

RISTORANTE



me te
MAGNO

Menù Primavera/Estate 2022

Da un'idea di **Paolo e Mirco Berti**
Con te **Simone Piga, Giorgio, Bella, Gabri, Elena**
In Cucina **Righi, Daniele, Aby e Juri**
Curato da **Eleonora Mesca e Andrea Mariotti**

Vieni a trovarci anche in
Piazza San Domenico - Foligno

Botanico

Pinsa • Burger • Crudi • Mixology



Piazza Don Minzoni, 1/3 - Angolo Via Gramsci, 24, Foligno (PG)

Telefono: 0742.620452
www.metemagno.it

WhatsApp: 392.4400440
info@metemagno.it

Facebook: [@metemagnotvb](https://www.facebook.com/metemagnotvb)

Instagram: [@metemagnofoligno](https://www.instagram.com/metemagnofoligno)

Antipasti

Antipasto Me Te Magno de tutto
antipastone misto della casa

€ 14

Uova Strapazzate al tartufo



€ 10

Stracciatella ai pomodorini arrostiti
stracciatella di burrata con pomodorini arrostiti,
olio, pane carasau



€ 8

Parmigiana
di carciofi



€ 9

Lumache in bianco
al finocchietto e pancetta stagionata

€ 9

Carpaccio di Manzo

con crema al limone e ricotta mantecata di pecora

€ 11



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Tartare

Tartare di Tonno
con alghe e mandorle tostate

€ 13

Tartare di Salmone
con salsa al mojito

€ 13

Prosciutti crudi al coltello

Prosciutto al coltello
secondo nostre stagionature

€ 9



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno



Gioca la nazionale della romanità sul campo a cui siamo più affezionato: quello della Carbonara.

La carbonara fatta come diciamo noi, bona e strappadenti!

Con il guanciale (do vai co' la pancetta), anzi due guanciali (Norcia ed Amatrice) in due cotture diverse, con spaghettoni fatti in casa con uova da galline allevate a terra Azienda Agricola Moretti, con pecorino romano DOP e un mix di 3 pepi: pepe nero, pepe della jamaica e pepe lungo.

Con la nostra speciale salsa CarboNation tanti altri piatti come la tagliata di manzo con salsa Carbonara, i famosi supplì alla Carbonara, la pinsa Carbonara, il beef sushi, il pancake salato alla pancetta e salsa Carbonara, la tartare e le patatine fritte alla Carbonara.

MeTeMagno, Emporio Del Gusto, Mentelocale e Botanico giocano in un'unica squadra: CarboNation



Carbonara

€ 10

spaghettone fatto in casa, guanciale di Amatrice in due cotture, uova da galline allevate a terra, tre pepi CarboNation



Tagliata alla Carbonara

€ 17

con salsa CarboNation



Tartare di Manzo

€ 14

con salsa CarboNation

Primi Piatti

Spaghetti al tartufo e pistacchio
con spaghetti fatti in casa



€ 16

Cappellaccio di bufala
con pesto al basilico e pomodori essiccati e pinoli

€ 11

Risotto ai gamberi
con coulis di lamponi

€ 12

Carbonara



spaghettoni fatti in casa, guancialetti di Amatrice in due
cotture, uova da galline allevate a terra, tre pepi CarboNation

€ 10

Tagliatella al limone, burro salato e alici
con capperi fritti

€ 9

Caramelle cacio e pepe al cinghiale

€ 12

ravioli cacio e pepe al ragù di cinghiale e riduzione di sagrantino

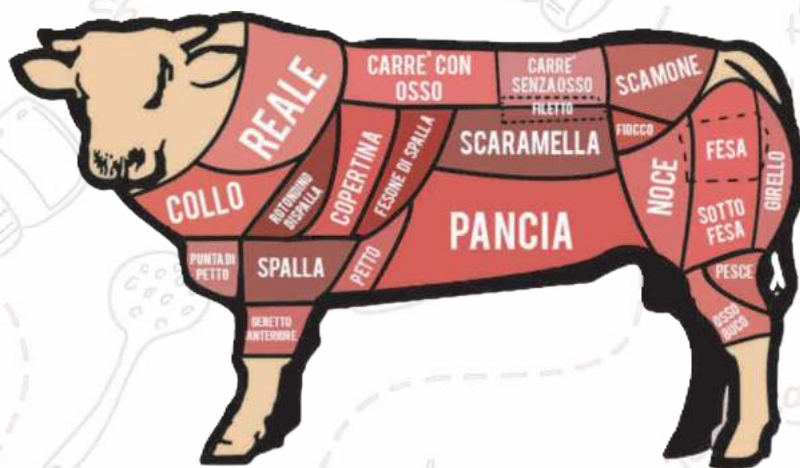


Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Speciale Tagliate



Entrecotte Angus Argentina
con olio buono e sale grosso aromatico

€ 18

Tagliata alla carbonara
con salsa CarboNation e guanciaie



€ 17

Tagliata ai porcini

€ 18



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

Secondi Piatti

Filetto di Baccalà
con prugne e uvetta

€ 16

Coscio d'anatra
con pesche al rosmarino e chips di topinambur

€ 13

Maialino da latte croccante
con la sua salsa

€ 14

Tagliata di manzo
con olio alle erbe

€ 16

Tartare di manzo
con yogurt all'erba cipollina e cracker artigianale

€ 14

Tartare di manzo
con salsa CarboNation



€ 14



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Contorni

Carpaccio di zucchine e carote
con menta e lime

€ 5

Patate fritte con salsa nostra
Sciala sauce con mayo, cetriolini, aneto, miele

SCIALA
sauce

€ 5

Tutte le verdure e le erbe al forno

€ 5

Spinaci al gorgonzola

€ 6



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Dessert e Vini Passiti

Tiramisù alla liquirizia



con abbinamento calice di vino passito: Vermouth Raina

€ 5
€ 10

Mia Cheesecake con crema di nocciole  € 6

con abbinamento calice di vino passito: Grechetto Passito Sportoletti € 10

Mia Cheesecake al pistacchio  € 6

con abbinamento calice di vino passito: Grechetto Passito Sportoletti € 11

Zuccotto del Me Te Magno

Pan di spagna al burro con arachidi e caramello salato

con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti € 10

Tortino al cioccolato

con cuore caldo al caramello e gelato

con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti € 11

Tortino al pistacchio

con cuore caldo al pistacchio e gelato

con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti € 11



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Dessert

Zuccotto del Me Te Magno

Pan di spagna al burro con arachidi e caramello salato

€ 6

Tortino al cioccolato

con cuore caldo al caramello e gelato

€ 6

Tortino al pistacchio

con cuore caldo al pistacchio e gelato

€ 7

Tiramisù alla liquirizia



€ 5

Tiramisù al pistacchio

€ 6

Mia
cheesecake

piccola
€ 4

media
€ 6

Scegli il gusto:

Pistacchio

Nocciole

Mango

Fragole

Lamponi e cioccolato bianco

Amarene

Nero perugina

Bacio perugina



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Cole

Coca Cola - bottiglia 33cl € 3

Coca Cola Zero - bottiglia 33cl € 3



Bibite Artigianali

Arancia Rossa, Chinotto, Cedrata
Tonica, Ginger Beer € 2,50

Succhi di frutta BIO

Arancia, Mirtillo, ACE, Albicocca,
Pesca, Pera, Ananas, Melograno € 2,50

Caffetteria

Caffè espresso  € 1,50

Caffè al mascarpone, caffè corretto € 2,50

Acqua Minerale € 2

Pane fatto in casa € 0, Coperto € 2



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Allergeni

Antipasti
Me Te Magno de tutto G - U - LA - N
Uova strapazzate al tartufo U
Stracciatella Multicolor G - SO
Parmigiana G - U - LA
Lumache bianche G - SD
Bruschette Miste G - LA - N
Prosciutto crudo al coltello
Carpaccio di Manzo con limone LA
Tartare di Tonno P - SO - N
Tartare di Salmone P - SO - LA
Primi Piatti
Spaghetti al tartufo e pistacchio G - U - N
Cappellacci di Bufala al pesto G - U - LA - N
Risotto LA -P
Caramelle cacao pepe al cinghiale G - U - L - SD
Carbonara G - U - LA
Tagliatelle burro e alici G - U - P - LA

Secondi Piatti
Maialino da latte SD
Entrecote argentina con sale grosso aromatico
Tartare di Manzo G - SO - LA
Coscio d'anatra
Tagliata di Manzo alla griglia
Baccalà al pomodoro e uvetta P
Tagliata con salsa carbonara U - LA
Tagliata ai porcini
Contorni
Carpaccio di zucchine, carote e menta
Patate fritte con salsa nostra G - U
Tutte le verdure e le erbe al forno SD
Spinaci al gorgonzola LA
Dessert
Cheesecake tutte G - U - LA - N
Zuccotto G - U - LA
Tiramisù tutti G - U - LA - N
Tortino G - U - LA
Complementi
Pane del cestino, taralli, pane carasau G - SE - N

G	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati	N	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o del queensland e i loro prodotti)
CR	Crostacei e prodotti a base di crostacei	SD	Sedano e prodotti a base di sedano
U	Uova e prodotti a base di uova	SP	Senape e prodotti a base di senape
P	Pesce e prodotti a base di pesce	SE	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
AR	Arachidi e prodotti a base di arachidi	AS	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini si SO ₂
SO	Soia e prodotti a base di soia	LU	Lupini e prodotti a base di lupini
LA	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	M	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vieni a trovarci anche in
Piazza San Domenico - Foligno



Pinsa • Burger • Crudi • Mixology

COLAZIONE SLOW – COFFEE HOUSE

prenditi il tuo tempo

Estrazioni caffè

french press, moka, filtro, cold brew

Specialty coffee

art coffee, latte art

Colazione slow & Brunch

pancakes, french toast, yogurt & granola, uova a colazione

Pasticceria americana