Pizze cotte con forno a legna

Grandi

Singole

Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola,

scaglie di Parmigiano, pomodorini, basilico, crema di aceto balsamico

Panna con mix di tartufo,

scaglie di Parmigiano, Emmental, rucola, pomodorini,

scagli di tartufo, aceto balsamico al tartufo

Miele di capra, panna, Emmental

Figatelli, Emmental (in stagione)

Extra Uovo

Tutti gli altri extra

I classici di “Maga”

Seppioline fritte alla Provenzale

Mezza porzione di seppioline

Pied et Paquets fatti in casa (pacchetti di trippa di piedi)

Moussaka di melanzane

Gratin su fuoco a legna

Insalata calda di capra

Peperoni grigliati su fuoco a legna Insalata di acciughe fatta in casa

Insalata di seppioline

Fettine di seppioline, olio d’oliva, limone, aglio, Parmigiano, noci

Salsa al naturale Salsa di pomodoro, funghi freschi, aromatizzata con funghi porcini

Salsa “Maga” Salsa di pomodoro, funghi freschi, salsiccia salata,

aromatizzata con funghi porcini

Spaghetti alle vongole in salsa rossa

Spaghetti o tagliatelle per bambini Al burro Col sugo

Gnocchi gratinati su fuoco di legna

**Salsa di porcini e funghi**

Ravioli freschi gratinati su fuoco di legna

Ravioli freschi alla carne

Gratin di ravioli alla Brousse e Ravioli ripieni al basilico alla Brousse

rivestiti con una crema al basilico e grigliati su fuoco a legna

Le grigliate su fuoco a legna

Tutte le nostre carni sono servite con insalata verde o gratin dauphinois o patatine fritte o pasta al burro

Bistecca di manzo 1 persona 2 persone

Entrecôte (bistecca alla fiorentina)

Spiedino di agnello su gambo di rosmarino

Andouillette à l’Ancienne

Salsiccia italiana

Figatelli (in stagione)

Extra salsa di Roquefort

Extra Gratin Dauphnois

Extra patatine fritte

PREZZI NETTI - SERVIZIO INCLUSO / l'abuso di alcol è pericoloso per la salute, si consiglia di consumarlo con moderazione.

Le immagini possono differire dai prodotti reali

Pasticcini fatti in casa

Flan di uova

Mousse al cioccolato

Crostata di meringa al limone

Tarte Tatin

Dolci

Torrone ghiacciato e Coulis di frutti di bosco

Île Flottante (isola galleggiante)

Profiteroles e cioccolata calda

Caffè gourmand

Tè gourmand

2 palline di gelato a scelta, cioccolato caldo e chantilly

Extra chantilly

o Cioccolata calda

Frutta di stagione

Al naturale

Chantilly

Melba

Frizzante minerale

Metodi di pagamento accettati:

Contanti, carte bancarie (per i conti da almeno 10 euro) e buoni pasto (in accordo con la legislazione in vigore, non diamo il resto)

Non accettiamo assegni