

PIZZA E CUCINA

MAGNO LAGRANGE

NATI PER **MAGNO** GODIERE

SEI PRONTO?

LO CAPIAMO DA COME MANGI CON GLI OCCHI

IL MENU.

DA COME DIVORI OGNI MOMENTO COME SE

FOSSE UNICO.

DA COME RIDI DI GUSTO.

LO CAPIAMO PERCHÉ SEI QUI.

TI DIAMO IL BENVENUTO DA MAGNO,

IL PIACERE È TUTTO TUO.

QUALSIASI SCELTA È QUELLA GIUSTA.

GODITELA.

ANTIPASTI

STARTERS

IDEALI PER LA CONDIVISIONE

Perfect for sharing

FOCACCIA ROMANA CON LA MORTAZZA 1-8

Focaccia romana con la mortadella

Roman style focaccia with mortadella

6,5€

SUPPLI ALLA CARBONARA 1-3-7-12

LaGRANDA SLOWFOOD

Suppli di pasta alla carbonara e pecorino romano

Carbonara suppli with Pecorino Romano cheese

7€

GRISSINOPOLI DI FASSONA 1-7-10-12

LaGRANDA SLOWFOOD

Steak tartare selezione La Granda, cavolo rosso in agrodolce, maionese alle erbe e maionese affumicata

Steak tartare from La Granda selection, with sweet-and-sour red cabbage, herb mayonnaise, and smoked mayonnaise

10€

BIG BURRATINA 7

Selezione di pomodorini freschi, 200 g di burrata e crema di basilico

Selection of fresh tomatoes, burrata cheese 200g and basil cream

Ideale da condividere
Perfect for sharing

12€

OH MY FASSONA 7-12

LaGRANDA SLOWFOOD

Salsiccia cruda di vitello selezione La Granda, crema di seirass, lime e 5 g tartufo

Raw veal sausage from La Granda selection, with seirass cream, lime and 5 g truffle

14€

MELANZANA GRATINATA 1-7-9

Melanzana gratinata al forno, salsa di pomodoro, stracciatella e basilico fresco

Over baked gratinated eggplant with tomato sauce, stracciatella cheese, and fresh basil

6,5€

BIG CARPACCIO DI BRESAOLA 7-12

LaGRANDA

Bresaola di punta d'anca selezione La Granda, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e balsamico di Barolo

La Granda selection Bresaola with rocket salad, shaved Parmigiano Reggiano cheese and Barolo balsamic vinegar

Ideale da condividere
Perfect for sharing

18€

VITELLO TONNATO 3-4-10-12

LaGRANDA SLOWFOOD

Girello selezione La Granda, salsa tonnata, capperi croccanti e fiore di capperi

Veal, tuna sauce, crispy capers, and caper flower

7€

TARTARE DI SALMONE 1-4-10-12

Tartare di salmone, chips di riso, cipollina, avocado e lime

Salmon tartare, rice chips with spring onion, avocado and lime

9€

TRIPPA FRITTA 1-7-12

LaGRANDA SLOWFOOD

Tripa frita selezione La Granda, Pecorino Romano, pepe nero e menta

Fried tripe with Pecorino Romano cheese, black pepper and mint

7€

PATATINE FRITTE CACIO E TARTUFO 1-3-7-10-12

Cacio and truffle french fries

12€

PRIMI

FIRST COURSES

PACCHERI AL POMODORO 1-3-7-9

Sugo di pomodoro, stracciatella e basilico

Paccheri with tomato sauce, stracciatella cheese, and basil

Versione vegana disponibile su richiesta + 2€

Vegan version available on request + €2

13€

RIGATONI ALLA CARBONARA 1-3-7-12

La GRANDA SLOWFOOD

Guanciale Selezione La Granda, crema di tuorlo d'uovo e Pecorino Romano

Rigatoni with La Granda selection guanciale, egg cream, and Pecorino Romano

15€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1-3-9-12-14

Vongole veraci, olio, aglio e prezzemolo

Spaghetti with clams, garlic, olive oil, and parsley

19€

TONNARELLO CACIO E PEPE 1-3-7

Pecorino Romano e pepe nero

Tonnarelli with Pecorino Romano cheese, and black pepper

Richiedi l'aggiunta di tartufo + 7€

Add truffle + 7€

15€

BUCATINO ALL'AMATRICIANA 1-3-7-9-12

La GRANDA

Pomodoro, guanciale selezione La Granda, Pecorino Romano e pepe nero

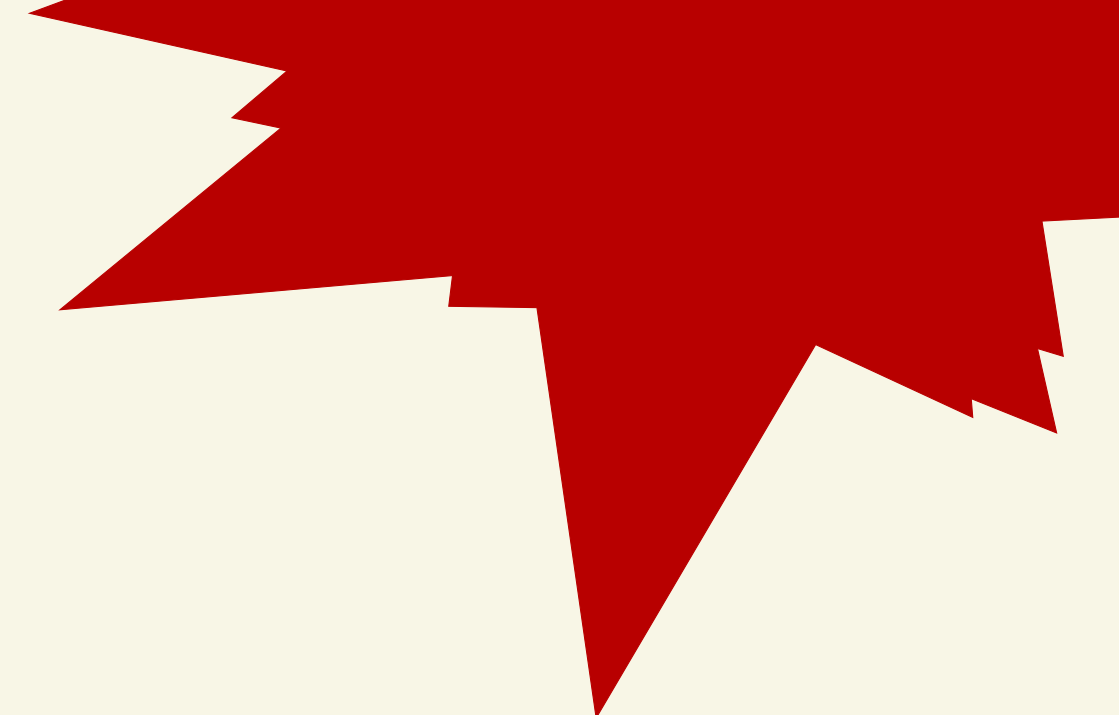
Tomato, La Granda selection guanciale, and Pecorino Romano cheese

Servito nel suo tegame

Served in its pan

Disponibile solo per due persone
Available for two people only

30€



SECONDI

MAIN COURSES

200 g SOTTOFILETTO DI FASSONA 12

Servita con contorno del giorno

200 g Fassona tenderloin steak.
Served with the side of the day

La GRANDA SLOW FOOD

27€

TONNO SAKU 4-11-12

Tonno saku scottato, salsa all'arancia, peperoncini dolci, cipollotto marinato e semi di sesamo

Seared saku tuna, orange sauce, sweet peppers, marinated spring onion, and sesame seeds

22€

BIC MEC 1-3-7-10-12

Bun, Giotto selezione La Granda, burrata affumicata, cipolla agrodolce, insalata verde, maionese speziata, servito con patate fritte e maionese alla senape

Bun, selection La Granda Giotto beef, smoked burrata cheese, sweet and sour onion, green salad, spiced mayonnaise, served with french fries, and mustard mayonnaise

La GRANDA SLOW FOOD

20€

UOVO POCHÉ AL TARTUFO v 1-3-7

Uovo poché, bietole saltate, crostini di pane, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo

Poached egg, sautéed chard, bread croutons, Parmigiano Reggiano cheese fondue, and truffle.

20€

INSALATE

SALADS

CESARE 1-3-4-7-10-12

La GRANDA

156

Insalata verde di stagione, petto di pollo CBT, guanciale selezione La Granda, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini e salsa Caesar

Green salad, low-temperature cooked chicken breast, selection La Granda guanciale, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese shavings, croutons, and Caesar dressing

CAPRESE . 7

156

Insalata verde di stagione, rucola, burrata, pomodorini, polvere di olive, origano e vinaigrette al balsamico

Green salad, burrata cheese, cherry tomatoes, olive powder, oregano, and balsamic dressing

MEDITERRANEA 4-8-10-12

166

Tonno rosso CBT, insalata verde, cipolla marinata, anacardi tostiti, salsa all'avocado e dressing di passion fruit

Low-temperature Bluefin tuna, seasonal green salad, marinated onion, toasted cashews, avocado sauce, and passion fruit dressing

SALMONE 1-4-6-11-12

156

Insalata verde di stagione, salmone marinato, cavolo viola in agretto, crumble di sesamo, ravanelli e salsa yogurt

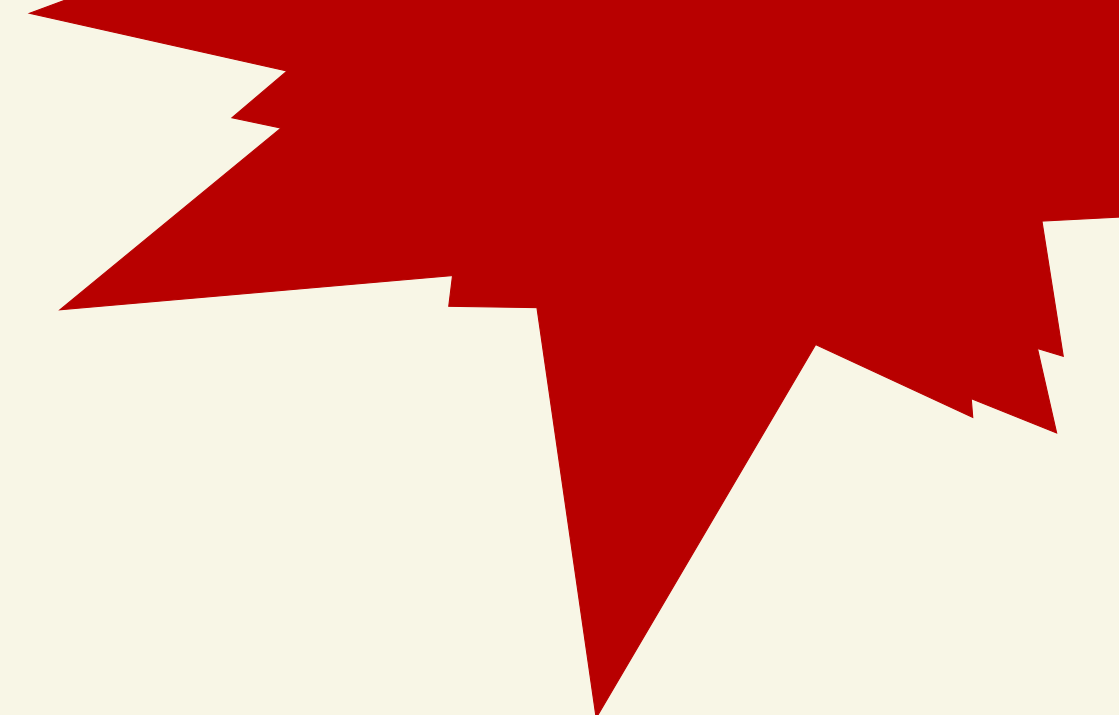
Seasonal green salad, marinated salmon, sweet and sour purple cabbage, sesame crumble, radishes, and yogurt sauce

GO VEGAN GO! veg 12

146

Insalata verde di stagione, cavolo viola in agretto, hummus di ceci e barbabietola, cetrioli marinati e peperoncini dolci

Mixed salad, sweet and sour purple cabbage, chickpea and beetroot hummus, marinated cucumbers, and sweet chili peppers



CONTORNI

SIDES

INSALATA VERDE DI STAGIONE E POMODORINI veg
Seasonal green salad and cherry tomatoes

6€

PATATINE FRITTE 1-3-10-12
SERVITE CON MAIONESE ALLA SENAPE
French fries served with mustard mayonnaise.

5€

BIETOLE RIPASSATE ALL'OLIO D'OLIVA veg
Sautéed chard.

5€

PIZZERIA

LE ICONICHE DI MAGNO

TRASTEVERE 1-3-7-12

Crema cacio e pepe, guanciale selezione La Granda, pecorino romano, tuorlo d'uovo e pepe nero

Cacio e pepe cream cheese, La Granda selection guanciale, Pecorino Romano cheese, egg yolk, and black pepper

LaGRANDA

Pizza in teglia alla romana
Roman-style pizza

15€

GARBATELLA 1-7

Mozzarella, burrata, crocchette di melanzane, Parmigiano Reggiano, gocce di pomodoro e basilico

Mozzarella and burrata cheese, eggplant croquettes, Parmigiano Reggiano cheese, tomato sauce drops, and basil

14€

OH MY GIBLIN 1-7-8-10

LA PIZZA SIGNATURE DI GABRIELE GIBIN

Ricotta di bufala, salsiccia di vitello selezione La Granda, nocciole tostate, senape al miele, Parmigiano Reggiano e olio al tartufo Guglielmi

GABRIELE GIBIN'S SIGNATURE PIZZA.

Buffalo ricotta cheese, selection La Granda veal sausage, toasted hazelnuts, honey mustard, Parmigiano Reggiano cheese, and Guglielmi truffle oil

LaGRANDA SLOWFOOD

21€

MONTI 1-4-7

Salsiccia cruda di Fassona La Granda, alici di Cetara, insalata verde di stagione e bufala fresca

Raw Fassona La Granda selection sausage, Cetara anchovies, green salad, and fresh buffalo mozzarella cheese

LaGRANDA SLOWFOOD

Pizza ripiena
Stuffed pizza

15€

LE ROSSE

MARGHERITA 1-7

Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, olio extravergine di oliva Coratina

Tomato, fiordilatte cheese, fresh basil, and Coratina extra virgin olive oil

10€

SANTA MARGHERITA 1-7

**IMPASTO AROMATIZZATO AL BASILICO E LIMONE
Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, Parmigiano Reggiano e emulsione al basilico**

DOUGH FLAVORED WITH BASIL AND LEMON.

Tomato, fiordilatte cheese, smoked provola cheese, Parmigiano Reggiano cheese, and basil emulsion

12€

BUFALOTTA 1-7

Pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extravergine di oliva Coratina

Tomato, fiordilatte and buffalo mozzarella cheese, fresh basil, and Coratina extra virgin olive oil

12€

TIBURTINO 1-7

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano e olio al peperoncino Guglielmi

Tomato, buffalo mozzarella cheese, cured ham, Parmigiano Reggiano cheese, and Guglielmi chili oil

15€

TREVI 1-7-12

Pomodoro, fiordilatte, spianata romana, bufala fresca, polvere di olive, zest di limone e basilico fresco

Tomato, fiordilatte cheese, Roman spianata, fresh buffalo mozzarella cheese, olive powder, lemon zest, and fresh basil

Pizza in teglia alla romana
Roman-style pizza

15€

MONTEMARIO 1-7-12

Pomodoro, Pecorino Romano, guanciale selezione La Granda e pepe nero

Tomato, Pecorino Romano cheese, La Granda selection guanciale, and black pepper

LA GRANDA

Pizza in teglia alla romana
Roman-style pizza

14€

LE BIANCHE

AURELIO 1-7-8-12

Pesto di pistacchio, burrata, mortadella, granella di pistacchio e olio al bergamotto Guglielmi

Pistachio pesto, burrata cheese, mortadella, crumble pistachios and Guglielmi bergamot oil

Pizza in teglia alla romana
Roman-style pizza

17€

BALDUINA 1-7-12

Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia norcina e patate al rosmarino

Fiordilatte cheese and smoked provola cheese, Norcina sausage and rosemary potatoes

14€

PRATI 1-4-7

Crema di zucchini, ricotta fresca, fiore di zucca, alici di Cetara e olio al limone Guglielmi

Zucchini cream, fresh ricotta cheese, zucchini flower, Cetara anchovies and Guglielmi lemon oil

Pizza in teglia alla romana
Roman-style pizza

16€

TUSCOLANO 1-7

Fiordilatte, mozzarella di bufala, provola affumicata, Pecorino Romano e tartufo

Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella cheese, smoked provola cheese, Pecorino Romano cheese, and truffle

20€

OTTAVIA veg 1-8

IMPASTO AROMATIZZATO AL BASILICO E LIMONE

Crema di zucchini, fiori di zucca, stracciatella vegetale, pomodori confit, granella di anacardi, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva Coratina

BASIL AND LEMON FLAVORED DOUGH

Zucchini cream, zucchini flowers, plant-based stracciatella, confit tomatoes, crumble cashews, fresh basil, and Coratina extra virgin olive oil.

15€

PIGNETO 1-7

Fiordilatte, patate al rosmarino, pecorino romano e salsa verde

Fiordilatte mozzarella cheese, rosemary potatoes, Pecorino Romano cheese, and green sauce

13€

LE MAIS

SCHIACCIATA ROMANA CON IMPASTO AL MAIS
Corn dough roman-style pizza

SAN LORENZO 1-7-12

Bresaola punta d'anca selezione La Granda, rucola, ricotta al tartufo e tartufo
La Granda selection bresaola, rocket, truffle ricotta cheese, and truffle

La GRANDA

Pizza ripiena
Stuffed pizza

20€

CAMILLUCCIA 1-3-4-7-10-12

Tartare di tonno, burrata e maionese al limone
Tuna tartare, burrata cheese, and lemon mayonnaise

21€

FLAMINIO v 1-7

Pomodoro, bufala, pomodoro datterino, pomodoro confit, emulsione al basilico, basilico fresco e olio monocoltivar Coratina
Tomato, buffalo mozzarella cheese, fresh datterino tomatoes, confit tomatoes, basil emulsion, fresh basil, and monocoltivar Coratina olive oil

Pizza ripiena
Stuffed pizza

14€

DOLCI

IL FINALE NON SI SALTA

DESSERTS

TIRAMISÙ , 1-3-7

7€

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO , 1-7

Berry cheesecake

7€

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE veg.

Selection of fresh seasonal fruit

Richiedi l'aggiunta di gelato + 2€

Add ice cream + 2€

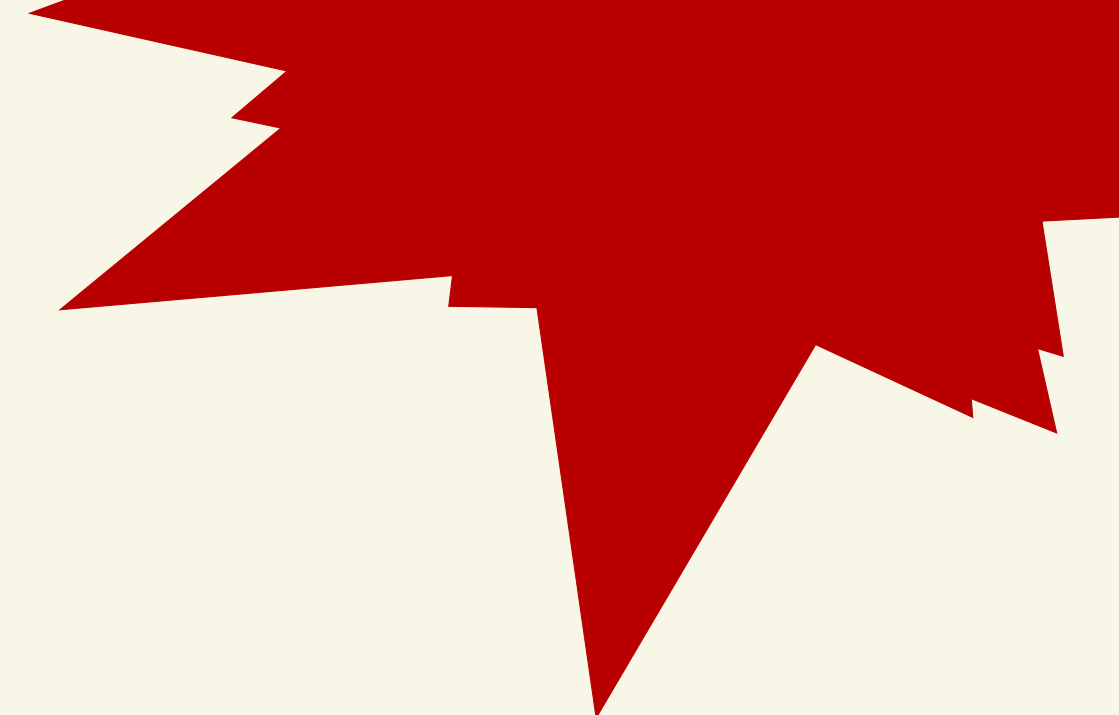
7€

GELATO VEGETARIANO , 1-3-7-12

Crema 2022, Ananas e Basilico, Babà al rhum

Cream 2022, Pineapple and Basil, rhum Babà

7€



ALLERGENI

- 1 GLUTINE CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT) E DERIVATI
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI DERIVATI
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
- 6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI
- 7 LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO
- 8 FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI
- 9 SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- 10 SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

Coperto, servizio, pane: 3€ a persona
Cover charge, service and bread: 3€ each person

Pane senza glutine: 2€
Gluten-free bread: 2€

LEGENDA: VEG=VEGANO V=VEGETARIANO



OH MY PARTNER



ARMATORE

OH MY SHOP



MAGNO x RIVOLUZIONE ROMANTICA LONGSLEEVE

72€



MAGNO x RIVOLUZIONE ROMANTICA TEE

49€



MAGNO x RIVOLUZIONE ROMANTICA TOTE BAG

25€

NATI PER **MAGNO** GODERE

VIENI A TROVARCI ANCHE

DA MAGNO CARLINA

WWW.MAGNOGODO.IT