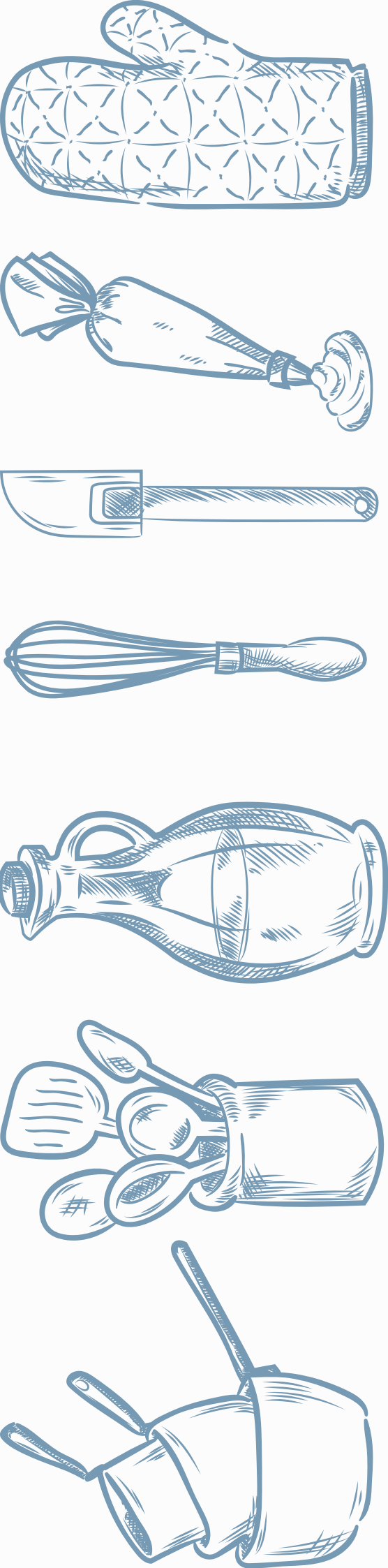




Magia[®]

LE TRADIZIONI NAPOLETANE

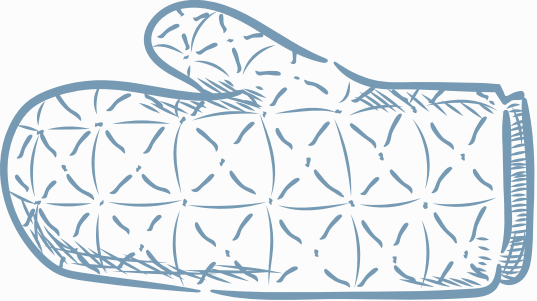
di Cristina e Francesco

MENÙ



IL PANE

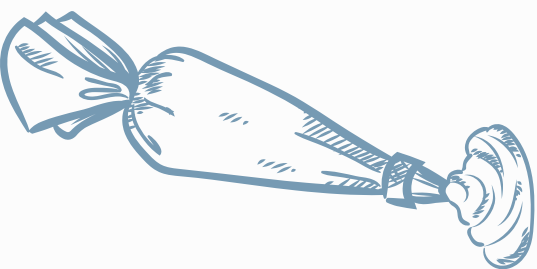
Utilizziamo solo lievito madre per produrre il pane che ogni giorno serviamo a tavola, impastato con farine BIO da grani antichi macinati a pietra e cotto dopo una lievitazione naturale di 24 ore.



ANTIPASTI

PARMIGIANA

parmigiana di melanzane e mozzarella di
bufala/10



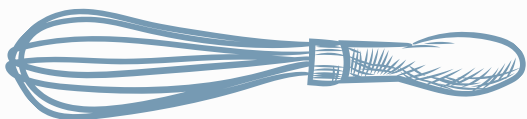
POLPO

Polpo, patate, pomodorino, basilico e cipolla rossa di tropea/13



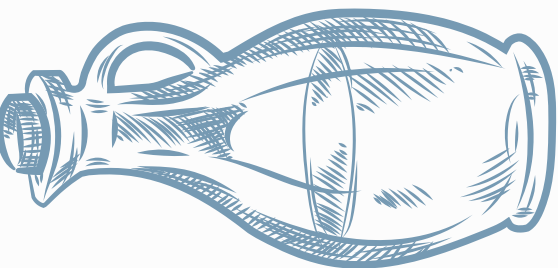
CHIANINA

Tartare di Chianina IGP
crema di tuorlo d' uovo e
zucchine alla scapece/12



CAPRESE

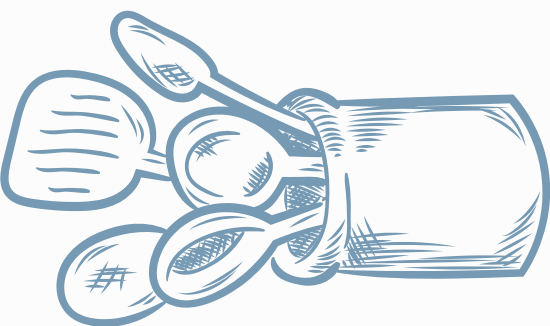
Mozzarella, pomodoro e
basilico/10



PRIMI

NERANO

spaghetti con zucchine e la loro crema,
basilico e Grana/12



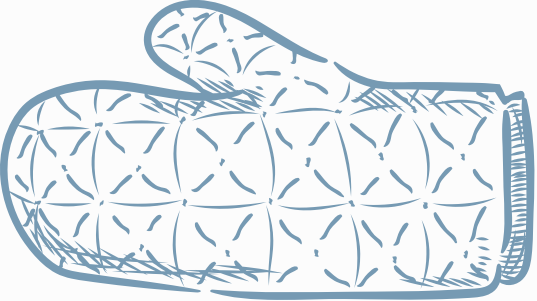
RAVIOLONE

Raviolone di pasta fresca ripieno di ricotta di
bufala con salsa al pomodorino e basilico /12



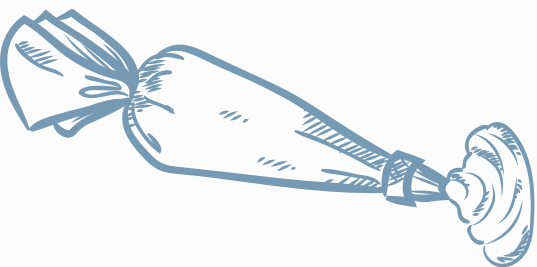
COUS COUS

Cous cous con verdure di stagione /10



SECONDI

POLPETTE AL RAGU' NAPOLETANO E
MELANZANE A FUNGHETTO/12

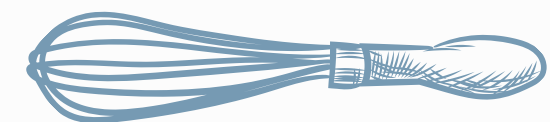


OMBRINA SCOTTATA CON FRIARIELLI/16



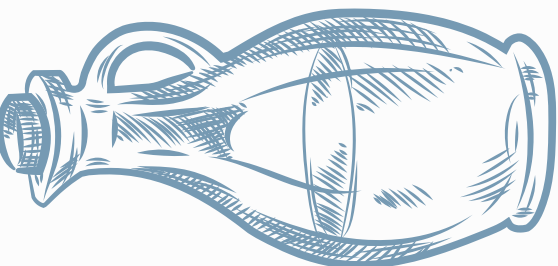
CONTORNI

ZUCCHINE ALLA SCAPECE/6



FRIARIELLI AL PEPERONCINO/6

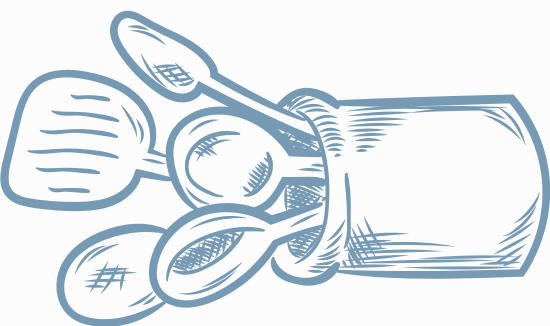
MELANZANE A FUNGHETTO/6



INSALATE

TONNO

Tonno sott'olio, patate lesse, zucchine,
cipolla di tropea e mozzarella/13



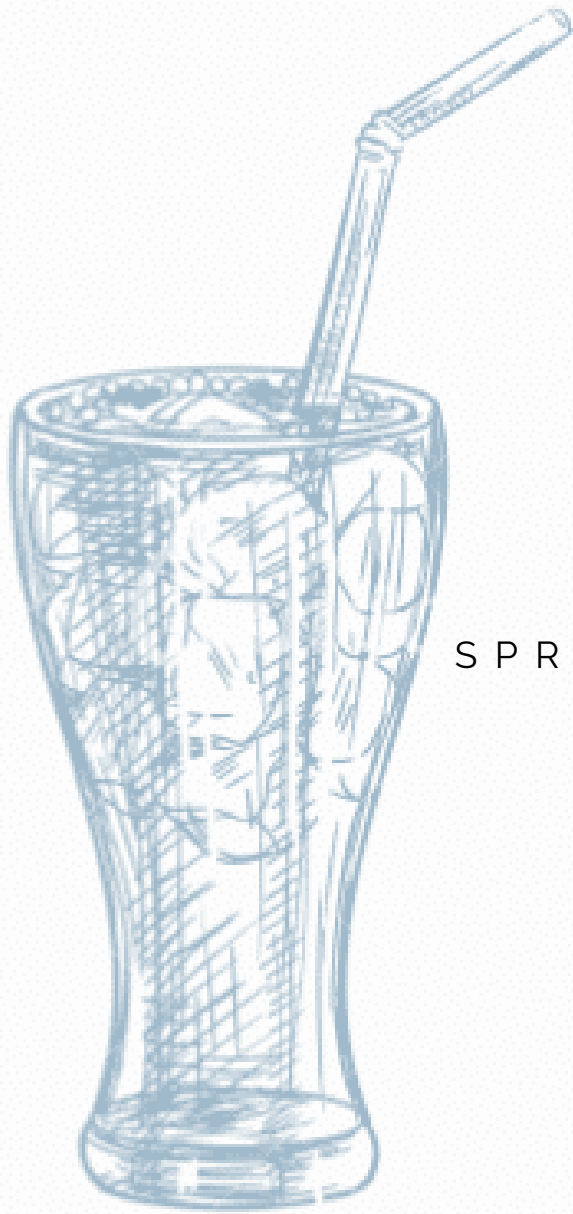
SALMONE

Insalata mista con salmone e mandorle/11

POLLO

Insalata mista con pollo alla griglia uova e
crostini/10





DA BERE

ACQUA 0,50 CL / 2

SOFT DRINKS / 3

SPREMUTA DI ARANCIA / 3,5

BECK'S / 3,5

TENNENT'S / 3,5

CERES / 3,5

HEINEKEN / 3



CAFFETTERIA

ESPRESSO / 1,5

DECAFFEINATO / 1,7

CORRETTO / 2

MAROCCHINO / 1,8

GINSENG / 1,8

ORZO / 1,8

