RISTORANTE

mete MAGNO

# Menù Inverno 2024

Da un'idea di Paolo e Mirco Berti

Con te Simone, Giorgio, Gabri, Arianna, Jacopo, Teresa

In Cucina Righi, Daniele, Zeppi, Aleksandra, Pesce, Erica

Curato da Andrea Mariotti e Rebecca Cingolani

Vieni a trovarci anche in

Piazza San Domenico - Foligno

Botanico

Pinsa · Burger · Crudi · Mixology

RISTORANTE mete MAGNO

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

Telefono: 0742.620452 WhatsApp: 392.4400440

www.metemagno.it info@metemagno.it

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Antipasti

| | |
|---|---|
| Antipasto Me Te Magno de tutto<br>antipastone misto della casa | € 16 |
| Uova Strapazzate al tartufo (VEGETARIAN) | € 10 |
| Due Crocchè<br>crocchette romane del giorno | € 7 |
| Mozzarella di bufala fritta (VEGETARIAN)<br>con cuore di pesto al basilico | € 9 |
| Lumache al sugo di finocchietto<br>con crostini all'olio | € 10 |
| Parmigiana di melanzane (VEGETARIAN) | € 10 |
| Stracciatella di burrata (VEGETARIAN)<br>con pomodorini arrostiti, olio e cracker fatto in casa | € 9 |

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Tartare

Tartare di Tonno € 13
con pancetta croccante e salsa porchetta vegetariana

Tartare di Salmone € 13
con salsa al mojito

# Prosciutto crudo al coltello e salumi

Prosciutto al coltello € 9
secondo nostre stagionature

Tagliere di salumi misti € 12

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Primi Piatti

## Spaghettoni al tartufo e pistacchio — € 16
con spaghettoni fatti in casa

## Ravioloni burro e salvia — € 13
con parmigiano stagionato 30 mesi, burro d'alpeggio, salvia fritta

## Maccheroni Cacio & Pork — € 12
con ragù di maiale e salsiccia in bianco e fonduta di cacio e pepe

## Carbonara — € 10
spaghettoni fatti in casa, guanciale di Norcia in due cotture, uova da galline allevate a terra, tre pepi CarboNation

## Fettuccine alla lepre — € 12
fettuccine 24 tuorli, con ragù rosso di lepre

## Gnocchi all'Amatriciana — € 10
con gnocchi fatti in casa

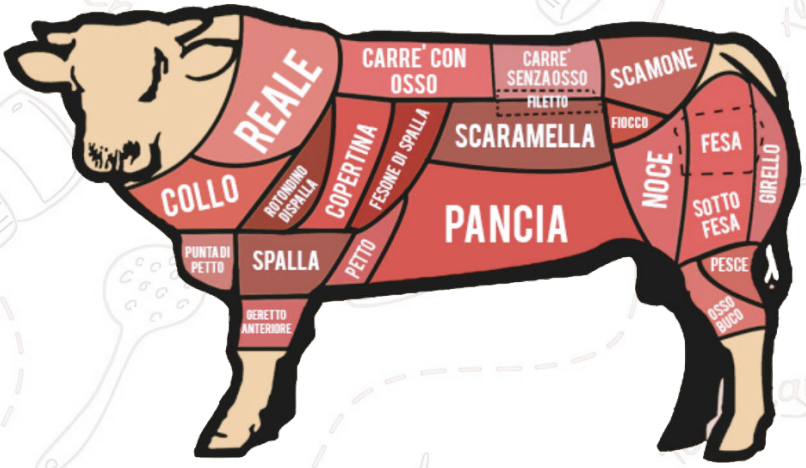
## Caramelle al ragù d'anatra e Sagrantino — € 13
ravioli con ricotta, ragù d'anatra e riduzione di Sagrantino

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Speciale Tagliate




## Entrecotte — € 18

Bistecca di Angus Argentina

## Carbonara — € 18

Tagliata di manzo con salsa alla Carbonara

## Gorgonzola — € 18

Tagliata di manzo al Gorgonzola

## Lardellata dolce — € 18

tagliata di manzo con lardo di colonnata, miele e mandorle tostate al burro

## Semplice Semplice — € 16

tagliata di manzo con olio alle erbette

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Secondi Piatti

Filetto di Baccalà alla Folignate € 16
con sughetto alle prugne e pomodoro

Maialino da latte croccante € 15
con la salsa d'arrosto

Abbacchio arrosto con carciofi fritti € 17

Tartare di manzo Bistrot € 14
con senape, tuorlo, cracker, cipolla marinata e verdurine;
oppure con salsa CarboNation € 15

RISTORANTE me te MAGNO

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 sauce € 5
Sciala Sauce con mayo, cetriolini, aneto, miele

Tutte le verdure e le erbette al forno € 6

Spinaci al gorgonzola € 6

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Dessert e Vini Passiti

## Tiramisù alla liquirizia — € 6
con abbinamento calice di vino passito: Vermouth Raina — € 11

## 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 — € 6
Panparadiso con farcitura di stagione
con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti — € 11

## Tortino al cioccolato — € 6
con cuore caldo al caramello e gelato
con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti — € 11

## Tortino al pistacchio — € 7
con cuore caldo al pistacchio e gelato
con abbinamento calice di vino passito: Sagrantino Passito Adanti — € 12

RISTORANTE me te MAGNO

Seguici e Taggaci nelle tue stories su

Facebook: @metemagnotvb Instagram: @metemagnofoligno

# Dessert

| | |
|---|---|
| Zuccotto del Me Te Magno<br>Panparadiso con farcitura di stagione | € 6 |
| Tortino al cioccolato<br>con cuore caldo al caramello e gelato | € 6 |
| Tortino al pistacchio<br>con cuore caldo al pistacchio e gelato | € 7 |
| Tiramisù alla liquirizia | € 6 |
| Tiramisù al pistacchio | € 6 |

## Mia cheesecake

€ 6

Scegli il gusto:

| | |
|---|---|
| Pistacchio | Lamponi e cioccolato bianco |
| Nocciole | Amarene |
| Mango | Nero perugina |
| Fragole | Bacio perugina |

RISTORANTE me te MAGNO

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

Limonata, Chinotto, Aranciata
Tonica, Ginger Beer € 3

# Succhi di frutta BIO

Arancia, Mirtillo, ACE, Albicocca,
Pesca, Pera, Ananas, Melograno € 3

# Caffetteria

Caffè espresso € 2

Caffè al mascarpone, caffè corretto € 3

Acqua Minerale € 2
Pane fatto in casa € 0, Coperto € 2

RISTORANTE me te MAGNO

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 |
| Crocchè LA-G-U-SE-SD |
| Mozzarella bufala fritta LA-G-N-U |
| Lumache al sugo SD-G |
| Parmigiana di melanzane G-LA-U |
| Stracciatella dei burrata LA-G |
| |
| Tartare di Tonno U-SD-P |
| Tartare di Salmone P |
| |

| Primi Piatti |
|---|
| Spaghetti al tartufo e pistacchio G-U-N |
| Ravioloni burro e salvia G-LA-U |
| Maccheroni cacio & pork G-LA-SD-U |
| Fettuccine alla lepre U-G-SD |
| Carbonara G-U-LA |
| Gnocchi all'Amatriciana G-U-LA |
| Caramelle al ragù d'anatra e Sagrantino G-U-LA-AS |
| |
| |

| Secondi Piatti |
|---|
| Filetto di baccalà P |
| Maialino da latte croccante SD |
| Abbacchio arrosto SD-G |
| Tartare di manzo Bistrot SP-SD-U |

| Tagliate |
|---|
| Tagliata alla Carbonara U-LA |
| Tagliata al Gorgonzola LA |
| Lardellata Dolce LA-N |
| |

| Contorni |
|---|
| Carpaccio di finocchi, arancia, ecc SD |
| Patate fritte con salsa nostra G-U |
| Tutte le verdure e le erbette 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 brasile, 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 abse 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 |

# Mia cheesecake

## LA MIGLIORE CHEESECAKE IN CITTÀ!

PROVALA CON LE NOSTRE BUONISSIME SALSE!

PISTACCHIO
NOCCIOLE
MANGO
FRAGOLE

LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO
AMARENE
NERO PERUGINA
BACIO PERUGINA

ANCHE DA ASPORTO!

LA TROVI AL...

RISTORANTE mete MAGNO

EMPORIO DEL GUSTO MOOD FOR FOOD

BAR RISTORANTE PIZZERIA Mente locale STORIE DI PIZZA CON CUCINA

Botanico Pinsa · Burger · Crudi · Mixology