



MENÙ

MANIACI DEL GUSTO.

Magù è l'espressione più autentica dei **sapori italiani**: i nostri **impasti**, classico e gourmet, vengono **lievitati 48h** per garantire una **migliore digeribilità**.

I nostri **affettati** provengono dalla **antica Macelleria Falaschi**, una macelleria toscana attenta alla qualità e fedele alla tipica tradizione toscana.

Grazie alle sinergie che abbiamo instaurato abbiamo l'obiettivo di garantire una **esperienza gustativa unica**, che guidi i nostri ospiti in un **viaggio nel gusto**.

Le nostre **birre** sono attentamente selezionate per creare un mix unico con le nostre pizze: aromi equilibrati, intensi, rotondi ed eleganti che **si sposano** perfettamente con i **sapori mediterranei della pizza**.



ANTIPIASTI

Fiori di crudo Toscano con coccoli e burrata 1,7	€ 14,00
Crostini golosi Magù (fegatino, pomodorini, basilico, verdure dell'orto, tartufo nero, stracciatella) 1,7	€ 12,00
Sinfonia mediterranea (bruschettone dell'orto Magù, verdure dell'orto, pistacchio, fiocchi di ricotta alle erbe) 1,7	€ 12,00
Sformatino di verdure con fonduta di pecorino di fossa 1,3,7	€ 14,00

I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere dei ghiottoni (crudo, finocchiona, salame toscano, rigatino, giardiniera con verdure dell'orto, 1 tipo di formaggio stagionato, 1 fresco, crostini e frutta di stagione) 1,7,9,	(min. 2 pers.) € 15,00 cad.
Tagliere dei Guelfi vegetariano (pinzimonio con verdure dell'orto e olio evo di nostra produzione, polpettine di verdure, spiedino, mozzarellina, pomodorini, formaggio stagionato, frutta secca, verdure dell'orto grigliate) 1,4,8,9	€ 15,00
Tagliere dei Ghibellini (selezione di salumi di selvaggina, prosciutto di cinghiale, salamino di cinghiale, salamino di capriolo, formaggi abbinati frutta di stagione) 1,7,8	€ 18,00
Tagliere Bocca bona (5 selezioni di formaggi accompagnati con miele, marmellate fatte da noi frutta secca) 1,7,8	€ 18,00

LE PIZZE DI MAGÙ

Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico e olio evo 1,7	€ 7,50
Cappello di Totò Pomodoro fior di latte basilico olio evo con bordo ripieno di ricotta e pepe 1,7	€ 10,00
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio evo 1,7	€ 9,50
Marinara Pomodoro, aglio, origano e olio evo 1,7	€ 6,50
Napoletana Pomodoro, fior di latte, origano, acciughe, capperi e olio evo 1,7	€ 8,50
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere, basilico, e olio evo 1,7	€ 9,00

4 Formaggi Gorgonzola, fior di latte, Emmenthal e Grana 1,7	€ 9,00
Primavera Pomodorini, fior di latte, rucola, scaglie di Parmigiano e olio evo 1,7	€ 10,00
Dell'orto Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine del nostro orto, olio evo 1,7	€ 9,50
Diavola Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, basilico e olio evo (olio piccante su richiesta) 1,7	€ 9,50
Montanara frita doppia cottura Provola, fior di latte, pomodoro, basilico e olio evo 1,7	€ 9,50
Pizza Fritta doc ciccioi, ricotta, pomodoro, sale e pepe 1,7	€ 10,00
Norcina Fior di latte, provola dolce, salsiccia, funghi porcini e scaglie di tartufo nero 1,7	€ 12,00
Michelangelo Pomodoro, fior di latte, nduja, stracciatella e crudo 1,7	€ 10,00

LE PIZZE GOURMET **Con impasto ai 7 cereali**

Magù Fior di latte, pomodorino giallo, rigatino, basilico, scaglie di ricotta stagionata, melanzane e olio evo 1,7	€ 12,00
Starita Fior di latte, ricotta, mortadella dop, granella di pistacchio, scorza di limone 1,7	€ 14,00
Primo bacio Fior di latte, crema di patate, salsiccia e scaglie di tartufo 1,7	€ 15,00
Acciugami Acciughe di cetara, fiori di zucca, fior di latte, basilico, olio evo di nostra produzione 1,4,7	€ 15,00
Dante Passata di pomodorino giallo, olive taggiasche, baccalà, prezzemolo, olio evo di nostra produzione 1,4,7	€ 15,00
Bolgheri Fior di latte, passata di datterino giallo, salsiccia fresca, salvia, rosmarino e riduzione di vino 1,7	€ 15,00
Scarurella Scarola, olive taggiasche, acciughe, fior di latte e granella di pistacchio 1,4,7,8	€ 14,00
Tartufami Black [•] bufala, scaglie di tartufo, olio evo e basilico 1,7	€ 22,00

[•] Chiedere alla sala disponibilità

DESSERT

Tiramisù	€ 8,00
Cheesecake	€ 8,00
Cantucci pistacchio e cioccolato con Vin Santo	€ 8,00
Torta semolino e cioccolato	€ 8,00
Dolce Magù	€ 8,00

MENÙ BAMBINI

Pennette al pomodoro - pesto - ragù 9	€ 8,00
Passato di verdure fresche (Patate, carote, zucchine)	€ 6,00
Cotoletta di pollo alla milanese 1, 3, 7	€ 8,00
Hamburger di manzo	€ 8,00
Patate fritte	€ 3,00
Gelato 2 gusti	€ 4,00

Allergeni

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Cereali/glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e derivati | 9. Sedano |
| 3. Uova o derivati | 10. Senape |
| 4. Pesce o derivati | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Lupini |
| 6. Soia | 13. Molluschi |
| 7. Latte/lattosio | 14. Anidride solforosa |



BIBITE

Acqua minerale vetro 0,75 lt	€ 3,50
Coca cola/fanta/sprite	€ 3,50

CAFFETERIA

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 3,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00

VINO AL CALICE

Marittimo Bianco Tenuta Guardamare - 10 cl	€ 6,00
Marittimo Rosso Tenuta Guardamare - 10 cl	€ 6,00
Prosecco	€ 6,00
Spumante Toscano	€ 8,00

LIQUORI E DISTILLATI

Grappa bianca	€ 4,00
Grappa barrique	€ 6,00
Amari	€ 4,00

BIRRA ALLA SPINA

Dolomiti non filtrata Aroma equilibrato con note fruttate, colore oro caldo. Stile lager non filtrata 5,8% vol. Abbinamento: qualsiasi pietanza	€ 6,50
Dolomiti Pils Aroma intenso, rotondo ed elegante con equilibrio gustativo pieno - 4,9% vol. Abbinamento: affettati, insalate, carni bianche, rosse e pizze gourmet	€ 6,00
Kapuziners Weiss Aroma leggero e fruttato 5,4% vol. Abbinamento: carni bianche, stinco e salsicce	€ 6,50
Dolomiti 8 gradi Doppio malto chiara Aroma pieno e leggermente fruttato - 8,0% vol Abbinamento: carne alla griglia e formaggi	€ 7,00
Dolomiti D.M. Rossa ambrata Aroma pieno e intenso - 6,7% vol. Abbinamento: carne alla griglia	€ 7,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Heineken 00 33 cl	€ 6,00
IOI gluten free - 33 cl	€ 6,00
Ichnusa non filtrata	€ 6,00
Corona 33cl	€ 6,00
Chimay blu trappista	€ 7,00
Clausthaler Unfiltered - non Alcolic	€ 5,50
La mi' bionda 33cl	€ 6,00
La mi' Firenze 33cl	€ 6,00
La mi' Nora 50cl	€ 8,00
la mi' tipa 33cl	€ 6,00
Tennent's	€ 6,00

BOLLICINE

Miché metodo ancestrale Michele Satta	€ 30,00
Leonia Brut Frescobaldi	€ 55,00

VINI BIANCHI

Marittimo Bianco Tenuta Guardamare	€ 18,00
Bolgheri bianco Costa di Giulia Michele Satta	€ 30,00

VINI ROSSI

Marittimo Rosso Tenuta Guardamare	€ 20,00
Bolgheri Rosso Michele Satta	€ 30,00

MANIACI DEL GUSTO.

