OSTERIA
Magona
mare

Mangiate e bevete bene,
é il miglior investimento
per la vostra vita.

Chef Omar Barsacchi



CHIRINGUITO

food&drinks



Classic Cocktails

Spritz 8
Paloma 9
Americano 9
Negroni 9
Gin Tonic basic 9
Moscow mule 9
Bloody Mary 9
Piña Colada 9
Mojito 9
Margarita 9
Caipirinha 9
Daiquiri 9

Wine Selection

Vermentino (Bolgheri) 6
Rosso (Bolgheri DOC) 7
Rosato (Bolgheri) 6
Metodo Classico (Trento DOC) 7
Champagne 12
Cap Rosé (Bolgheri) 10

Beer

Gluten Free 5
No Alcohol 5
Forst 33 cl 5
Forst 66 cl 7
Petrognola artigianale 6
Forst spina piccola 4
Forst spina media 6





Signature Cocktails



MAGO PANKY 10
Gin, Vermouth bianco& Amaro/Magona Mare si incontrano in un cocktail elegante, intenso e aromatico.
Dal carattere toscano e dal finale amaricante, perfettamente bilanciato
CEDRO SPRITZ (low alcol) 9
Acqua di cedro, arancia e bollicine leggere per un signature fresco, agrumato e mediterraneo
MOJITO DEL GIORNO (Virgin) 8
Lime, menta e frutta fresca lavorati in una versione analcolica.
Ogni giorno diverso, sempre estivo

Food

Prosciutto crudo selezione Magona al coltello 18
Tagliere di formaggi e marmellate 18
Schiacciatina calamaro fritto, pomodoro e maionese all'aglio 8
Schiacciatina con ragù di polpo e pecorino 8
Schiacciatina cotto e fior di latte 6
Schiacciatina tonno, insalata, pomodori, maionese 8
Il nostro fritto di mare 9
Patatine fritte homemade 4

Gin Tonic Premium 12 - 15
Scegli il Gin che preferisci dalla nostra selezione o lasciati ispirare dal nostro barman

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE POSSIBILI VARIANTI GLUTEN FREE E COMUNICA ALLERGIE O INTOLLERANZE

Virgin Cocktails

Mojito
Bloody Mary
Spritz
Gin tonic
Piña Colada
8

Soft Drink

Acqua 0,5 L 2
Bibite 4
Campari soda 4
Crodino 4
Sanbitter 4
Spremuta di frutta fresca 5
Succhi di frutta 3,50

Caffetteria

Caffè / Caffè deca 2
Ginseng, Orzo 3
Cappuccino 3
Caffè corretto 3
Caffe shakerato 5
Ponce 4
Amari 4
Affogato al caffe 6

