

RISTORANTE



me te
MAGNO

Menù Autunno/Inverno 2022 - 2023

Da un'idea di Paolo e Mirco Berti

Con te Simone Piga, Giorgio, Gabri, Elena, Jacopo, Arianna

In Cucina Righi, Daniele, Zeppi, Aby e Juri

Curato da Eleonora Mesca, Andrea Mariotti e Filippo Rimatori

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

Instagram: @metemagnofoligno

Antipasti

Antipasto Me Te Magno de tutto € 14
antipastone misto della casa

Uova Strapazzate ai porcini  € 10

Stracciatella ai pomodorini arrostiti  € 8
stracciatella di burrata con pomodorini arrostiti,
olio, pane carasau

Parmigiana  € 9
di melanzane

Ricotta di pecora fresca fritta  € 7
con salsa agrodolce

Lumache in bianco € 9
al finocchietto e pancetta stagionata

Polpette di baccalà mantecato € 8
con la sua salsina



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Tartare

Tartare di Tonno
con hummus di ceci al timo

€ 13

Tartare di Salmone
con salsa al mojito

€ 13

Prosciutto crudo al coltello e salumi

Prosciutto al coltello
secondo nostre stagionature

€ 9

Tagliere di salumi misti

€ 12



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  € 16
con spaghetti fatti in casa

Cappellaccio di bufala  € 11
con pesto alle cime di rapa, pomodorini secchi
e mandorle tostate

Risotto ai gamberi € 12
con coulis di lamponi

Carbonara  € 10
spaghettoni fatti in casa, guancialetti di Amatrice in due
cotture, uova da galline allevate a terra, tre pepi CarboNation

Tagliatella al sugo di lepre rosso € 10
con olive taggiasche

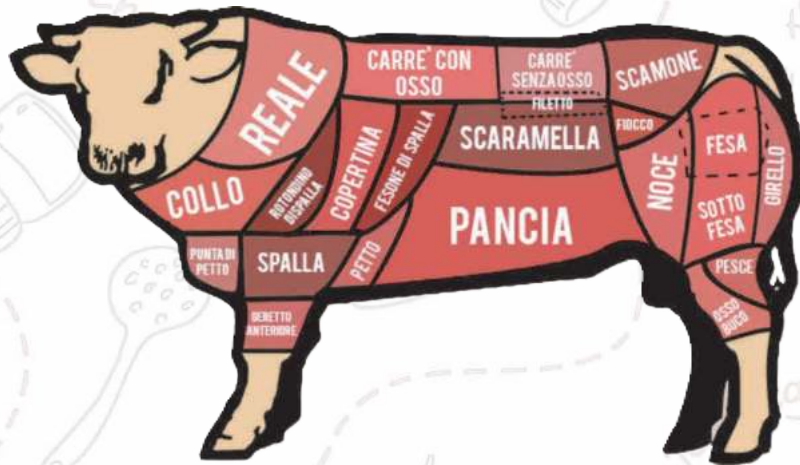
Caramelle cacio e pepe al cinghiale € 12
ravioli cacio e pepe al ragù di cinghiale e riduzione di sagrantino



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

Tagliata di manzo
con olio alle erbe

€ 16



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

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 finocchi, arance, rucola e olive € 5

Patate fritte con salsa nostra **SCIALA** € 5
Sciala sauce con mayo, cetriolini, aneto, 

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 € 11

Mia Cheesecake al pistacchio  € 6

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

Zuccotto del Me Te Magno

Panparadiso con farcitura di stagione

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

€ 6

Tortino al cioccolato

con cuore caldo al caramello e gelato

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

€ 6

Tortino al pistacchio

con cuore caldo al pistacchio e gelato

con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti € 12

€ 7



Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb

Instagram: @metemagnofoligno

Dessert

Zuccotto del Me Te Magno

Panparadiso con farcitura di stagione

€ 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 ai porcini	U
Stracciatella Multicolor	G - SO
Parmigiana	G - U - LA
Lumache bianche	G - SD
Bruschette Miste	G - LA - N
Prosciutto crudo al coltello	
Ricotta di pecora frita	LA-N-G
Tartare di Tonno	P
Tartare di Salmone	P - SO - LA
Polpette baccalà	G-LA-P
Primi Piatti	
Spaghetti al tartufo e pistacchio	G - U - N
Cappellacci di Bufala	G - U - LA - N
Risotto	LA -P
Caramelle cacio pepe al cinghiale	G - U - L - SD
Carbonara	G - U - LA
Tagliatelle sugo di lepre	G

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 finocchi, arancia, ecc	SD
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-N
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 SO2
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