



# ماستر فونم



OTT  
31

ORE  
21

# HALLOWEEN

PARTY

IN  
CONSOLLE

## DJ HENRY

BEAT, BRITPOP,  
INDIE ROCK, SOUL

Via Cozzi 50- Milano Bicocca  
[www.magafurla.com](http://www.magafurla.com)

**magafurla**  
- since 2003 -

Fb/ig magafurla  
[magafurla2003@gmail.com](mailto:magafurla2003@gmail.com)



# BIRRE

Piccola/media



**PILSNER URQUELL 4,4% VOL.**

3,50/5,00

**BOHEMIAN PILS**

**ORIGINE - Repubblica Ceca**

Amara e dorata con luppoli Saaz, schiuma  
spessa e cremosa



**KOZEL DARK 3,8% VOL.**

3,50/5,00

**DARK LAGER**

**ORIGINE - Repubblica Ceca**

Gusto pieno, maltato, minimamente  
luppolata



**KOZEL PREMIUM 4,6% VOL.**

3,50/5,00

**LAGER**

**ORIGINE - Repubblica Ceca**

Leggermente dorata, schiuma densa, lieve  
secchezza e sapore delicato.



**LONDON PRIDE 4,7% VOL.**

3,50/5,50

**BRITISH ALE**

**ORIGINE - Inghilterra**

Ambrata, aromi di malto,  
caramello e miele. Leggermente speziata



**GOLDEN PRIDE 8.5% VOL.**

4,50/6,50

**STRONG BITTER ALE**

**ORIGINE - Inghilterra**

schiuma oca, fine e cremosa. sentori freschi  
di luppolo, di frutta sotto spirito. corpo pieno



# BIRRE

Piccola/media



**MARLA 4,3% VOL.**

4,00/6,00

SESSION IPA artigianale

ORIGINE - Italia

Luppoli inglesi e americani, malto d'orzo  
chiaro e caramellato



**ATOMIC 6,2 % VOL.**

4,50/6,50

IPA artigianale

ORIGINE - Italia Birrificio Lambrate

Biondo dorato, fiori di agrumi, limone, passion  
fruit, mango. Ananas, erbaceo, limone e pino



**ROBB DE MATT 5,5 % VOL.**

4,50/6,50

RYE IPA artigianale

ORIGINE - Italia Birrificio Lambrate

Sentori esplosivi di luppolo grazie alle 5 varietà  
americane



**ST STEFFANUS 7 % VOL.**

4,50/6,50

BELGIAN PALE ALE Abbazia

ORIGINE - Belgio

Note floreali ed erbacee. Al palato sentore di  
biscotto. Finale speziato e amaro



**ANYTIME 4,7% VOL.**

4,50/6,50

SESSION I.P.A.

ORIGINE - UK Birrificio Meantime

Biondo/ramata, gusto luppolato,  
bassa amarezza

**CHIEDI LA NOSTRA LISTA DEI VINI**



# BIRRE

Piccola/media



**ST.BENOIT BLANCHE 5% VOL.**

**4,00/6,00**

BELGIAN BLANCHES

ORIGINE - Belgio

Bianca dolce, con note di coriandolo/arancia

Schiuma a grana larga. Servita con pepe macinato



**ST.BENOIT AMBRÉE 5,9% VOL.**

**4,00/6,00**

BELGIAN ALE

ORIGINE - Belgio

Ambrata dolciastra, luppolata, note di

liquirizia e caramello. Leggermente fruttata



**ST.BENOIT SUPREME 6,8% VOL.**

**4,00/6,00**

BELGIAN STRONG ALE

ORIGINE - Belgio

Chiara tendente al dolce, fruttata con

note di luppolo aromatico e malto



**GROLSCH WEIZEN 5,1% VOL.**

**3,50/5,50**

WEISS BIER

ORIGINE - Paesi Bassi

Birra di frumento in stile bavarese

Non filtrata, aromatica, fruttata



**GUINNESS 4,2% VOL.**

**4,00/6,50**

STOUT

ORIGINE - Irlanda

Corposa, cremosa, amarognola,

intensamente tostata

**CHIEDI LA NOSTRA LISTA DEI VINI**



# UN MERCOLEDÌ DA BEONI

TUTTI I MERCOLEDÌ DALLE 21:00

<u>PILSNER URQUELL</u>	3,50
<u>GROLSCH WEISS</u>	3,50
<u>LONDON PRIDE</u>	3,50
<u>KOZEL DARK/LAGER</u>	3,50
	
<u>GOLDEN PRIDE</u>	4,00
<u>AMBRÉE-SUPREME-BLANCHE</u>	4,00
	
<u>MARLA</u>	6,00
<u>ANYTIME</u>	6,50
<u>STEFFANUS</u>	6,50
<u>GUINNESS</u>	6,50
<u>BIRRAFICIO DI LAMBRATE</u>	6,50



# NOVITÀ BIRRAIE

## DALLA REP. CECA

### KOZEL CINNAMON

5,00€

kozal dark con una spolverata di cannella sulla schiuma

### KOZEL CUT

5,00€

Kozel Dark e Pilsner Urquell in unica spillatura che sfuma i contorni..la schiuma morbida della kozel calata sulle note più amarognole e fresche di pilsner urquell

# BIRRE IN BOTTIGLIA



### PILNER URQUELL 4,4% VOL. 33 CL.

5,00€

Colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Aroma del malto, note floreali. Gusto amaro e dolce, finale fresco e leggermente astringente



### SAN MIGUEL GLUTEN FREE 5.4% vol. 33 cl.

5,00€

Sapori di pane bianco, frutta bianca e miele. La birra è equilibrata con un corpo intenso e una piacevole nota di fondo amara.



# BIBITE

## Bibite

Coca cola, Gazzosa, Ginger beer, Ginger ale,  
Acqua tonica Schweppes, Lemonsoda, 3,50€

## Bibite Special

### Tonica Fever Tree:

Mediterranean, Indian, Elderflower

### Lurisia:

Chinotto, Aranciata

4,00€

### Estatè:

Limone, Pesca

## Succhi

Pera, Pesca, Arancia, Ananas, Pomodoro

3,50€

## Caffè

Normale

1,00€

Corretto

2,00€

Acqua Naturale/Gas Bott. 0,50

1,00€



# COCKTAILS

## SPECIALI

**Che Guevara** 8,50

Base pestata del mojito (lime, zucchero, menta, rum)  
chiuso con birra

**Mojito nero** 8,50

Base pestata del mojito (lime, zucchero, menta,  
rum) con aggiunta di liquore alla liquirizia

**Ruttoni** 8,00

Base Negroni (Bitter e vermuth rosso)  
con birra al posto del gin

## ANALCOLICI

**AGUA** 7,50

Succo arancia, succo ananas, fragola

**FLORIDA** 7,50

Succo pompelmo, succo arancia, granatina

**BLOODY VIRGIN** 8,00

Succo di pomodoro, lime, sale, pepe, tabasco e angostura

**VIRGIN PINA** 8,00

Succo ananas, cocco

**VIRGIN MOHITO** 8,00

Base mojito con ginger ale



# COCKTAILS

## Speciali

SABRINA: Lime - Zuccherò - Zenzero - Rhum -  
Chiodi di Garofano 8,50€

MOSCOW MULE: Vodka - Sour - Ginger Beer -  
Zenzero - Lime 7,50€

## Pestati

Caipirinha - Caipiroska - Caipirissima - Mojito 8,50€

## Tradizionali

Margarita/frozen - Long Island - Piña Colada -  
Sex on the beach - Tequila Sunrise - Vodka Sour -  
Black Russian - Bloody Mary 8,00€

Daiquiri/Frozen - Negroni - Negrovsky  
White Russian 8,50€

Spritz Aperol/Campari-Spritz Hugo 6,00€

## Long Drink

Gin Tonic/Lemon - Vodka Tonic/Lemon -  
Cuba Libre - Negroni Sbagliato - Americano 7,50€

Gin tox Bombay 8,50€  
Gin tox Tanqueray



# MAZZETTI D'ALTAVILLA

## DISTILLERIA

IN ALTAVILLA MONFERRATO DAL 1846



**7.0 GRAPPA DI RUCHÈ BARRICATA 7,00€**  
**43%vol.**

Invecchiata in barriques. Profumo intenso, miscela note floreali e speziate; tipica e ricca la nota di viola. Vitigno Ruchè. Monferrato astigiano



**RADICI GRAPPA DI RUCHÈ IN PUREZZA**  
**43%vol. 7,00€**

Secca e floreale con note di rosa, viola e biancospino. Note fruttate di frutti di bosco. Vitigno Ruchè Monferrato astigiano



**3.0 GRAPPA BARRICATA 40%vol. 6,00€**  
Profumo intenso, note speziate e floreali e di viola. Vitigno Ruchè. Monferrato astigiano



**STORIE DI VITIGNO**  
**GRAPPA DI MOSCATO 43%vol. 6,00€**  
Morbida, intensa, rotonda e aromatica. Sentori di viola, rosa e pesca. Vitigno moscato. Monferrato astigiano



**AMARO GENTILE 30%vol. Secco 5,00€**  
Elisir di 13 erbe dei rilievi piemontesi. Bacche e radici, salvia, maggiorana, genziana, timo. Macero in grappa di moscato con scorze di arancia e limone



# NOVITÀ

## MAZZETTI D'ALTAVILLA



### London dry gin

Note di pino e iris  
accompagnano la  
retrodegustazione di  
angelica. Finale pepato  
con pizzicore di  
coriandolo e cardamomo

**Gin tonic**  
**€10,00**

**DISTILLERIA**

**IN ALTAVILLA MONFERRATO DAL 1846**



# GIN TONIC SPECIALI

## GIN TOX ROSA

10€

Gin Pink 47 - Pepe Rosa - Rosmarino -  
Fever Tree Premium Indian Tonic Water

## GIN TOX VERDE

10€

Gin Pink 47 - Cetriolo - Zenzero -  
Fever Tree Premium Indian Tonic Water

## MAZZETTI

10€

Gin Mazzetti d'Altavilla  
Traditional e Black edition - Scorza di Limone -  
Fever Tree Premium Indian Tonic Water

## HENDRICK'S

10€

Gin Hendrick's - Fettina di Cetriolo -  
Fever Tree Premium Indian Tonic Water

## BOTANIST

10€

Gin Botanist - Foglioline di Menta - Fever  
Tree Eldelflower Tonic Water

## MARE

10€

Gin Mare - Rametto di Rosmarino - Fever  
Tree Mediterranean Tonic Water



# SUPERALCOLICI

## Whiskey

Wild Turkey, Jack Daniel's, Ballantine's, Bushmills	7,50€
Talisker, Laphroaig	10,00€

## Rum

Matusalem 15	10,00€
Matusalem 7, Pampero Aniversario, Brugal Anejo, Havana 7	7,50€
Pampero Especial	6,00€

## Gin

Hendrick's, mare, Botanist, Mazzetti d'Altavilla Monferrato	8,50€
Tanqueray, Bombay Sapphire, Pink 47°	7,50€

## Distillati

Tequila Jose Quervo Especial & Reposado,	6,00€
Tequila Olmeca Altos Platos & Reposado	7,50€
Grappa Riserva & Barricata	6,00€
Grappa Gold	5,00€
Grappa Bianca	4,50€

## Amari & Liquori

Amaro del Capo - Montenegro - Mirto - Limoncello - Sambuca - Braulio - Jagermeister	4,50€
Amaro Partigiano - Amaro Gentile	5,00€
Amaretto Disaronno - Baileys - Kalhua/Borghetti - Liquirizia	5,50€



# VINI

## Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
	Secondo disponibilità	
Ruchè del Monferrato (Az. La Miraja)	6€	25€
Barbera Superiore (Az. La Miraja)	5€	20€
Valpolicella RIPASSO (Az. Recchia)	6€	25€
Aglianico Sannio (Az. Fremondo)	5€	20€
Primitivo o Negramaro (Az. Varvaglione)	5€	20€
Cabernet Franc o Refosco (Az. Mosole)	5€	20€

## Vini Bianchi

Pecorino	5€	20€
Passerina	5€	20€
Falanghina	5€	20€
Greco	5€	20€

## Prosecchi

Valdobbiadene Superiore	6€	25€
Perlanima Extra dry	5€	23€
Cuveè Extra dry	5€	20€



# APERITIVO

**Tutti i giorni dalle 18,00 alle 20,00**

Tagliere di Affettato, **8€**  
bruschette, formaggio  
servito con pane 1-7

Tagliere di Crudo di Parma e **8€**  
pomodori secchi  
servito con pane 1-7

Nachos **5,50€/6€**  
6-7

Bruschette **6€/6,5€**  
tradizionale o Hummus 1-11





**TARTARE**  
**di manzo**  
**freschissima**

**SERVITA CON**

**CAPPERI DI PANTELLERIA IGP**

**CIPOLLA ROSSA DI TROPEA**

**SALSA WORCESTER**

**SENAPE**

**13 Euro**



**N.B. Disponibilità limitata**





# CUCINA

APERTA DALLE 19 ALLE 1:30

## HAMBURGER

### SERVITI CON PATATE ARROSTO

		Panino	Piatto
<b>LIGHT</b> 1-8-11	Trita sceltissima 200gr, insalata, pomodoro	11€	13€
<b>CHEESEBURGER</b> 1-7-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, formaggio, insalata, pomodoro, ketchup	12€	14€
<b>BACONBURGER</b> 1-7-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, bacon, insalata, pomodoro, mayo	12€	14€
<b>CHEESEBACON</b> 1-7-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, bacon, formaggio, insalata, pomodoro, salsa hamburger	13€	15€
<b>TIROLESE</b> 1-7-8-10-11	Pane di grano saraceno*, funghi, trita sceltissima 200gr, scamorza, insalata, pomodoro, senape	13€	15€
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> 1-3-7-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, uovo, bacon, formaggio, insalata, pomodoro, salsa bbq	14€	16€
<b>FIOR DI LATTE</b> 1-7-8-11-12	Pane di grano saraceno*, trita sceltissima 200gr, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, insalata, mayo	13€	15€
<b>GUACAMOLE</b> 1-7-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, Jalapenos, guacamole, pico de gallo, insalata	12€	14€
<b>HUMMUS</b> 1-8-11-12	Pane di grano saraceno*, Hummus, trita sceltissima 200gr, cipolla cruda, pomodori secchi, insalata	12€	14€
<b>JALA-P</b> 1-8-11-12	Trita sceltissima 200gr, friarielli, formaggio, jalapenos, harissa	13€	15€
<b>BABY</b> 1-8-11	Trita sceltissima 100gr, insalata, pomodoro (servito senza patate)	7€	

**SALSE: senape, burgersauce, harissa, mayo, ketchup, bbq**

**\*Pane saraceno servito solo nella versione panino**





# CUCINA VEG

## WRAP VEGGY+ PATATE ARROSTO 9,5€

Burger di verdure, insalata, pomodoro, cipolla

1-6-9-10-11-13

## PUCCIA VEGGY 8€

Puccia, mozzarella, friarielli, pomodori secchi

1-7

## VEGAN BURGER+ PATATE ARROSTO 13€

Pane di grano saraceno, burger di verdure, hummus, insalata, pomodori secchi, cipolla cruda

1-6-9-10-11-13

## SCAMORZA BURGER+ PATATE ARROSTO 12€

Pane di grano saraceno, scamorza alla piastra 200gr, pomodoro, insalata

1-7-8-11

## VEGETA BURGER+ PATATE ARROSTO 12€

Pane di grano saraceno, burger verdure\*, scamorza, pomodoro, insalata, funghi

1-6-7-9-10-11-13

## BRUSCHETTE

TRADIZIONALE Pomodoro, origano, olio 1 6€

HUMMUS hummus della casa, pomodori secchi 6,5€

1-11

## NACHOS

NACHOS I 5,5€

Tortilla chips, formaggio, salsa mexican della casa 6-7

NACHOS II 6€

Tortilla chips, scamorza, tabasco, harissa 6-7-12



NACHOS III 6€

Tortilla chips, formaggio, bacon, burger sauce

6-7-10

NACHOS IV

Tortilla chips, formaggio, <sup>6€</sup>  
pico de gallo, guacamole, lime 6-7

Tortilla chips con salsa mexican della casa 4€  
6

## PANE EXTRA €2

\*PICO DE GALLO MESSICANO A BASE DI POMODORO, LIME, JALAPENOS, CIPOLLA E CORIANDOLO FRESCO





# CUCINA

APERTA DALLE 19 ALLE 1:30

## NOVITÀ

**PATATE ARROSTO  
PORZIONE** 4€

Salsa a scelta tra etchup,  
maionese o senape

## WRAPS

**WRAP DI POLLO+  
PATATE ARROSTO** 12€  
insalata, pico de gallo,  
guacamole, 1  
filetti di pollo grill

**WRAP DI MANZO+  
PATATE ARROSTO** 11€  
Macinato di manzo alla piastra,  
insalata, pomodoro, cipolla,  
salsa mexican della casa 1

**HOT CHOCOLATE\*** 5€  
Mattonellina di cioccolato  
con scaglie di sale marino,  
peperoncino e arancia 1-3-6-7-8

**SUFFLÉ** 5€  
Cuore caldo al cioccolato  
1-3-6-7-8-10

## PANINI

**SALAMELLA** 6€  
Salamella, salsa a scelta 1

**SALAMELLA SKA** 7,5€  
Salamella, scamorza, 1-7-12  
cipolle caramellate

**COLLISIONI** 7€  
Crudo, mozzarella, insalata,  
pomodoro, maionese 1-7

**PUCCIA SALENTINA** 9€  
Puccia, salamella, friarielli  
1

## TAGLIERE

Crudo di Parma e pomodori  
secchi 8€  
servito con pane

## DOLCI

**NUTZ** 5€  
Piada, nutella, zucchero a  
velo 1-6-7-8

**SEMIFREDDI\*** 4.5€  
Gusti assortiti  
(frutti di bosco, pistacchio)  
e a rotazione 1-3-6-7-8

**PANE EXTRA €2**



# CUCINA

APERTA DALLE 20 ALLE 1:30

## AGGIUNTE

<b>Doppio Burger</b>	<b>€5</b>
<b>Cipolla caramellata</b>	<b>€2</b>
<b>Cipolla Cruda</b>	<b>€1</b>
<b>Hummus</b>	<b>€2</b>
<b>Pico de Gallo</b>	<b>€2</b>
<b>Formaggio</b>	<b>€2</b>
<b>Crudo</b>	<b>€4</b>
<b>Guacamole</b>	<b>€2</b>
<b>Jalapenos</b>	<b>€1</b>
<b>Uovo</b>	<b>€3</b>
<b>Pomodoro</b>	<b>€1</b>
<b>Insalata</b>	<b>€1</b>
<b>Pomodori secchi</b>	<b>€2</b>



# Ricorda che...

La nostra cucina lavora con  
prodotti freschi e di qualità.

Il tempo di attesa varia in base alla  
mole di lavoro.

Questo non è un FastFood!!!

---

**ATTENZIONE!**

**ALL'INTERNO DELLA NOSTRA  
CUCINA TRATTIAMO PRODOTTI  
CONTENENTI**

**GLUTINE**

**NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON  
CONTAMINAZIONE**



# ALLERGENI ALIMENTI

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati/
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

# ALLERGENI SALSE

MAYO: 1-3 SENAPE: 10 HARISSA: 7  
BURGER: 3-4-6-7-8-9-10-11  
BBQ e TERIYAKI: 3-4-6-7-9-10-11