



Ristorante
Pizzeria Gourmet

Magnoz

Menu



Coperto € 1,50

Antipasti

Antipasto all'italiana € 7,00

Salumi misti, formaggi freschi e stagionati, verdure grigliate

Antipasto di trota e gamberi € 10,00

Trota e gamberi

Antipasto di salumi e formaggi € 7,00

Salumi misti, formaggi freschi e stagionati

Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana € 9,00

Bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana

Bruschette miste (3 per porzione) € 3,00

Pane, verdure fresche o grigliate e olio e.v.o.

Assortimento di fritti* misti € 6,00

Antipasti Magnuzit, trionfo di specialità abruzzesi e non solo! € 22,00

15 golosità calde e fredde - minimo per 2 persone

*(Salumi misti, formaggi freschi e stagionati, verdure grigliate, verdure sott'olio, legumi, funghi**, coratella di agnello, farro e orzo)*

Primi piatti Specialità locali

Chitarra al sugo di gamberi di fiume € 10,00

Chitarra: Farina 00, uova; olio e.v.o., sale da cucina, aglio, alloro, spezie, Brandy, vino bianco, pomodori pelati e gamberi.

Chitarra all'essenza di gamberi di fiume € 10,00

Chitarra: Farina 00, uova; olio e.v.o., sale da cucina, aglio, alloro, spezie, Brandy, vino bianco e gamberi.

Carrati alla pecorara € 8,00

Carrati: Farina integrale di fibra, farina di grano duro, Acqua; Verdure miste, pomodori pelati e ricotta vaccina.

Ravioli speck, radicchio e noci € 8,00

Ravioli: Farina 00, uova; Ripieno: ricotta vaccina, grana, sale da cucina, speck, radicchio, noci, olio e.v.o. e pomodori pelati.

Ravioli pomodoro e basilico	€ 7,00
<i>Ravioli: Farina 00, uova; Ripieno: ricotta vaccina, grana, sale da cucina, sedano, carote, cipolla, olio e.v.o. e pomodori pelati</i>	
Gnocchi pomodoro e basilico	€ 6,50
<i>Gnocchi: patate, farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, sedano, carota, cipolla e pomodori pelati</i>	
Chitarra pomodoro e basilico	€ 6,50
<i>Chitarra: Farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, sedano, carota, cipolla e pomodori pelati</i>	
Gnocchi zafferano e salsiccia	€ 7,00
<i>Gnocchi: patate, farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, sedano, carota, cipolla, salsiccia di maiale, zafferano e vino bianco</i>	
Chitarra ai funghi porcini	€ 8,00
<i>Chitarra: Farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, burro, funghi porcini e vino bianco</i>	
Risotto zafferano e tartufo	€ 7,00
<i>Burro, brodo vegetale, zafferano, crema al tartufo e tartufo fresco</i>	
Fettuccina funghi, zafferano e tartufo	€ 7,00
<i>Fettuccina: Farina 00, uova; olio e.v.o., sale da cucina, funghi misti*, zafferano, crema al tartufo, vino bianco e spezie</i>	
Fettuccine di solina al sugo di gamberi di fiume	€ 9,00
<i>Farina di solina e gamberi</i>	
Chitarra al tartufo	€ 8,00
<i>Chitarra: Farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, burro, crema al tartufo e tartufo fresco</i>	
Carrati all'amatriciana	€ 7,00
<i>Carrati: Farina 00, uova; Olio e.v.o., guanciale stagionato e pomodori pelati</i>	
Chitarra salsiccia e radicchio	€ 7,00
<i>Chitarra: Farina 00, uova; Olio e.v.o., sale da cucina, sedano, carota, cipolla, salsiccia di maiale e radicchio</i>	
Spaghetti alla carbonara	€ 6,50
<i>Spaghetti, guanciale stagionato, uova e grana</i>	

Secondi e Braceria

Arrosticini	<i>Cad.</i>	€ 0,80
Arrosticini maxi o fatti a mano	<i>Cad.</i>	€ 1,00
Braciola di maiale		€ 7,00
Grigliata del Magnoz		€ 15,00
<i>Agnello, maiale e vitello</i>		
Fettina panata		€ 6,50
<i>Petto di pollo, uova e pangrattato</i>		
Insalatona		€ 7,00
<i>Insalata verde, rucola, radicchio, carote, mais, formaggio fresco, pomodori e tonno in scatola</i>		
Specialità locali – filetto di trota arrosto		€ 10,00
<i>Filetto di trota</i>		
Filetto di trota alla mugnaia		€ 10,00
<i>Filetto di trota, burro, farina e latte</i>		
Gamberi (porzione da 10 gamberi)		€ 12,00
<i>Gamberi, olio e.v.o., spezie, Brandy, vino bianco e limone</i>		
Filetto di trota in guazzetto		€ 10,00
<i>Filetto di trota, olio e.v.o., pomodori pelati, spezie, aglio, funghi champignon e olive</i>		
Tagliata di manzo	<i>l'etto</i>	€ 4,00
<i>Manzo, rucola, pomodorini e scaglie di grana</i>		
Fiorentina	<i>l'etto</i>	€ 4,50
Costata di manzo	<i>l'etto</i>	€ 4,50
Agnello		€ 14,00
Arrosto misto		€ 12,00
<i>Maiale e agnello</i>		
Salsiccia arrosto		€ 6,00
Scaloppina di pollo		€ 7,00
<i>Petto di pollo, farina, burro e vino bianco</i>		

Contorni

Verdure cotte all'agro	€ 3,00
Verdure cotte ripassate piccanti	€ 3,00
<i>Olio e.v.o. e aglio</i>	
Verdure grigliate	€ 3,50
Patatine fritte*	€ 3,00
Patatine scavate*	€ 4,00
Insalata verde	€ 2,50
Insalata mista	€ 3,00
Pomodori	€ 2,50



CHEF RUBIO

CONSIGLIA

Polpette di trota con funghi trifolati	€ 8,00
Focaccia Gemelli	€ 8,00
Tagliata di pecora (prezzo 1 etto)	€ 4,50
Carrati del Magnoz con ricotta e pancetta	€ 9,00
Chitarra al sugo di gamberi	€ 10,00
Filetto di trota arrosto	€ 10,00
Focaccia con crema di pistacchio, stracchino e mortadella ...	€ 9,00

"Il Magnoz più che una trattoria da camionisti è uno spaccio illegale di piacere" Cit. Chef Rubio

Pizze

Com par' a Magnoz	€ 8,00
Focaccia	€ 3,00
<i>Rosmarino, sale e olio</i>	
Marinara	€ 4,50
<i>Pomodoro, origano, aglio e olio</i>	
Margherita	€ 5,00
<i>Pomodoro e mozzarella</i>	
Salsiccia	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella e salsiccia</i>	
Funghi	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella e funghi</i>	
Wurstel	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella e wurstel</i>	
Prosciutto crudo	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo</i>	
Prosciutto cotto	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	
Diavola	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	
4 stagioni	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive nere e carciofi</i>	
Capricciosa	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto e olive nere</i>	
Napoli	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, alici, capperi e origano</i>	
4 formaggi	€ 7,00
<i>Mozzarella, emmenthal, gorgonzola e parmigiano</i>	
aggiunte	€ 0,50

Pizze rosse speciali

Napoletana D.O.P.	€ 8,00
<i>Alici, bufala, pomodoro e pomodorini</i>	
Regina Margherita	€ 8,00
<i>Pomodoro, bufala e pomodorini</i>	
Pizza popolese	€ 10,00
<i>Sugo di Gamberi</i>	

Pizze bianche speciali

Focaccia farcita	€ 8,00
<i>Stracchino, speck e rucola</i>	
Ortolana	€ 6,00
<i>Peperoni, melanzane, zucchine e funghi</i>	
Patate e salsiccia	€ 6,00
Porcini e salsiccia	€ 7,00
Radicchio e caciocavallo	€ 7,00
Zucchine e gamberetti	€ 7,00
Rucola, bresaola e parmigiano	€ 8,00
Centerba Toro	€ 8,00
<i>Pancetta, mozzarella, amalgamata con Centerba, zucchine, scaglie di ricotta salata e olive nere</i>	
Magnoz	€ 8,00
<i>Base di ricotta, zucchine, mozzarella di bufala, mais, pomodorini, pancetta, peperoni e grattata di ricotta salata</i>	
Pizza bianca	€ 8,50
<i>Friarielli, salsiccia e mozzarella</i>	
Paposcia classica	€ 8,50
<i>Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini e grana</i>	

- Paposcia tricolore** € **8,50**
Tonno, pomodorini, mozzarella rucola e grana
- Paposcia vegetariana** € **8,50**
Verdure grigliate: peperoni, melanzane, zucchini e mozzarella
- Pizza per celiaci** € **8,00**

N.B.: *Le Paposce il sabato sera non vengono servite*

Dolci e Frutta

- Dolce della mamma** € **4,00**
- Frutta di stagione** € **4,00**



Bevande

Acqua purificata	1 Lt.	€ 1,50
Acqua minerale San Benedetto	1 Lt.	€ 2,00
Vino 1/4 della casa		€ 2,50
Vino 1/2 della casa		€ 4,00
Vino	1 Lt.	€ 7,00
Birre speciali in bottiglia		€ 4,50
Birra alla spina 0,2 cl		€ 2,50
Birra alla spina 0,4 cl		€ 4,00
Birra alla spina	1 Lt.	€ 9,00
Birra in bottiglia 0,33 cl		€ 2,50
Birra in bottiglia 0,66 cl		€ 3,50
Fanta, Coca Cola, Sprite lattina/spina 0,33-0,2 cl		€ 2,50
Coca Cola	1 Lt.	€ 4,50

Vini
consulta la nostra cantina



ELENCO DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
"SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE"



PER LE LAVORAZIONI PRODOTTE A MANO (ES. PASTA FRESCA), TALVOLTA LA CUCINA SI AVVALE DELLA CATENA DEL FREDDO PER LA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME;

* PRODOTTO SURGELATO

** IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE, SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. SEGNALATI SUL MENÙ **EVIDENZIATI** IN ARANCIONE.



Via Tiburtina Valeria, 1 - 65026 Popoli (Pe)
Fabio 339.7545101 - Emiliano 392.9331883