

**DEJEUNER 12h00 – 14h00**  
**DINER 19h00 – 21h00**  
**FERMETURE LES LUNDIS ET MARDIS**



MENU IN  
ENGLISH

**MAGARI**  
BISTRONOMIA

## L OFFICINA DELLA PIZZA

### LE PIZZE CLASSICHE

#### **Marinara**

Tomate, origan, ail

 13,00€

#### **Napoli**

Tomate, anchois de Cetara, olives taggiasche, feuille de câpres, origan

14,00€

#### **Margherita**

Tomate, fior di latte, basilic

 14,00€

#### **Vegetariana**

Tomate, fior di latte, aubergines, poivrons, courgettes

 15,00€

#### **Calzone**

Pizza « pantalon » avec tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons

16,00€

#### **Quattro stagioni**

Tomate, fior di latte, jambon blanc, artichauts, champignons, olives Taggiasche

16,00€

#### **Quattro formaggi**

Tomate, fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP “Vacche Rosse”

 17,00€

## PER I BAMBINI

#### **Bambino**

Petite Margherita (Tomate, fior di latte, basilic)

9,00€

## LE PIZZE GOURMET

#### **Bufala**

Tomate, fior di latte, mozzarella di bufala DOP, pesto

 20,00€

#### **Parma**

Tomate, fior di latte, jambon culatello DOP, Parmigiano Reggiano DOP “Vacche Rosse”, roquette, tomate cerise

26,00€

#### **Magari**

Fior di latte, sauce aux truffes, coppa “capocollo”, tomate séchée, Stracchino, pignons de pin

24,00€

#### **Pepperoni**

Tomate, fior di latte, mini poivrons marinés, saucisse « nduja » calabraise DOP, basilic

18,00€

#### **Mediterranea**

Tomate, thon, oignon rouge, fleur de câpre, mayonnaise à la ciboulette

16,00€

#### **Affumicata**

Fior di latte, speck DOP, burrata fumée DOP, crème d’artichaut

24,00€

#### **Valentino**

Fior di latte, mortadelle DOP, burrata DOP et pistache

24,00€

# LA VERA PIZZA NAPOLETANA

La pizza chez **MAGARI** est napolitaine !

Nous vous proposons une pizza qui respecte avec précision la recette de ceux qui ont inventé la pizza à Naples.

D'environ 33cm, la pâte est fine et tendre et les bords sont relevés. La pâte est travaillée à la main après avoir levé pendant de longues heures. La farine est sélectionnée auprès d'un moulin napolitain. La pizza est cuite dans un four artisanal napolitain lui aussi. Sa particularité est sa légèreté, sa tendresse et son bord croustillant et moelleux à la fois.

Enfin, tous les ingrédients sont frais et proviennent des meilleurs producteurs italiens, notamment pour la charcuterie et le fromage.



**BUON APPETITO !**

P I Z Z A S   A   E M P O R T E R

**MIDI ET SOIR**

(aux heures d'ouverture du restaurant)

**COMMANDE PAR TELEPHONE :**

+33 (0) 4 11 71 93 73