

Magloz

Ristorante
Pizzeria Gourmet



Scarica la nostra

APP!

I PREZZI SULL'APP SONO PROGRAMMATI
CON LA CONSEGNA A DOMICILIO

UN

Seguici sui nostri
canali social



La Cantina du Nan

La NOSTRA
STORIA

Magnòz



Perchè "MAGNÒZ"?

(con l'accento cadente rigorosamente sulla "O"?)

Dunque; la storia è questa:

il nostro bisnonno Michele Cerasoli, negli anni dell'allora sua giovinezza, veniva soprannominato, appunto, Magnòz! era un omino dall'aspetto piccolo, paffuto e con qualche baffetto sotto il suo mitico naso a patata.

Ma eccoci alla risposta; perché veniva soprannominato così? perché un omino così appena descritto veniva considerato un mignolo, così in dialetto (sci propria nu magnòz, nu nan) "sei proprio piccolo, un nano." Così da allora in poi tutte le generazioni future di qualsiasi statura, bassa, alta, media o gigante venne soprannominato "**MAGNÒZ**" e fu così che nostro fratello Emilio Emiliano Cerasoli prese spunto da questo piccolo grande uomo per dare vita alla nostra grande attività di famiglia, partendo proprio da un mignolo di uomo il quale ha scritto la nostra storia, lasciando a noi proseliti la morale da raccontare.

COPERTO € 2,50

Antipasti

Antipasto di trota e gamberi € 16,00

Trota e **gamberi** (non sempre disponibile)

Antipasto di salumi e formaggi € 9,00

Selezione di salumi e **formaggi d'Abruzzo**

Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di Trentin-grana € 10,00

Bresaola, rucola e **scaglie di Trentingrana**

Bruschette miste (4 per porzione) € 4,00

Pane fatto in casa (acqua, **farina 00**, **farina ai 7 cereali**, lievito disidratato, sale), farcite a fantasia e olio e.v.o.

Bruschette con salsiccia (4 per porzione) € 7,00

Pane fatto in casa (acqua, **farina 00**, **farina ai 7 cereali**, lievito disidratato, sale), olio e.v.o.

Assortimento di fritti* misti € 9,00

Antipasti Magnuzit, trionfo di specialità abruzzesi e non solo! € 30,00

15 golosità calde e fredde - minimo 2 persone
(Selezione di salumi e formaggi, verdure grigliate, verdure sott'olio e quattro portate di antipasti caldi)

Primi piatti

Specialità locali

Chitarra* al sugo di gamberi di fiume € 12,00

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 € 12,00

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

Carrati* all'amatriciana € 8,50

Carrati: **Farina di grano duro**, **farina di grano tenero** e acqua; olio e.v.o., guanciale stagionato e pomodori pelati

Carrati* alla pecorara € 9,00

Carrati: **Farina di grano duro**, **farina di grano tenero** e acqua; verdure miste, pomodori pelati e **ricotta vaccina**

Carrati del Magnoz con ricotta e guanciale € 9,50

Carrati: **Farina di grano duro**, **farina di grano tenero** e acqua; guanciale stagionato e **ricotta vaccina**

Carrati Tremonti..... € 9,50

Fondo di cottura e carne di vitello, funghi champignon

La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Ravioli* speck, radicchio e noci	€ 9,00
Ravioli: Farina 00, uova ; Ripieno: ricotta vaccina, grana , sale da cucina, speck, radicchio, noci e olio e.v.o.	
Ravioli* pomodoro e basilico	€ 8,50
Ravioli: Farina 00, uova ; Ripieno: ricotta vaccina, grana , sale da cucina, sedano , carote, cipolla, olio e.v.o. e pomodori pelati	
Gnocchi* pomodoro e basilico	€ 7,50
Gnocchi: Patate, farina 00, uova ; olio e.v.o., sale da cucina, sedano , carota, cipolla e pomodori pelati	
Chitarra* pomodoro e basilico	€ 7,00
Chitarra: Farina 00, uova ; olio e.v.o., sale da cucina, sedano , carota, cipolla e pomodori pelati	
Gnocchi* zafferano e salsiccia	€ 8,50
Gnocchi: Patate, farina 00, uova ; olio e.v.o., sale da cucina, sedano , carota, cipolla, salsiccia di maiale, zafferano e vino bianco	
Risotto zafferano e tartufo	€ 9,00
Burro, brodo vegetale , zafferano, tartufo fresco, parmigiano - minimo per 2 persone - (prezzo a porzione) *** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Fettuccina* funghi, zafferano e tartufo	€ 9,00
Fettuccine: Farina 00, uova ; olio e.v.o., sale da cucina, funghi misti**, zafferano, tartufo fresco, vino bianco e spezie *** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Chitarra* alla teramana con pallottine di carne al sugo	€ 8,50
Chitarra: Farina 00, uova	
Chitarra* al tartufo	€ 9,00
Chitarra: Farina 00, uova ; olio e.v.o., sale da cucina, burro, crema al tartufo e tartufo fresco*** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Spaghetti alla carbonara	€ 8,00
Spaghetti, guanciale stagionato, uova e grana	



La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Secondi&Braceria

Arrosticini maxi	€ 1,10
30 gr cad	
Arrosticini di fegato***	€ 1,50
(non sempre disponibili - ordine minimo 5 pezzi)	
Arrosticini fatti a mano	€ 1,50
(non sempre disponibili - ordine minimo 5 pezzi)	
Braciola di maiale	€ 8,50
Grigliata del Magnoz	€ 18,00
Agnello, vitello, bistecca di maiale, salsiccia e tre arro- sticini di pecora maxi	
Fettina panata	€ 7,50
Petto di pollo, uova e pangrattato	
Insalatona	€ 8,00
Insalata verde, rucola, radicchio, carote, mais, formag- gio fresco, pomodori e tonno in scatola	
Specialità locali - Filetto di trota arrosto	€ 15,00
Filetto di trota	
Filetto di trota alla mugnaia	€ 15,00
Filetto di trota, burro, farina e latte	
Filetto di trota in guazzetto	€ 15,00
Filetto di trota, olio e.v.o., pomodori pelati, spezie, aglio, funghi champignon e olive	
Gamberi (porzione da 10 gamberi)	€ 18,00
Gamberi, olio e.v.o., spezie, brandy, vino bianco e limone (non sempre disponibili)	
Tagliata di manzo (minimo 300 gr)	l'etto € 6,00
Manzo, rucola, pomodorini e scaglie di grana	
Tagliata di pecora (minimo 300 gr)	l'etto € 6,00
Pecora, rucola, pomodorini e scaglie di grana	
Fiorentina	l'etto € 6,50
Costata di manzo	l'etto € 6,50
Agnello	€ 18,00
Arrosto misto	€ 15,00
Bistecca di maiale, salsiccia, agnello	
Salsiccia arrosto	€ 7,00
Scaloppina di pollo	€ 8,00
Petto di pollo, farina, burro e vino bianco	
Petto di pollo arrosto	€ 7,50
Scamorza arrosto e prosciutto crudo	€ 7,50
Primo sale arrosto e prosciutto crudo	€ 7,50

*La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata
al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.*

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Contorni

Verdure cotte all'agro	€ 3,50
Verdure cotte ripassate	€ 4,00
Olio e.v.o., aglio	
Verdure grigliate	€ 4,00
Zucchine e melanzane, olio e.v.o. e sale	
Patatine fritte*	€ 5,00
Patatine speziate*	€ 5,00
Patatine scavate*	€ 5,00
Insalata verde	€ 2,50
Insalata mista	€ 3,50
Pomodori	€ 2,50



La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*



**“Il Magnoz,
più che una trattoria
da camionisti,
è uno spaccio illegale
di piacere”**

cit. Chef Rubio



Puntata del 23 Novembre 2018

CHEF RUBIO

CONSIGLIA

Polpette di trota con funghi trifolati	€ 9,00
Focaccia gemelli	€ 12,00
Assortita con salumi, formaggi e verdure grigliate	
Tagliata di pecora (minimo 300 gr).....l'etto	€ 6,00
Carrati del Magnoz con ricotta e guanciale	€ 9,50
Chitarra al sugo di gamberi	€ 12,00
Filetto di trota arrosto	€ 15,00
Pizza Pistacchiosa	€ 10,00
Crema di pistacchio, stracchino e mortadella	



Pizze

Focaccia Gemelli	€ 12,00
Assortita con salumi, formaggi e verdure grigliate	
Focaccia	€ 5,00
Rosmarino sale e olio	
Pizza pomodoro	€ 5,00
Pizza rossa (solo pomodoro)	
Marinara	€ 6,00
Pomodoro, origano, aglio e olio	
Margherita	€ 6,50
Pomodoro e mozzarella	
Salsiccia	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e salsiccia	
Funghi	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e funghi freschi champignon	
Wüstel	€ 7,50
Pomodori, mozzarella e wüstel	
Prosciutto crudo	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	
Prosciutto cotto	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
Diavola	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
4 stagioni	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella , funghi, prosciutto cotto, olive nere e carciofi	
Capricciosa	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella , funghi, carciofi, salsiccia, würstel, prosciutto cotto e olive nere	
Napoli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella , alici, capperi e origano	
4 formaggi	€ 9,00
Mozzarella, emmenthal, gorgonzola e parmigiano	
Chiquita	€ 9,00
Pomodorini, origano, aglio, olio e.v.o., mozzarella di bufala dopo cottura	
Dorina	€ 7,00
Pomodoro, peperoni, alici, prezzemolo e origano	
Aggiunte classiche	€ 1,00
Aggiunte speciali	€ 3,00

N.B.: Le pizze Baby hanno lo stesso prezzo

La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Pizze rosse Speciali

Napoletana D.O.P.	€ 10,00
Alici, bufala , pomodoro e pomodorini	
Regina Margherita	€ 10,00
Bufala , pomodoro e pomodorini	
Popolese	€ 15,00
Sugo di gamberi	
Margherita Parmigiana	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella , grana e melanzane	
Wüstel e patatine fritte	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella , wüstel e patatine fritte	
Margherita, tonno e cipolla	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella , tonno e cipolla	
Nazionale	€ 12,00
Pomodoro, bufala , basilico e aggiunta di bocconcini di bufala	

Pizze senza glutine

Bianca, mozzarella, pancetta e salsiccia	€ 12,00
Mozzarella , pancetta e salsiccia	
Rossa, Friarelli, salsiccia e mozzarella	€ 12,00
Mozzarella , friarelli e salsiccia	
Patate lesse, salsiccia, porcini e tartufo	€ 15,00
Patate lesse, salsiccia, porcini, salsa tartufata e tartufo grattugiato *** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Focaccia, bresaola, rucola e grana	€ 12,00
Bresaola, rucola e grana	

N.B.: Le pizze senza glutine possono essere personalizzate in base alle richieste del cliente

€ 12,00



La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Pizze bianche Speciali

Focaccia farcita	€ 9,00
Stracchino , Speck e rucola	
Ortolana	€ 8,50
Mozzarella , peperoni, melanzane, zucchine e funghi freschi	
Patate e salsiccia	€ 8,50
Mozzarella	
Porcini e salsiccia	€ 10,00
Mozzarella	
Radicchio e caciocavallo	€ 9,50
Mozzarella	
Centerba Toro	€ 10,00
Pancetta, mozzarella amalgamata con “Centerba Toro”, zucchine, scaglie di ricotta salata e olive nere	
Rucola, bresaola e parmigiano	€ 10,00
Rucola, scaglie di parmigiano , bresaola e mozzarella	
Magnoz	€ 10,00
Base di ricotta , zucchine, mozzarella di bufala , mais, pomodorini, pancetta, peperoni e grattata di ricotta salata	
Pizza Vania	€ 8,50
Bianca con salsiccia, salsa tartufata e mozzarella	
Pizza Cicci	€ 9,50
Bianca con bufala cruda , prosciutto crudo e tartufo grattugiato *** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Pizza Le Blond	€ 8,50
Bianca con salsiccia, gorgonzola e mozzarella	
Pizza Pallotta	€ 10,00
Patate lesse, salsiccia, tartufo grattugiato *** (P.S. il tartufo fresco potrebbe non essere disponibile a causa della rigorosa stagionalità)	
Focaccia “Svolte di Popoli”	€ 9,50
Mozzarella di bufala , rucola, pachino, scaglie di grana e prosciutto crudo	
Pizza Pistacchiosa	€ 10,00
Crema di pistacchio , stracchino e mortadella	
Pizza Salari	€ 8,50
Mozzarella , zucchine, zafferano e salsiccia	
Pizza Fatime	€ 8,50
Base focaccia, mozzarella di bufala , bresaola, pomodorini, rucola e grana	
Pizza Tre Monti	€ 8,50
Mozzarella , funghi champignon, salame piccante croccante	

La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

- Pizza Emiliano** € 12,00
Bianca con **mozzarella**, pachino, rucola, prosciutto crudo e **burrata**
- Pizza Danilo** € 12,00
Crema di pistacchio, **bufala**, speck, noci e radicchio
- Pizza Fabio** € 12,00
Fior di latte, farina di pistacchio, mortadella e fiori di zucca (non sempre disponibile)
- Pizza sbanca Abruzzo** € 12,00
Porchetta, **mozzarella**, cipolla, salsa agliata, caciocavallo di Agnone; dopo cottura: pomodoro fresco

Paposce

- Paposcia tricolore** € 12,00
Tonno, pomodorini, **mozzarella di bufala**, rucola e **grana**
- Paposcia vegetariana** € 12,00
Verdure grigliate: peperoni, melanzane, zucchine e mozzarella di bufala
- Paposcia Friarelli e bufala** € 12,00
Salsiccia, friarelli e **bufala**
- Paposcia classica** € 12,00
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini e **grana**
- Paposcia Bresaola** € 12,00
Rucola, Bresaola e **grana**

*N.B.: Le paposce il sabato sera non sono a disposizione a causa della loro particolare preparazione che potrebbe comportare un rallentamento del servizio,
Grazie Anticipatamente per la vostra gentile comprensione.*



La rappresentazione grafica dei prodotti (immagini) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.

Pasta fresca fatta in casa **Prodotto surgelato *in base alla disponibilità*

Dolci e frutta

Sorbetto al limone	€ 3,50
Gelato tartufo bianco, tartufo nero e pistacchio	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 4,50
Dolci della mamma	€ 6,00
P.S: chiedere al personale quali dolci sono a disposizione	
Yogurt	€ 4,00
Dolci frutta realistica	€ 9,00

Bevande

Acqua purificata.....1 lt.	€ 1,50
Acqua minerale San Benedetto1/2 lt.	€ 1,50
Acqua minerale San Benedetto1 lt.	€ 2,50
Vino 1/4 della casa	€ 4,00
Vino 1/2 della casa	€ 6,00
Vino1 lt.	€ 9,50
Birre speciali in bottiglia	€ 5,50
Birra 1,5 lt	€ 15,00
Birre alla spina 0,2 cl	€ 3,50
Birre alla spina 0,5 cl	€ 5,00
Birre in bottiglia 0,33 cl	€ 3,50
Birre in bottiglia 0,60 cl	€ 5,00
Birra al limone 0,33 cl.....	€ 4,00
Birra zero alcol 0,33 cl	€ 4,00
Birra senza glutine 0,33 cl	€ 4,00
Fanta, Coca-Cola, Sprite lattina, The alla pesca, The al limone	€ 3,00
Coca-Cola1 lt.	€ 5,00
Amaro della casa.....	€ 3,00

**IL CAFFÈ
LO OFFRIAMO NOI!**

Per i vini, consulta la nostra cantina.

**Elenco degli ingredienti utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del reg. UE N. 1169/2001
"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 rosso.**



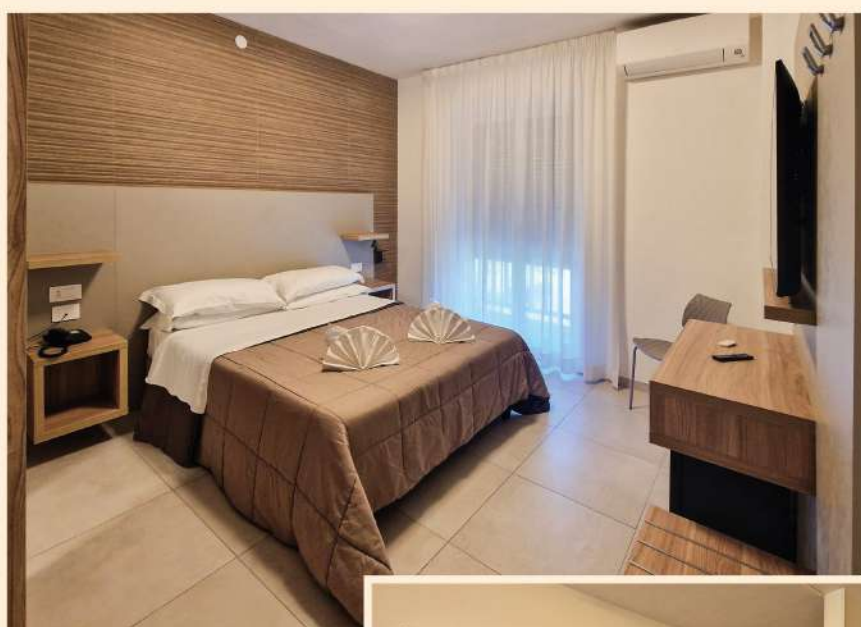
Grazie per averci scelto!

Lo staff del Magnoz



Tripadvisor

Lascia una recensione!



Scopri i
luoghi unici
intorno a noi



PRENOTA
il tuo soggiorno in hotel!

Porta con te il *sapore* di questa terra

HOTEL TRE MONTI
Via Tiburtina Valeria, 1,
65026 Popoli Terme (PE)

Contatti
+39 340 211 4590
info@cerasolihotel.it



Via Tiburtina Valeria, 1 - 65026 POPOLI TERME (PE)

Fabio 339.7545101 - Emiliano 392.9331883

Danilo 340.2114590