



# MAGNO

PIZZERIA · RISTORANTE



BUON APPETITO

[www.pizzeria-magno.at](http://www.pizzeria-magno.at)

## Antipasti



- Bruschetta** € 7,60  
Geröstete Bratscheiben überbacken mit frischen Tomaten (A, F, G, N)
- Vitello tonnato** € 10,90  
Gegartes Kalbsfilet in Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern (C, E, F, H, M)
- Antipasto MAGNO** € 10,90  
Artischocken, Mozzarella, Pomodorini (A, B, C)
- Caprese** € 8,00  
Tomaten, Mozzarella in Scheiben mit Olivenöl (G)
- Focaccia aglio** € 3,90  
Pizzabrot mit Knoblauch (A)



## Zuppe

- Zuppa di pomodoro** € 5,60  
Tomatensuppe (L, F, G)
- Zuppa di verdura** € 5,90  
Gemüsesuppe (L, F, G)

## Insalate



- Insalata mista, klein** € 4,50  
Gemischter Salat
- Insalata mista, groß** € 7,80  
Gemischter Salat
- Insalata rucola con pomodorini** € 9,00  
Frischer Rucola mit Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln (A, G)
- Insalata pomodoro e cipolla** € 5,90  
Tomatensalat mit Zwiebelringen und Olivenöl (A)
- Insalata MAGNO** € 9,90  
Gemischter Salat mit Oliven, Zwiebeln und Ricotta (A, G)
- Insalata di pollo griglia** € 10,50  
Gegrillte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat (A)
- Insalata tonno** € 11,00  
Gemischter Salat mit Oliven, Thunfisch, rote Zwiebeln und Artischocken (A, D)



## Primi piatti - Hauptspeisen



### Penne pasticciata al forno

Rindfleisch überbacken (A, B, C)

€ 12,00

### Cannelloni ricotta e spinaci

Gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Spinat überbacken im Ofen (A, C, L)

€ 13,00

### Penne all'arrabbiata

Mit Tomatensauce und Chilischote (A, F, H)

€ 11,00

### Penne con pollo e olive e paprica

Mit Hühnerfleisch, Paprika und Oliven (A, G)

€ 12,50

### Lasagne (A, G, L)



€ 11,00

### Spaghetti carbonara

Mit Ei, Speck und Sahne (A, C, G)

€ 11,00

### Spaghetti bolognese

Mit faschiertem Rindfleisch (A, F, H, L)

€ 11,00

### Spaghetti aglio olio e peperoncino

Mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten (A)

€ 10,50



### Spaghetti pomodoro fresco

Mit Tomatensauce

€ 11,00

### Spaghetti frutti di mare

Mit Meeresfrüchten (A, D, H)

€ 15,50



### Tagliatelle con salmone

Mit Lachssahnesauce (A, B, C, F, G, H)

€ 13,00

## Pasta Ripiena - Gefüllte Pasta

### Ravioli di tartufo, gamberi e rucola

Gefüllt mit Trüffel dazu Trüffelcreme-Garnelen Sauce (C, B, G)

€ 15,00

### Panzerotti ai porcini

Gefüllt mit Steinpilzen dazu Steinpilz-Garnelen Sauce (C, B, G)

€ 14,50

### Tortellini panna e prosciutto

Gefüllt mit Rindfleisch dazu Prosciutto-Sahne Sauce (C, B, G)

€ 12,00



## Secondi piatti

Petto di pollo ai ferri con verdure  
Hühnerbrust mit Gemüse

€ 14,00

Cozze al vino bianco | pomodoro  
Miesmuscheln in Weißweinsud | Tomatensauce



€ 15,00

Calamari alla griglia con verdure  
Tintenfisch vom Grill mit Gemüse

€ 24,00

Filetto di branzino con verdure  
Wolfsbarschfilet vom Grill mit Gemüse



€ 20,50

Grigliata mista con verdure grigliate  
Gemischte Fischplatte für 2 Personen

€ 39,50



# Pizza



<b>MAGNO</b> Rinderrohschinken, Kirschtomaten und Büffelmozzarella (G, C, N)	€ 15,00	<b>Calabrese</b> Scharfe Salami und Pfefferoni (A, F, G)	€ 12,00
<b>Crudo con rucola</b> Parma Rohschinken, Rucola und Parmesan (A, F, G)	€ 14,00	<b>Calzone</b> Gefüllt mit Schinken und Champignons (A, F, G)	€ 12,00
<b>Gorgonzola e speck</b> Gorgonzola und Speck (G, M, F)	€ 12,00	<b>Venezia</b> Oliven, Zwiebeln und Thunfisch (A, F, G, D)	€ 12,00
<b>Margherita</b> Tomatensauce und Mozzarella (A, F, G)	€ 9,90	<b>Quattro stagioni</b> Champignons, Schinken, Oliven und Artischocken (A, F, G, D)	€ 12,00
<b>Funghi</b> Champignons (A, F, G)	€ 11,00	<b>Prosciutto e funghi</b> Schinken und Champignons (A, F, G)	€ 12,00
<b>Napoletana</b> Sardellen und Kapern (A, G, F, D)	€ 11,00	<b>Ricotta spinaci</b> Spinat und Ricotta (A, F, G)	€ 11,00
<b>Prosciutto</b> Gekochter Schinken (A, F, G)	€ 11,00	<b>Quattro formaggi</b> Vier verschiedene Käsesorten (A, F, G)	€ 12,00
<b>Salami</b> (A, F, G)	€ 11,00	<b>Pizza salmone</b> mit Lachs	€ 13,00
<b>Salami e funghi</b> Salami und Champignons (A, F, G)	€ 12,00	<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte	€ 15,00
<b>Vegetariana</b> Gemischtes Gemüse (A, F, G)	€ 12,00	<b>Scampi</b> Scampi und Olivenöl	€ 15,00
<b>Rucola</b> Rucola (A, F, G)	€ 11,00		
<b>Diavola</b> Scharfe Salami (A, F, G)	€ 11,00		
<b>Capricciosa</b> Schinken, Oliven und Artischocken (A, F, G)	€ 12,00		
<b>Parma</b> Parma Rohschinken (A, F, G)	€ 12,00		
<b>Hawaii</b> Schinken und Ananas (A, F, G)	€ 11,00		



## Dolci

Panna Cotta (G)	€ 5,50
Tiramisu (G, E)	€ 5,40
Profiteroles (G)	€ 5,50
Tartufo Bianco/Nero Nusscreme gefüllt mit Schokolade	€ 4,80

## Kaffee & Tee

Espresso	€ 2,90
Cappucino	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,90
Tee	€ 3,90

## Erfrischendes & Aperol

Coca Cola, Fanta, Spezi	0,3 l € 3,50
	0,5 l € 4,30
Apfel, Johannisbeer, Holunder	
	0,3 l € 3,50
	0,5 l € 4,30
Säfte gespritzt	
Apfel, Johannisbeer, Holunder	
	0,3 l € 3,50
	0,5 l € 4,30
San Pellegrino	0,25 l € 3,20
	0,75 l € 4,00
Aqua Panna	0,25 l € 3,20
	0,75 l € 4,00

Aperol Sprizz	€ 5,30
Aperol Veneziano	€ 5,90
Hugo	0,25 l € 5,30
Spritzer	0,25 l € 3,90
	0,5 l € 4,90
Sommer Spritzer	0,25 l € 3,50
	0,5 l € 4,50
Lillet Lemon	0,25 l € 5,40
Lillet Berry	0,25 l € 5,40
Erdbeer Spritzer	0,25 l € 5,40



## Biere

Birra Moretti	0,2 l € 3,40
	0,3 l € 3,90
	0,4 l € 4,50
Stiegl Bier	0,3 l € 3,40
	0,5 l € 4,50
Franziskaner Weißbier	0,5 l € 4,50
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l € 4,50

## Prosecco & Co

Frizzante Dolce	0,25 l € 6,50
	0,5 l € 12,50
	0,75 l € 18,00
Glas Prosecco	0,125 l € 4,00
Sangue di Giuda	0,125 l € 3,50
	0,75 l € 17,00
Lambrusco	0,125 l € 4,50
	0,75 l € 18,00
Moscato D'asti	0,75 l € 27,00

## Magno-Hausweine

MAGNO	0,125 l	€ 4,00
vino da casa	0,25 l	€ 7,00
weiß	0,5 l	€ 13,00
	0,75 l	€ 17,00



MAGNO	0,125 l	€ 4,00
vino da casa	0,25 l	€ 7,00
rot	0,5 l	€ 13,00
	0,75 l	€ 17,00

## Prosecco Spumante

### Prosecco Superiore DOCG

0,75 l € 28,00

Dieser hochwertige Prosecco besteht aus 90% Glera und 10% Chardonnay.

Die Trauben kommen aus einem eigenen Weingarten „Vigna del CUC“ in der Gemeinde Susegana

## Weisswein

### Lugana DOC, Domini Veneti,

Negrar Venetien	0,125 l	€ 5,80
	0,25 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 27,00

100% Trebbiano di Lugana; fruchtig & blumige Aromen, reife Säure, gute Balance

### Pinot Grigio DOP, Borgo Magredo,

Friaul-Julisch Venetien	0,75 l	€ 21,00
-------------------------	--------	---------

Ausgeprägter Duft, leichter Körper, saftige Säure, erfrischende Fruchtsüße, guter Trinkfluss.

## Rotwein

### Bardolino „Rosé“

0,75 l € 28,00

Ein trendiger, fruchtbetonter, würziger Rosé mit Struktur aus den Rebsorten Corvina, Trebbiano, Syrah & Carmenere.

### Merlot DOP, Borgo Magredo,

Friaul-Julisch Venetien	0,75 l	€ 26,00
-------------------------	--------	---------

Rote reife Beerenfrucht, samtiger Stil, Fruchtsüße, weicher Gerbstoff, schmeichelnd im Abgang.

### SUD, Primitivo Merlot Salento, IGP,

#### Feudi di San Marzano,

Apulien	0,75 l	€ 27,00
---------	--------	---------

Dunkler Farbkern, reife Kirschfrucht, fruchtig, würzig, kräftiger Körper, ohne Ecken & Kanten im Abgang.

# Allergenliste

- A: Gluten
- B: Krebstiere
- C: Eier von Geflügel
- D: Fisch
- E: Erdnüsse
- F: Sojabohnen
- P: Lupinen
- G: Milch von Säugetieren
- H: Schalenfrüchte
- L: Sellerie
- M: Senf
- N: Sesamsamen
- O: Schwefeloxid und Sulfite