

Antipasti di Pesce (SEA FOOD STARTERS)

CA DEI MANNI MARE (cocktail di gamberetti, polipo, salmone, tonno, calamari) (shrimp cocktail, octopus, salmon, tuna, squid)	€ 16,00
SOUTE DI COZZE E VONGOLE (soute of mussels and clams)	€ 14,00
IMPEPATA DI COZZE (steamed mussels with pepper)	€ 11,00
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO AL GINEPRO CON BURRATA (juniper-smoked norwegian salmon with burrata - a kind of mozzarella)	€ 14,00
INSALATA DI MARE (gamberetti, polipo, calamari) (shrimp, octopus, squid)	€ 15,00
INSALATA DI CALAMARI (salad whit squid)	€ 14,00
ANTIPASTO DI PESCE per 2 persone (polipo, scampi, impepata di cozze, crudo di tonno, cocktail di gamberetti) SEAFOOD APPETIZER FOR TWO PEOPLE (octopus, lan goostines, mussels with blackk pepper, tuna tartare and shrimp cocktail)	€ 32,00

Antipasti di Carne (MEAT STARTERS)

FIOCCHI DI PARMA STAGIONATO (MESI 18) (seasoned Parma ham – 18 months)	€ 12,00
CA DEI MANNI TERRA (salumi misti e sott'oli) (mix of cured meats and vegetable in oil)	€ 11,00
BURRATA AL FIOR DI LATTE CON BRUSCHETTA ALL'ITALIANA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (burrata – a kind of mozzarella – with Italian bruschetta and Cantabrico's anchovies)	€ 12,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (Piedmont Fassona tartare)	€ 11,00
OLIVE ASCOLANE (Ascoli style stuffed olives)	€ 7,00
BRUSCHETTE ALLA MEDITERRANEA (Italian bruschette at Mediterranean style)	€ 6,00

Secondi di Pesce (SEA FOOD SECOND COURSES)

ZUPPA DI PESCE (fish soup)	€ 18,00
GRIGLIATA DI PESCE MISTA CON CONTORNO (mixed grilled fish with side dish)	€ 21,00
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURA CROCCANTE (fried squid and prawns with crispy vegetables)	€ 20,00
BRANZINO/ORATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE (grilled sea bass/sea bream with steamed vegetables)	€ 20,00
GAMBERONI IMPERIALI ALLA GRIGLIA CON CONTORNO (grilled imperial prawns with side dish)	€ 18,00
TAGLIATA DI TONNO CON CONTORNO (tuna steak with side dish)	€ 25,00
GRIGLIATA REALE (per 2 persone) (scampi, gamberoni, calamari, astice, 1/2 aragosta) ROYAL GRILL (for 2 people) (langoustines, king prawns, squid, lobster and spiny lobster 1/2)	€ 58,00

Secondi di Carne (MEAT SECOND COURSES)

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO (grilled lamb ribs with side dish)	€ 28,00
COSTATA DI ANGUS CON CONTORNO (Angus stick with side dish)	€ 28,00
ENTRECOTE DI MANZO 400GR CON CONTORNO (sliced beef with side dish)	€ 23,00
TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO (sliced beef with side dish)	€ 20,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO (grilled beef fillet with side dish)	€ 28,00
FILETTO DI MANZO GORGIO E TREVISANO / PEPE VERDE (beef fillet with gorgonzola cheese and trevisano radicchio)	€ 30,00
GALLETTO INTERO CON CONTORNO (one cockerel flavoured with herbs and side dish)	€ 16,00
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE (chicken cutlet with french fries)	€ 15,00
FIorentina CON CONTORNO (Florentine stick with side dish)	€ 60,00

Primi di Pesce (SEA FOOD FIRST COURSES)

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (spaghetti with seafood)	€ 19,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA MUGGINE (spaghetti with clams and mullet roe from Muggine)	€ 19,00
PENNE AL SALMONE (penne - a kind of pasta - with salmon)	€ 15,00
PACCHERI AL RAGÙ DI POLIPO (paccheri with octopus ragout)	€ 18,00
RISOTTO CON PORCINI E CODE DI GAMBERO (risotto with porcini mushrooms and prawns)	€ 14,00
RISOTTO GAMBERETTI, ZUCCHINE, ZAFFERANO (risotto with shrimps, zucchini and saffron)	€ 15,00

Primi di Carne (MEAT FIRST COURSES)

RISOTTO CON TREVISANO, SALSICCIA E GROPPELLO (risotto with trevisano radicchio, sausage and groppello red wine)	€ 13,00
MACCHERONCINI ALLO SPECK E BAGOSS (maccheroncini – a kind of pasta – with ham speck and bagoss cheese)	€ 14,00
BIGOLI CACIO E PEPE (bigoli – a kind of pasta – with cacio cheese and pepper)	€ 14,00
TAGLIATELLE PORCINI E ZAFFERANO (tagliatelle – a kind of pasta – with porcini mushrooms and saffron)	€ 15,00
PENNE ALL'ARRABBIATA (penne – a kind of pasta – with arrabbiata sauce)	€ 11,00
VELLUTATA DELLA SETTIMANA (Weekly pureed soup)	€ 8,00

Insalatone (SALADS)

INSALATONA NIZZARDA Patate lesse, cornetti, misticanza, pomodori secchi, uovo sodo, olive (boiled potatoes, green beans, mixed salad, dried tomatoes, boiled egg, olives)	€ 13,00
GIOIOSA Misto insalate, porro, noci, tonno, pecorino (mixed salad, leek, walnuts, tuna, sheep's milk cheese)	€ 11,00
CA' DEI MANNI Petto di pollo, bacon, misto insalata e pomodorini datterino (chicken breast, bacon, mixed salad and datterino tomatoes)	€ 12,00
INSALATONA GRECA Misto insalate, pomodoro fresco, cipolle, olive, origano, feta e salsa yogurt (mixed salad, cherry tomatoes, onions, olives, oregano, feta cheese and yogurt sauce)	€ 12,00
CAPRESE DI BUFALA (buffala caprese)	€ 14,00

Contorni (SIDE DISH)

PATATE FRITTE (french fries)	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA (grilled vegetables)	€ 7,50
VERDURE LESSE (boiled vegetables)	€ 6,00
VERDURE IN TEMPURA (vegetable tempura)	€ 6,50
INSALATA MISTA (mixed salad)	€ 6,00

Menù per bambini fino a 12 anni

MENU FOR CHILDREN AGED UP TO 12 YEARS OLD
(coperto incluso - included cover)

PENNETTE / GNOCCHI AL POMODORO + BIBITA + GELATO (pennette pasta/gnocchi with tomato sauce + drink + ice-cream)	€ 8,00
PENNETTE / GNOCCHI AL RAGÙ + BIBITA + GELATO (pennette pasta/gnocchi with bolognese sauce + drink + ice-cream)	€ 8,50
COTOLETTA DI POLLO + PATATINE + BIBITA + GELATO (chicken cutlet + french fries + drink + ice-cream)	€ 9,00
WURSTEL (alla griglia) + PATATINE + BIBITA + GELATO (grilled wurstel + french fries + drink + ice-cream)	€ 8,50
HAMBURGER + PATATINE + BIBITA (hamburger + french fries + drink)	€ 9,00

Bevande

VINO BIANCO/ROSSO IN CARAFFA 1/4 lt € 3,50 - 1/2 lt € 6,50 - 1 lt € 12,00	
ACQUA MINERALE 3/4	€ 3,00
ANALCOLICI	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA	€ 3,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE ALLA SPINA PICCOLA Lt. 0,30	€ 3,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE ALLA SPINA MEDIA Lt. 0,50	€ 5,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE ALLA SPINA GRANDE Lt. 1	€ 10,50
CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 1,80
TE' - CAPPUCCINO	€ 2,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 2,50

Liquori

AMARI E LIQUORI NAZIONALI	€ 4,00
GRAPPE NAZIONALI	€ 5,00
GRAPPE RISERVA:	
MARZADRO	€ 7,00
BERTA	€ 8,00
RUGIADA DELLE ALPI	€ 9,00

Cognac - Brandy - Rubm

COGNAC (Martell Courvoisier Remy Martin)	€ 7,00
BRANDY (Spagnoli)	€ 7,00
BRANDY PREGIATI ITALIANI	€ 7,00
CALVADOS	€ 6,00
BAS ARMAGNAC	€ 7,00
RON ZACAPA	€ 9,00

Le Pizze di Manrico

REGINA MARGHERITA (pomodoro - mozzarella di giornata - basilico fresco) (tomato sauce - daily fresh mozzarella - fresh basil)	€ 9,90
PIZZA VILLA (pomodoro - radicchio rosso - pancetta - scamorza) (tomato sauce - radicchio with red leaves - bacon - scamorza cheese)	€ 10,00
MARGHERITA (pomodoro - mozzarella) (tomato sauce - mozzarella)	€ 7,20
MARINARA (pomodoro - aglio) (tomato sauce - garlic)	€ 6,10
POMODORO (pomodoro - origano) (tomato sauce - oregano)	€ 5,90
PESCATORE (pomodoro - mozzarella - frutti di mare) (tomato sauce - mozzarella - seafood)	€ 12,00
NAPOLETANA (pomodoro - mozzarella - acciughe) (tomato sauce - mozzarella - anchovies)	€ 8,70
SICILIANA (pomodoro - mozzarella - capperi - acciughe - olive nere) (tomato sauce - mozzarella - capers - anchovies - black olives)	€ 9,00
ROMANA (pomodoro - mozzarella - acciughe - capperi) (tomato sauce - mozzarella - anchovies - capers)	€ 8,70
PUGLIESE (pomodoro - mozzarella - cipolla) (tomato sauce - mozzarella - onion)	€ 8,50
PROSCIUTTO (pomodoro - mozzarella - prosciutto) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham)	€ 8,80
FUNGHI (pomodoro - mozzarella - funghi) (tomato sauce - mozzarella - mushrooms)	€ 8,50
SALSICCIA (pomodoro - mozzarella - salsiccia) (tomato sauce - mozzarella - sausage)	€ 8,50
CARCIOFINI (pomodoro - mozzarella - carciofini) (tomato sauce - mozzarella - artichokes)	€ 8,50
WURSTEL (pomodoro - mozzarella - wurstel) (tomato sauce - mozzarella - vienna sausage)	€ 8,50
PEPERONI (pomodoro - mozzarella - peperoni) (tomato sauce - mozzarella - peppers)	€ 8,50
SALAME PICCANTE (pomodoro - mozzarella - salame piccante) (tomato sauce - mozzarella - spicy salami)	€ 9,00
MELANZANE SALAME PICCANTE (pomodoro - mozzarella - melanzane - salame piccante) (tomato sauce - mozzarella - aubergines - spicy salami)	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI (pomodoro - mozzarella - prosciutto - carciofini - funghi - peperone) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham - artichokes - mushrooms - peppers)	€ 11,00
CALZONE (mozzarella - prosciutto - funghi - carciofi - peperone - pomodoro in uscita) (mozzarella - cooked ham - mushrooms - artichokes - peppers - tomato sauce "uncooked")	€ 11,00
CALZONE ALLA RICOTTA (mozzarella - ricotta - funghi - pomodoro in uscita) (mozzarella - ricotta cheese - mushrooms - tomato sauce "uncooked")	€ 11,00
CALZONE ALLA SCAMORZA (mozzarella - scamorza - insalata riccia - capperi - acciughe - olio) (mozzarella - scamorza cheese - curly salad - capers - anchovies - oil)	€ 11,00
BURRATINA (pomodoro - mozzarella - rucola - burrata - prosciutto di Parma) (tomato sauce - mozzarella - rocket - burrata, a kind of mozzarella - raw ham of Parma)	€ 15,00

Le Pizze di Manrico

TONNO (pomodoro - mozzarella - tonno) (tomato sauce - mozzarella - tuna fish)	€ 8,50
APOLLO (pomodoro - mozzarella - peperoni - funghi - carciofi - olive nere - salame piccante) (tomato sauce - mozzarella - peppers - mushrooms - artichokes - black olives - spicy salami)	€ 11,50
ATOMICA (pomodoro - mozzarella - funghi - carciofi - salsiccia - uova) (tomato sauce - mozzarella - mushrooms - artichokes - sausage - eggs)	€ 11,00
PROSCIUTTO FUNGHI (pomodoro - mozzarella - prosciutto - funghi) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham - mushrooms)	€ 9,40
SALSICCIA FUNGHI (pomodoro - mozzarella - salsiccia - funghi) (tomato sauce - mozzarella - sausage - mushrooms)	€ 9,40
TORMINI (panna - mozzarella - grana - prosciutto crudo) (cream - mozzarella - grana padano cheese - raw ham)	€ 11,50
MONTANARA (panna - grana - mozzarella - salsiccia - funghi) (cream - grana padano cheese - mozzarella - sausage - mushrooms)	€ 11,50
DIAVOLA (pomodoro - mozzarella - funghi - peperoncino) (tomato sauce - mozzarella - mushrooms - chilli pepper)	€ 8,50
4 FORMAGGI (pomodoro - mozzarella - grana - gorgonzola - provolone) (tomato sauce - mozzarella - grana padano cheese - gorgonzola cheese - provolone cheese)	€ 11,00
GHIOTTA (pomodoro - mozzarella - gorgonzola - crudo - peperoni) (tomato sauce - mozzarella - gorgonzola cheese - raw ham - peppers)	€ 12,00
SPECK (pomodoro - mozzarella - speck in uscita) (tomato sauce - mozzarella - ham speck "uncooked")	€ 11,00
CONTADINO (pomodoro - mozzarella - pancetta - funghi - uovo) (tomato sauce - mozzarella - bacon - mushrooms - egg)	€ 10,50
SALASSO (pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo - porcini) (tomato sauce - mozzarella - raw ham - porcini mushrooms)	€ 13,00
GORGONZOLA (pomodoro - mozzarella - gorgonzola) (tomato sauce - mozzarella - gorgonzola cheese)	€ 10,50
SOTTOBOSCO (taleggio - bagoss - brie - tartufo fresco - olio tartufo) (taleggio cheese - bagoss cheese - brie cheese - fresh truffle - truffle flavoured oil)	€ 13,00
ZABAGLIONE (pomodoro - mozzarella - asparagi - grana - uova) (tomato sauce - mozzarella - asparagus - grana padano cheese - eggs)	€ 11,00
GIARDINIERA (pom. - mozz. - funghi - asparagi - spinaci - pom. fresco - piselli - grana) (tomato sauce - mozzarella - mushrooms - asparagus - spinach - cherry tomatoes - green peas - grana padano cheese)	€ 11,50
POPEYE (pomodoro - mozzarella - ricotta - spinaci - grana) (tomato sauce - mozzarella - ricotta cheese - spinach - grana padano cheese)	€ 10,50
OLIVIA (pomodoro - mozzarella - pomodori siciliani - melanzane - speck in entrata) (tomato sauce - mozzarella - sicilian tomatoes - aubergines - ham speck)	€ 10,50
SAPORITA (pomodoro - aglio - salame piccante - olive nere) (tomato sauce - garlic - spicy salami - black olives)	€ 11,00
PREFERITA (pomodoro - aglio - gorgonzola - acciughe - cipolla - salame piccante - olive) (tomato sauce - garlic - gorgonzola cheese - anchovies - onion - spicy salami - olives)	€ 11,00
PRIMAVERA (panna - mozzarella - prosciutto cotto - piselli) (cream - mozzarella - cooked ham - green peas)	€ 10,50
OBELIX (pizza doppia) • (mozzarella, provolone, taleggio, brie, grana, panna) (double pizza) • (mozzarella, provolone cheese, taleggio cheese, brie cheese, grana padano cheese, cream)	€ 13,00
ASTERIX (panna, stracchino, tonno, lattuga) (cream, stracchino cheese, tuna fish, lattuce)	€ 11,50
CALABRESE (mozzarella - aglio - olio - peperoncino) (mozzarella - garlic - oil - chilli pepper)	€ 9,50

segue →

Le Pizze di Manrico

DEL DUCA (pomodoro - mozzarella - caprino - basilico - pomodoro fresco) (tomato sauce - mozzarella - goat cheese - basil - cherry tomatoes)	€ 11,00
RUCOLA (pomodoro - mozzarella - grana - speck in entrata - rucola) (tomato sauce - mozzarella - grana padano cheese - ham speck - rocket)	€ 10,50
SALMONE (panna - mozzarella - salmone) (cream - mozzarella - salmon)	€ 10,50
FAGOTTINO (mozzarella - gorgonzola - funghi - speck in entrata) (mozzarella - gorgonzola cheese - mushrooms - ham speck)	€ 10,50
CAPRINO (pomodoro - mozzarella - caprino - funghi - crudo) (tomato sauce - mozzarella - goat cheese - mushrooms - raw ham)	€ 12,00
TENTAZIONE (mozzarella - mela - gorgonzola) (mozzarella - apple - gorgonzola cheese)	€ 11,00
WILLIAMS (mozzarella - pera - provolone) (mozzarella - pear - provolone cheese)	€ 11,00
CIAKY (panna - mozzarella - spinaci - pancetta - grana) (cream - mozzarella - spinach - bacon - grana padano cheese)	€ 11,00
FOX (pomodoro - mozzarella - pomodoro fresco - pancetta - pecorino) (tomato sauce - mozzarella - cherry tomatoes - bacon - sheep's milk cheese)	€ 11,00
PARMIGIANA (pomodoro - mozzarella - melanzane - grana - basilico) (tomato sauce - mozzarella - aubergines - grana padano cheese - basil)	€ 10,50
NOCE (panna - mozzarella - gorgonzola - noci) (cream - mozzarella - gorgonzola cheese - walnuts)	€ 10,50
CÀ DEI MANNI (pomodoro - mozzarella - asparagi - speck in entrata - pomodoro fresco - caprino - porcini) (tomato sauce - mozzarella - asparagus - ham speck - datterini tomatoes - goat cheese - porcini mushrooms)	€ 13,00
FORNARINA (olio - sale - rucola - crudo) (olive oil - salt - rocket - raw ham)	€ 11,00
CALIFFO (pomodoro - mozzarella - zucchine - aglio - parmigiano) (tomato sauce - mozzarella - courgettes - garlic - parmesan cheese)	€ 9,20
PRATAIOLA (pomodoro - aglio - funghi - radicchio rosso - rucola - scaglie di grana) (tutto in uscita) (tomato sauce - garlic - mushrooms - radicchio with red leaves - rocket - grana padano flakes) (all uncooked)	€ 9,20
BUFALINA (pomodoro fresco - mozzarella di bufala - basilico) (cherry tomatoes - buffalo mozzarella - basil)	€ 12,50
BARONE (pomodoro - mozzarella - pancetta - porro - scamorza) (tomato sauce - mozzarella - bacon - leek - scamorza cheese)	€ 10,50
HERMANN (pomodoro - mozzarella - gamberetti - spinaci - aglio - grana) (tomato sauce - mozzarella - shrimps - spinach - garlic - grana padano cheese)	€ 10,50
SCOIATTOLO (stracchino - verze - tartufo - bresaola) (stracchino cheese - savoy cabbage - truffle - air dried beef)	€ 12,00
CACIOTTINA (mozzarella - cacio - speck - asparagi) (mozzarella - cacio cheese - ham speck - asparagus)	€ 11,50
SALENTO (pomodoro - mozzarella - capperi - code di gambero - rucola) (tomato sauce - mozzarella - capers - prawns - rocket)	€ 11,00

→ segue

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o potrebbero contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel :

ALLEGATO II del regolamento UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - maltodestrine a base di grano (1);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tocopheroli misti naturali (E306), tocopherolo D-alfa naturale, tocopherolo acetato D-alfa naturale, tocopherolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Le Pizze di Manrico

BIANCANEVE (panna - mozzarella di bufala - bresaola) (cream - buffalo mozzarella - air dried beef)	€ 12,50
EOLO (panna - taleggio - radicchio rosso - bresaola) (cream - taleggio cheese - radicchio with red leaves - air dried beef)	€ 11,00
CUCCIOLO (caprino - pomodoro fresco - cotto in uscita) (goat cheese - datterini tomatoes - cooked ham "uncooked")	€ 10,50
GONGOLO (panna - porcini - mozzarella - bagoss) (cream - porcini mushrooms - mozzarella - bagoss cheese)	€ 11,50
MAMMOLO (pomodoro - mozzarella - aglio - gamberetti - rucola - grana) (tomato sauce - mozzarella - garlic - shrimps - rocket - grana padano cheese)	€ 10,50
BRONTOLO (pomodoro - mozzarella - pomodoro fresco - tonno - capperi - lattuga) (tomato sauce - mozzarella - datterini tomatoes - tuna fish - capers - lattuce)	€ 10,50
PISOLO (pomodoro - mozzarella - fagioli - cipolle - pancetta - pecorino) (tomato sauce - mozzarella - beans - onions - bacon - sheep's milk cheese)	€ 10,50
PORCINI (pomodoro - mozzarella - funghi porcini) (pomodoro - mozzarella - funghi porcini)	€ 10,50
MUSTAFA' (mozzarella di bufala - rucola - pomodorini freschi - crudo "tutto in uscita") (buffalo mozzarella - rocket - cherry tomatoes - raw ham "all uncooked")	€ 12,00
CARDINALE (mozzarella - zucchine trifolate - gamberetti - pecorino) (mozzarella - sauteed zucchini - shrimps - sheep's milk cheese)	€ 10,50
EGIDIO (brie - lattuga - speck in uscita) (brie cheese - lattuce - ham speck "uncooked")	€ 10,50
CAPRICCIOSA (pomod. - mozz. - carciofi - prosciutto - funghi - peperoni - salsiccia - capperi - acciughe) (tomato sauce - mozzarella - artichokes - coked ham - mushrooms - pepper - sausage - capers - anchovies)	€ 11,50
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo) (tomato sauce - mozzarella - raw ham)	€ 11,00
UNNICA (taleggio - trevisano - crudo) (taleggio cheese - trevisano radicchio - raw ham)	€ 12,00
DELLA CASA (pomodoro - mozzarella - salame piccante - gorgonzola) (tomato sauce - mozzarella - spicy salami - gorgonzola cheese)	€ 11,50
BRINDISI (pomodoro - mozzarella - patate lesse - pomodori siciliani - olive - pancetta) (tomato sauce - mozzarella - boiled potatoes - sicilian tomatoes - olives - bacon)	€ 10,50
HAWAII (mozzarella - pomodoro - ananas - prosciutto cotto) (mozzarella - tomato sauce - pineapple - cooked ham)	€ 10,50
TRANSALPINA (pomodoro - mozzarella - brie - speck) (tomato sauce - mozzarella - brie cheese - ham speck)	€ 11,50
ZIO LUCIANO (4 formaggi - salame piccante - acciughe) (4 types of cheeses - sicy salami - anchovies)	€ 11,50



*Birra importata dalla Baviera direttamente dalla Ca' dei Manni.
E' una birra naturale non pastorizzata e senza conservanti per dare ai nostri clienti il gusto ed il profumo della vera birra bavarese che nella sua naturalezza aiuta a mettere maggiormente in risalto e a non alterare il sapore delle nostre pietanze.*

BIRRA CHIARA ALLA SPINA PICCOLA	lt. 0,25 € 3,50	weiss lt. 0,30 € 3,50
BIRRA CHIARA ALLA SPINA MEDIA	lt. 0,50 € 5,50	weiss lt. 0,50 € 5,80
BIRRA CHIARA DA LITRO	lt. 1,00 € 11,00	weiss lt. 1,00 € 12,00
BIRRA ROSSA ALLA SPINA	lt. 0,25 € 3,50	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER ANALCOLICA CHIARA		lt. 0,50 € 5,50
FLOTZINGER ANALCOLICA WEISSE		lt. 0,50 € 6,00

Birre leggere

FLOTZINGER CHIARA LEICHT alcol 2,9%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER WEISS LEICHT alcol 2,9%	lt. 0,50 € 6,00

Birre in bottiglia al limone

FLOTZINGER CHIARA - Radler alcol 2,9%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER WEISS - Russ'n alcol 2,9%	lt. 0,50 € 6,00

Birre in bottiglia

FLOTZINGER CHIARA alcol 5,2%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER MARZEN alcol 5,5%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER EXPORT DUNKEL Birra scura alcol 5,3%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER WEISS CHIARA alcol 5,3%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGERWEISS BIERBICHLER alcol 5,5%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER WEISS 1543 alcol 5,5%	lt. 0,50 € 6,00
FLOTZINGER WEISS DUNKEL Birra scura alcol 5,3%	lt. 0,50 € 6,00

Doppio malto

BIRRA PER CELIACI € 6,00

FLOTZINGER CHIARA BOCK alcol 7%	lt. 0,50 € 6,00
--	-----------------

Le Pizze di Manrico

FOCACCIA STRACCHINO E ACCIUGHE (focaccia with stracchino cheese and anchovies)	€ 7,50
FOCACCIA AL ROSMARINO/FOCACCIA CIPOLLA CON ROSMARINO (focaccia with rosemary/focaccia with onions and rosemary)	€ 4,00
BRUSPIZZA	€ 4,70
FOCACCIA CON PATATE E ROSMARINO (focaccia with potatoes and rosemary)	€ 4,70

Aggiunta ingredienti (Additional ingredients)

SPECK/PORCINI/BRESAOLA (HAM SPECK/PORCINI MUSHROOMS/AIR DRIED BEEF)	€ 3,00
CRUDO/BUFALA (RAW HAM/BUFFALO MOZZARELLA)	€ 3,00
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (LACTOSE FREE MOZZARELLA)	€ 3,00
TARTUFO (TRUFFLE)	€ 3,00
ALTRI (OTHERS)	€ 2,00
PIZZA INTEGRALE (PIZZA WITH WHOLE WHEAT)	€ 2,00

Pizza integrale (Pizza with whole wheat)

MARGHERITA (pomodoro - mozzarella) (tomato sauce - mozzarella)	€ 9,00
VALTENESE (pomodoro - lucanica - trevisano - pecorino) (tomato sauce - lucanica sausage - trevisano radicchio - sheep's milk cheese)	€ 11,50
FERRARESE (pomodoro - mozzarella - verdure alla griglia) (tomato sauce - mozzarella - grilled vegetables)	€ 11,50
MEZZOFONDO (panna - mozzarella di bufala - noci - speck) (cream - buffalo mozzarella - walnut - ham speck)	€ 11,50

PIZZA PER CELIACI + € 2,50
(prosciutto cotto - crudo senza aggiunta di amidi, proteine isolate di soia, glutine e polifosfati)
(cooked ham - raw ham free of starch, soy protein isolate, gluten and polyphosphates)

* Spinaci - Piselli - Asparagi - Tartufo - possono essere surgelati
(*Spinach, green peas, asparagus, truffle, can ben frozen) **COPERTO € 2.70**
(COVER)