rughetta e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 11,00

LA CAPRICCIOSA "rivisitata e corretta"

salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, funghi champignon, uovo biologico azienda agricola San Bartolomeo, olive taggiasche (*), carciofo alla brace e prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 18 mesi € 12,00
(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

LA TOMMASINO

mozzarella di bufala campana DOP sfilacciata, pomodorini semi dried De Carlo ed emulsione al basilico € 13,00

LA CULATTA DI BUSSETO

culatta di Busseto, mozzarella di bufala campana DOP o burrata di Andria € 15,00

LA FIORI DI ZUCCA "secondo Tommasino"

fiore di zucca su burrata pugliese e bottarga di Muggine di Cabras € 13,00

LA PATATE

fiordilatte, patate cotte a legna, pancetta piacentina e scalogno saltato al Southern Comfort (nel 1889 l'etichetta recitava: non genuino, ma prodotto da me..) € 12,00

CARBONARA AL CONTRARIO

fiordilatte, uova biologiche azienda agricola San Bartolomeo, guanciale amatriciano DOP, pepe nero Tellicherry e pecorino romano DOP € 11,00

MATRICIANA o AMATRICIANA MIGLIORATA

pomodori San Marzano DOP leggermente aromatizzati al basilico, guanciale amatriciano DOP croccante con pecorino romano DOP in scaglie sottilissime € 11,00

LA PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

provola affumicata pugliese e speck artigianale dell'Alto Adige IGP € 11,00

COTTO DI PRAGA

patate cotte a legna, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto di Praga e rosmarino fresco € 10,00

QUATTRO FORMAGGI

fontina Valdostana, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi € 10,00

ORTOLANA

fiordilatte, verdure di stagione € 10,00

BUFALA E POMODORINI

mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini ciliegino e olio extravergine di oliva "Tra due mari" Donna Oleria € 12,00

PUGLIESE

burrata pugliese, pomodorini semi dried De Carlo in olio extra vergine di oliva e olive taggiasche (*), € 13,00
(* potrebbero contenere noccioli o frammenti di essi)

RADICCHIO E GORGONZOLA

fiordilatte, gorgonzola DOP, radicchio trevigiano e noci di Sorrento IGP € 10,00

LA SICILIANA

fiordilatte, melanzane arrosto, ricotta salata ed emulsione al basilico € 10,00

LA DIAVOLA

la nostra Margherita con la "suprissata" (soppressata) di Calabria DOP € 10,00

ZUCCHINE CROCCANTI E MENTA

burrata di Andria, le zucchine croccanti e la menta € 10,00

LA TERESINA

mozzarella di bufala campana DOP, mortadella di Bologna IGP, lamelle di tartufo nero scorzone e parmigiano reggiano DOP 24 mesi € 15,00

I DOLCI e LE CREME

IL NOSTRO TIRAMISU'

caffè decaffeinato, mascarpone, savoiardi e cacao amaro di Michel Cluizel € 8,00

LA FORESTA NERA

sfera con cremoso al cioccolato, riduzione di lamponi su terra al cioccolato € 8,00

SORBETTO AL MOJITO € 8,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze

BEVANDE

Acqua Lurisia Stille (naturale) Cl. 75 € 2,50

Acqua di Nepi Cl. 75 € 2,50

Acqua gassata San Pellegrino Cl. 75 € 2,50

Coca Cola Cl. 25 € 3,00

Coca Cola Cl. 100 € 4,00

Aranciata San Pellegrino Cl. 20 € 2,50

Gazzosa Lurisia Cl. 27,5 € 3,50

Chinotto Lurisia Cl. 27,5 € 3,50

Peroncino Cl. 25 € 3,00

Heineken Cl. 33 € 3,00

Heineken Cl. 66 € 6,00

Nastro Azzurro Cl. 33 € 4,00

Baffo Oro Cl. 66 € 6,00

Menabrea anniversario Cl. 33 € 4,00

Menabrea anniversario Cl. 66 € 6,00

Birra Moretti Grand Cru Cl. 75 € 10,00

Caffè € 2,00

Amaro € 4,00

Distillati e amari artigianali € 6,00

BIRRE ARTIGIANALI

Birre artigianali italiane Cl. 33 € 6,00

Birre artigianali italiane Cl. 75 € 13,00

Birre artigianali Zago Cl. 50 € 8,00

.. per le etichette e tipologie chiedi a noi



Pizzeria Magnifica

via Ugo de Carolis 72/D - zona Balduina
06 3545 2285 (dalle 17.30) oppure 342 6775 892
<http://www.pizzeriamagnifica.com>

seguici su

