

MANi

PIZZA & CUCINA

MENU'

UN UOMO CHE LAVORA CON LE
SUE MANI E' UN OPERAIO;

UN UOMO CHE LAVORA CON LE
SUE MANI E IL SUO CERVELLO
E' UN ARTIGIANO;

MA UN UOMO CHE LAVORA CON
LE SUE MANI, IL SUO CERVELLO
E IL SUO CUORE E' UN ARTISTA.

SAN FRANCESCO D'ASSISI

"STASERA TI PREPARO UNA PIZZA!"

è uno dei modi per dirti "TI AMO!".

La nostra Pizza è in continua evoluzione, un impasto indiretto, idratato al 75% con farine del "MOLINO ANSELMO COLOMBO SRL" di tipo "0" e di tipo "1", lievitato per almeno 24 ore.

Il nostro pomodoro 100% italiano è Bio e San Marzano DOP è prodotto da "SOLANIA SPA"

La mozzarella, rigorosamente tagliata a mano, è di Agerola prodotta da "AGEROLATTE SRL", le Burrate e Stracciatelle, direttamente dalla Puglia di "DELIZIA SPA"

Per i nostri topping cerchiamo e selezioniamo piccole aziende artigianali per lo più locali e a km 0.

Il risultato è una pizza in stile "NAPOLETANO CONTEMPORANEO" con cornicione pronunciato ed alveolato diventato il nostro marchio di fabbrica.

Buona PIZZA a tutti!

**50
TOP
PIZZA**



SIAMO FRITTI...

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA**, SERVITA CON CREMA DI PISELLI E GUANCIALE CROCCANTE 7 €

FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE** SERVITA CON TARTARE DI GAMBERI E LIME 7 €

FRITTATINA DI PASTA SALSICCIA E FRIARIELLI**, SERVITA CON FONDUTA AL PECORINO 6 €

ARANCINO DI RISO**, AL RAGU' CLASSICO 6 €

PAN FRITTO CON CRUDO DI NORCIA E BURRATINA "PREZIOSA" DI PUGLIA 15 €

Le nostre Patate

CROCCHIE*** DI PATATE CON CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO ESTIVO 6 €

AL FORNO PATATE DI CALIZZANO AL FORNO 5 €

DIPPERS* PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA 5 €

AMERICA* PATATA DOLCE FRITTA 5 €

...croccanti millefoglie home made

LA PICCANTE, con peperoncino e 'nduja 6 €

CIAO MILANO, con gorgonzola e noci tostate 6 €

L'AMATRICIANA, con pomodoro, pecorino e guanciale 6 €

LA CONTADINA, aglio olio e pappa al pomodoro 6 €

Le nostre Insalatone

CAPRESE POMODORO E BUFALA 15 €

COCKTAIL GAMBERI*, SALSA ROSA, MISTICANZA, POMODORINI SECCHI, MAIS, UOVO SODO, ARANCIA E SEMI DI ZUCCA 16 €

FUME' SALMONE AFFUMICATO, TROMBETTE IN AGRODOLCE, MISTICANZA, BURRATA, POMODORI E CAVOLO VIOLA 17 €

SOLO ORTO CAROTE, POMODORO, MAIS, MISTICANZA, OLIVE E CIPOLLA 10 €

La nostra PASTA fresca fatta a mano

BOCCADASSE spaghetti alla chitarra con vongole e bottarga 23 €

RIOMAGGIORE, spaghetti alla chitarra con ragù di polipetti* € 20

LEVANTO trofie al nostro *pesto fatto in casa* 16 €

SARZANA, tagliatelle al pesto di pistacchio, stracciatella di burrata e scampi* 22 €

SANTACHIARA, tagliatelle con calamaretti scottati e trombette d'Albenga 20 €

I BURGER

BUN ARTIGIANALI CON IMPASTO A LENTA MATURAZIONE E LIEVITAZIONE DI 48 ORE

BUFFALO BILL, burger BUFALO, lattuga, cuore di bue, ricotta salata e crema di peperoni arrosto
Servito con patatine fritte "Dippers" 20 €

WAGYU BUN, burger WAGYU, cuore di bue, lattuga, bacon croccante e provola affumicata e salsa teriyaki
Servito con patatine fritte "Dippers" 24 €

La CARNE

BATTUTA DI BUE NERO, capperi, acciughe del cantabrico e senape 18 €

FILETTO di manzo, mais alla griglia, baby carote e salsa ponzu 28 €

TAGLIATA di BUFALO, con patate al forno 26 €

e il MARE

TARTARE DI TONNO*/**, pomodori semiseccchi e stracciatella di burrata 20 €

POLPO* ROSTICCIATO, pappa al pomodoro e pane carasau 24 €

CONCHIGLIA DI BRANZINO*/**, julienne di peperoni, zafferano, pomodoro confit, pinoli e olive taggiasche 24 €

GRAN FRITTO DEL MARE* E DELL'ORTO 24 €

FOCACCE LIGURI AL FORMAGGIO

CLASSICA 10 €

crescenza, prescinsêua olio e.v.o.

CINQUE TERRE 16 €

crescenza, prescinsêua , tartare di tonno*, gocce di pesto, pinoli tostati, pomodorini semiseccchi, stracciatella di burrata

TRIORA 16 €

crescenza, prescinsêua , salsa di ciliegino giallo, acciughe del cantabrico, capperi, stracciatella di burrata , olive taggiasche, terra di olive, olio e.v.o.

TELLARO 14 €

fiordilatte di Agerola, crescenza, prescinsêua , gorgonzola , toma brigasca , ennese piacentino , parmigiano reggiano , olio e.v.o.

SEBORGIA 16 €

crescenza, prescinsêua , stracciatella di burrata , salmone affumicato, crema di zucchine, mandorle tostate, olio e.v.o.

PIEVE DI TECO 15 €

crescenza, prescinsêua , pacchetelle di pomodorino Pizzutello , cotto alla brace melanzane fritte, stracciatella di burrata , olio e.v.o.

ARMO 15 €

crescenza, prescinsêua, pacchetelle di pomodorino Pizzutello , Culatello , stracciatella di burrata , olio e.v.o.

ORCO FEGLINO 15 €

crescenza, prescinsêua, mortadella Festa IGP , stracciatella di burrata crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio e.v.o

FRESCA 14 €

crescenza, prescinsêua, pomodorini semiseccchi, perle di bufale e pesto di Prà

PIZZATA 15 €

Salsa di pomodoro, acciughe del cantabrico, olive taggiasche, origano olio e.v.o. e basilico

PIZZA... SI MA TU CHE PIZZA SEI?

scegli l'impasto che preferisci nella tua pizza:

CLASSICO:

una miscela equilibrata di farina con fiocchi di gemme di grano per una pizza particolarmente profumata e saporita

MULTICEREALI:

con l'aggiunta di farro farina integrale e cereali misti interi. Ricco di proteine e sali minerali per una pizza rustica e fragrante

NERO:

il sorprendente impasto con carbone vegetale che regala una pizza particolarmente leggera e digeribile.



Maestri di Farine



Maestri di Farine

LE GOURMET

LA TROMBETTA 18 €

impasto NERO al carbone vegetale, misticanza, burrata , salmone affumicato, crema di zucchine, mandorle tostate, olio e.v.o.

PARMA 2.0 18 €

impasto CLASSICO, pomodoro , misticanza, burrata , Culatta MADAME , scaglie di grana olio e.v.o.

LI MORTAZZA TUA 18 €

impasto CLASSICO, pesto di pistacchio, burrata , mortadella Festa IGP , granella di pistacchio, misticanza, olio e.v.o.

TONNO SUBITO 18 €

impasto MULTICEREALI , pomodoro , misticanza, burrata , tartare di tonno*, gocce di pesto, pinoli, olio e.v.o.

UANM 18 €

impasto CLASSICO, pomodoro , cotto alla brace , stracciatella di burrata , melanzane fritte, misticanza

LARDO AI GIOVANI 18 €

impasto CLASSICO, lardo di Patanegra , miele, noci, olio e.v.o.

LE CONTEMPORANEE

BORDIGHERA 14 €

Fiordilatte di Agerola, salsa di ciliegino giallo, verdure di stagione, terra di olive, basilico, olio e.v.o.

LA PRA' 17 €

ricotta di bufala, pesto di Prà , crudo di Norcia , bocconcini di bufala , pomodorini semiseccchi

ALBISOLA 16 €

Fiordilatte di Agerola, pacchetelle di pomodorino pizzutello del Piennolo , crema di melanzane, prosciutto cotto alla brace , bocconcini di bufala , mentuccia, basilico, olio e.v.o.

CAMOGLI 18 €

Fiordilatte di Agerola, crema di tartufo, Grancotto tartufato , zabaglione salato, basilico, olio e.v.o.

AL LARDO AL LARDO 16 €

Fiordilatte di Agerola, Pere, Gorgonzola, noci e lardo di patanegra 

PORTOVENERE 18 €

Fiordilatte di Agerola, culatta Madame , mostarda di fichi, stracciatella di burrata , parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

SALE IN ZUCCA 16 €

Crema di zucca, chips di patate, provola affumicata, capocollo e cipolla caramellata

SALSICCA & FRIARIELLI 16 €

Salsiccia, friarielli, provola affumicata, crumble di taralli

LE ROSSE

Con pomodoro pelato italiano



SANTA MARGHERITA LIGURE 2.0 10 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino - Sarnese, Fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

GENOVA 13 €

Pomodoro Solania, provola affumicata Agerola, pepe nero, basilico, olio e.v.o.

DIANO MARINA-RA 12 €

Pomodoro Solania, Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , aglio di Vessalico , origano, basilico, acciughe del cantabrico, gocce di pesto, olio e.v.o.

NOLI 13,50 €

Pomodoro Solania, Fiordilatte di Agerola, spianata calabra, gorgonzola , basilico, olio e.v.o.

ALASSIO 14,50 €

Pomodoro Solania, Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto alla brace , provolone del Monaco , basilico, olio e.v.o.

ALBENGA 14,50 €

Pomodoro Solania, Fiordilatte di Agerola, crudo di Norcia , gocce di parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.

PORTOFINO 13,50 €

Pomodoro Solania, Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , bocconcini di bufala campana , (in uscita), basilico, olio e.v.o.

SAN FRUTTUOSO 14 €

Pomodoro Solania, Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , burrata , 'nduja, basilico, olio e.v.o.

LE BIANCHE

FINALE LIGURE 14,50 €

Fiordilatte di Agerola, salsiccia delle Langhe, gocce di peperone, pomodorini semiseccchi, provolone del Monaco , basilico, olio e.v.o.

CERVO 13 €

Salsa di ciliegino giallo, pacchetelle di pomodorino Pizzutello giallo, Provolone affumicata di Agerola, pepe rosa, basilico, olio e.v.o.

LERICI 14 €

Fiordilatte di Agerola, filetti di tonno, cipolla caramellata, Pacchetelle di Pizzutello del Piennolo , gocce di pesto, basilico olio e.v.o.

VARIGOTTI 14 €

Fiordilatte di Agerola, gorgonzola , toma brigasca , ennese piacentino , parmigiano reggiano , ricotta nera siciliana basilico, olio e.v.o.

ZOAGLI 14 €

Salsa di ciliegino giallo, pacchetelle di pomodorino Pizzutello giallo, Burrata , olive taggiasche, capperi, terra di olive, acciughe, basilico, olio e.v.o.



MANi

PIZZA & CUCINA

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU' CLASSICO AL CAFFE' € 7

CHEESECAKE AL PISTACCHIO, E LAMPONI € 7

CREPES NUTELLA, YOGURT, FRUTTI DI BOSCO € 7

GRAN COPPA FIOR DI BUFALA E FRUTTI ROSSI € 8

PANNA COTTA ESOTICA € 7

CROSTATINA AI DUE CIOCCOLATI € 8

SORBETTO AL LIMONE € 6





**SEI IN PIZZERIA, MA CHI LO SA,
MAGARI QUALCUNO HA VOGLIA DI
QUALCOSA DI DIVERSO! CHE NE DICI DI
UN POKE, UN CEVICHE O UN ROLL?
SORPRESA: IL RISTORANTE ACCANTO È
SEMPRE IL NOSTRO! PUOI ORDINARE
TUTTO QUELLO CHE VUOI ANCHE QUI...
DAI, CHIEDI PURE IL MENÙ E BUON
DIVERTIMENTO! 🍕 🥗 🍣**

COCKTAILS 12€

FLOREALE

Gin, Sakè, Cordiale ai fiori, lime, soda

MESSICANO A KYOTO

Tequila blanco, Italicus, Agave, Lime, The Matcha

ONI MEDITERRANEO

Vodka, Yuzu, Sherbet agli Agrumi, Lime

BOTAN

Gin the nero e frutti rossi, Liquore di more,
Liquore al lychee, Lime, Zuccheri, Soda pompelmo

AJISAI

Vodka, Blue Curaçao, Shrub Ananas, Cranberry,
Lime, Soda

KIKU

Prosecco, St German, Shrub Pesca, Soda

NANTEN

Bitter Fusetti al cacao, Vermouth, birra

SAKURA

Sakè, Apollo 11, Sciroppo al Karkadè, Orange bitter

MOCKTAILS 10€

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Frutta secondo disponibilità stagionale

FLOREALE 0.0

Gin Analcolico, cordiale ai fiori, lime, soda

VOLEVI FAR L'AMERICANO

Bitter Analcolico, Martini Floreale, soda

HANABIRA

Spumante Analcolico, Bitter Analcolico,
Shrub Pesca, Tonica

UME

Gin Analcolico, Sciroppo al Karkadè, Lime

COCKTAIL
INTERNAZIONALI

Chiedere al personale
a partire da 10€



SELEZIONE SPIRITI E DISTILLATI

GIN

- Bulldog 12€
- Martin's Miller 12€
- Citadelle 13€
- Hendrick's 13€
- Jinzu 13€
- London n3 13€
- Malfy 13€
- Mare 13€
- Plymouth 13€
- Roku 13€
- Sipsmith 13€
- Del professore Madame 15€
- Del professore Monsieur 15€
- Del professore Crocodile 15€
- Monkey 47 15 €
- Brooklyn 16€
- Hendrick's amazzonia 16€
- Kinobi 16€
- Mare capri 16€
- Kinotea 20 €

VODKA

- Skyy 10€
- Belvedere 15€
- Grey Goose 15€

TEQUILA

- Espolon blanco 10€
- Espolon Reposado 12€
- Vida del Maguey Mezcal 12€
- Don Julio Blanco 15€
- Don Julio Reposado 18€
- Don Julio Añejo 20€

- Camatti 5€
- Sambuca 5€
- Mirto 5€
- Limoncino 5€
- Branca Menta 5€



Amari e liquori KM0
Andrea Bruzzone
6€

WHISK(E)Y

IRISH

- Glendalough Double Barrel 12€
- Glendalough Pot Still 18€

SCOTCH

- Talisker 10 12 €
- Laphroaig 10 12€
- Caol Ila 12 15€
- Lagavulin 16 20€
- Macallan 12 20€

AMERICANI

- Wild Turkey Bourbon 10€
- Wild Turkey Rey 10€

GIAPPONESI

- Nikka from the Barrel 15€
- Nikka Days 15€

RUM

- Diplomatico Reserva Exclusiva 10€
- Santa Teresa 1796 10€
- Wray & Nephew Over Proof 10€
- Applenton Estate 8 12€
- Barceló Imperial 12€
- Copalli Barrel Rested 12€
- Copalli Cacao 12€
- Don Papa Baroko 12€
- Pyrat XO Reserve 12€
- Hampden 8 15€
- Applenton Estate 12 15€

- Amaro del Capo 5€
- Montenegro 5€
- Averna 5€
- Ramazzati 5€
- Amaro Lucano 5€
- Jefferson 6€

BIRRE

Birre alla SPINA

PEDAVERNA SUPERIOR

Aroma deciso ed un amaro persistente.

PILS | 5,2%

bicchiere 33 cl. 5 €

Birre in BOTTIGLIA

DOLOMITI ROSSA

FESTBIER | 6,7%

33 cl. 6€

PEDAVERNA SUPERIOR ANALCOLICA

LAGER ANALCOLICA | <0,5%

33 cl. 6€



BIOVA PROJECT

FATTI UNA BIRRA CONTRO LO SPRECO!

Birre a recupero circolare dalle eccedenze delle produzioni alimentari.

BIOVA CLASSICA dal pane

RICETTA KOLSCH | 4,7%

33 cl. 6€

BIOVA INTEGRALE dalla pasta

ALTBIER AMBRATA | 5%

33 cl. 6€

BIOVA LEGGERA dal riso

IPA | 3%

33 cl. 6€

Amiamo il nostro territorio. Per questo motivo a rotazione troverete disponibili solo birre artigianali liguri. nel formato 33 cl. Chiedici quali abbiamo al momento.

7€



La Spezia

ANCIUA
KOLSH | 4,6%

BATTIGIA
BITTER ALE | 3,6%

ISOLA PALMARIA
ENGLISH IPA | 5,5%

ORATA
GOLDEN ALE | 5%



Genova Fegino

BLONDE
BELGIAN BLONDE ALE | 5,6%

BIANCA
BLANCHE | 4,7%

AMBRATA
BELGIAN AMBER ALE | 7%

CIPPA L'IPA
IPA | 7%



Sassello

A SPIAGGIA
BLANCHE | 4,6%

BADANI
PILS | 5%

CONTAMUSSE
AMERICAN IPA | 6%

DEIVA
BOCK | 6%



Sanremo

COSTA BALENAE
WHEAT ALE | 4%

D'ORATA
GOLDEN ALE | 4,5%

HOP IS IN THE AIR
PALE ALE | 5,8%

MONTEFOLLIA
SAISON CON FOGLIE
D'ULIVO | 6,2%

VINI

BIANCHI

VERMENTINO COLLI DI LUNI ZANGANI Brillante e di buona intensità. I profumi sono intensi ed equilibrati, con una prevalenza del frutto giallo e sentori di frutta esotica. Spiccano albicocca e banana. In bocca è secco, caldo, il retrogusto finale è piacevole.	25 €
PIGATO CAMPOLOU BERRY&BERRY Campulòu è un vigneto sito nella zona vitata più antica di Balestrino, sulle alture di Savona. Aromi di frutta matura, idrocarburi e pietra focaia. Sapido e fresco.	45 €
PIGATO DEPERI Il Pigato è nato qui: Ranzo è sua terra di elezione. Floreale, fresco con sentori di pesca gialla. In bocca è secco con un leggero retrogusto ammandorlato.	31 €
ROERO ARNEIS DOCG CASCINA CHICCO Sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato!	30 €
GEWURZTRAMINER DOC H.LUN Aromi tipici di menta, rosa e aromi di frutta esotica rapiscono l'olfatto. Molto equilibrato.	30 €
PINOT BIANCO DOC H.LUN Elegante e intenso bouquet floreale. Al palato risulta piacevolmente minerale e fresco.	27 €
TRAMINER AROMATICO DOC GRAVE FORCHIR Litchi, poi ananas, via via pera poi pesca e albicocca; i profumi floreali, arrivano infine le note erbacee.	26 €
SAUVIGNON IGT JERMANN Note di foglie di pomodoro, peperone, agrumi, frutta a polpa bianca, pietra focaia e ori di sambuco accompagnano un sorso di grande purezza ed eleganza, attraversato da una limpida scia fresca e minerale.	48 €
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC RAETIA Si contraddistingue per un profumo organolettico intenso e sfaccettato con aromi di polpa di pera, pesca, albicocca e ori di campo. Il sorso è equilibrato e gradevole.	32 €
VINNAE RIBOLLA GIALLA IGT JERMANN Di colore giallo paglierino, ha un profumo floreale e fruttato; asciutto, fresco, elegante ed avvolgente.	48 €
SHARJS IGT VENEZIE LIVIO FELLUGA Giovane e leggero, ottenuto da uve di Chardonnay e Ribolla Gialla. I profumi sono delicati, di ananas e fiori bianchi, gusto fresco e agrumato, con leggere sfumature speziate.	42 €
GRECO DI TUFO DOCG CUTIZZI FEUDI DI S. GREGORIO Aromi ricchi e fruttati. Sentori primari di frutta fresca si accompagnano a delicate variazioni speziate.	36 €
AZISA ZISOLA GRILLO SICILIA DOC Aromatico, fresco, note di ori e agrumi, piacevolmente secco e minerale.	32 €
SALINA BIANCO IGP COLOSI Elegante e si esprime con sentori reali di zagare, tiglio e sambuco, toni fruttati e note di erbe aromatiche. Al palato è fresco, con una buona spalla acida e un'ottima persistenza.	27 €
ETNA BIANCO DOC LA GELSOMINA ORESTIADI Espressione fresca, leggera e beverina del territorio vulcanico della Sicilia. Si esprime in un ventaglio aromatico di frutta bianca matura, ginestre e altri ori gialli. Il gusto è scorrevole, rinfrescante, equilibrato, sapido e armonico.	36 €
GAVI DOCG VILLA SPARINA Espressione fresca, leggera e beverina del territorio vulcanico della Sicilia. Si esprime in un ventaglio aromatico di frutta bianca matura, ginestre e altri ori gialli. Il gusto è scorrevole, rinfrescante, equilibrato, sapido e armonico.	36 €

VINI

ROSATI

ROSATO LAPPAZUCCHE BERRY&BERRY

40 €

Con uve Barbarossa, un vitigno quasi scomparso del ponente ligure. Fresco e piacevole, color buccia di cipolla. Frutta e spezie.

ROSATO 299 IN ANFORA BIO FORTI DEL VENTO

35 €

Rosato intenso, con profumi floreali e fruttati di rosa, viola, frutti di bosco e melograno. Al palato è fresco, strutturato e armonico. Affinato 2 mesi in anfora e 1 in bottiglia.

ROSATO CALAFURIA IGT TORMARESCA

35 €

Fresco e floreale a base Negroamaro, dai profumi e dagli aromi piacevoli e caratteristici. Frutta ed erbe aromatiche.

DONNADELE PUGLIA IGP ROSATO LONGO BIO

27 €

Rosé da Negroamaro 100%, fresco ed elegante, con profumi floreali e fruttati. Vinificato in acciaio con breve macerazione, è ideale per aperitivi, stuzzichini e primi piatti tradizionali.

ROSSI

ROSSO COLLI DI LUNI ZANGANI

21 €

Intenso, persistente, abbastanza ne, con netti sentori fruttati, speziati e balsamici di mirtillo, mora di rovo e corbezzolo maturi ed un po' macerati, pepe nero e verde macinati e balsamico. In bocca è secco, sufficientemente fresco, sapido, caldo, astringente.

GRANACCIA INNOCENZO TURCO

34 €

Colore scarico; profumi di piccola frutta rossa (lamponi, more) e sentori balsamici (erbe aromatiche), col tempo arricchiti da richiami speziati di pepe (soprattutto) e tabacco.

ROSSESE DI DOLCEACQUA ZINO

33 €

Fruttato e floreale con richiami mediterranei vegetali e minerali. In bocca è pieno, con una struttura sapido - acida ben equilibrata, che lo rendono piacevole da bere.

DOLCETTO D'ALBA DOC BALLARIN

27 €

Rosso fresco e delicato. Offre note di violette, marasche e frutti rossi, con un sorso morbido.

BARBERA D'ASTI DOCG MAREMONTI

22 €

Rosso rubino, molto scuro e intenso. Il naso è giocato su note avvolgenti fruttate, balsamiche e speziate. All'assaggio è di corpo pieno, equilibrato, con un tannino maturo perfettamente lavorato.

LANGHE NEBBIOLO ALBERTO BALLARIN

36 €

Rosso rubino di media intensità dal profumo ricco, fruttato, elegante, con note floreali di rosa e di viola.

BAROLO PRUNOTTO

90 €

Fiori secchi, viola, ginepro, frutta in confettura e tante spezie emergono da una trama densa e ben bilanciata, ricca di nobili tannini.

BARBARESCO PRUNOTTO

70 €

Note di frutta rossa, prugna e aghi di pino emergono da una tessitura caratterizzata da tonalità fresche, morbide ed equilibrate, di elegante delicatezza.

PRIMITIVO DI MANDURIA VITTI S. MARZANO

29 €

Rosso rubino intenso con ri essi violacei, profumo intenso, con note di prugna e ciliegie, speziato, con sentori di rosmarino e vaniglia.

NEGROAMARO NEPRICA TORMARESCA

24 €

Sprigiona all'olfatto note di amarene, piccoli frutti rossi freschi e canditi e aromi di liquirizia, rivelando un sorso morbido, rotondo e dai tannini evoluti, risvegliato da una freschezza equilibrata.

MORELLINO DI SCANSANO BRUNI

27 €

Rubino intenso, dai profumi di ciliegia, mirtilli nobilitati da una nota vanillica. Calore e pienezza.

CHIANTI CLASSICO RISERVA SER LAPO MAZZEI

45 €

Tradizionale rosso toscano che esprime perfettamente il suo terroir di origine. Note di ribes, mirtilli e lamponi con dettagli di terra umida e spezie orientali, mentre al sorso è fresco e tannico.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA BERTANI

90 €

Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato.

VINI

BOLLICINE ITALIANE



CUVE'E DI BI BOJ - VALDO

35€

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

100% GLERA - 11,50%

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente. Aroma caratteristico, fiorito e con un pronunciato fruttato di pera e mela Golden. Raffinato, armonico, ottima persistenza di aromaticità e di sapidità.

PARADISE - VALDO

30€

BRUT **ROSÈ**

UVE BIANCHE SELEZIONATE e NERELLO MASCALESE 11,50%

Pennellate di colore vermiglio su petali di rosa. Intensamente fruttato e piacevolmente fiorito, particolari note di frutta sottobosco. Sapore caldo, vivace e piacevolmente morbido.

AQUARIUS - VALDO

45€

BLANC DE BLANC

CUVÉE DI UVE GARGANEGA E GLERA - 11,00%

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Fresco, floreale fruttato con sentori di brezza marina. Equilibrato, armonioso, elegante con una sottile sapidità residua.

ORIGINE FLUO - VALDO

27€

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

CUVÉE DI UVE BIANCHE SELEZIONATE - 11,50%

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo molto fine e fruttato che spazia tra il floreale e la mela verde. Gusto persistente, vivace ed armonioso, con una piacevole amabilità residua



ALCOHOL FREE - CORTE DELLE CALLI 24 €

MOSTO D'UVA - MOSCATO CON AROMI NATURALI

0,0%

colore è giallo paglierino leggero, al naso le note sono floreali e delicate con sfumature di fiori selvaggi. Il sapore è bilanciato tra dolce e fresco..

FRANCIACORTA **ROSÈ** CUVÉE BIO DOCG "Monique" LO SPARVIERE 70 €

Le uve Pinot Nero conferiscono a questo Franciacorta corpo, estrosità e vigore particolari.

Tonalità rosata tipica della varietà e i profumi sono eleganti e nitidi.

FRANCIACORTA PRIMUS CUVÉE DOCG - FRANCA CONTEA 42 €

Colore dorato brillante con spuma vivace. Al naso è complesso e vinoso, con note di legno tostato, frutta gialla, burro e brioche, che ricordano un Borgogna bianco. Al palato è strutturato, fresco e fruttato, con accenti di pasticceria e un finale lungo e persistente.

ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ - GARESIO 50 €

Colore dorato brillante con spuma vivace. Al naso è complesso e vinoso, con note di legno tostato, frutta gialla, burro e brioche, che ricordano un Borgogna bianco. Al palato è strutturato, fresco e fruttato, con accenti di pasticceria e un finale lungo e persistente

SAN MATIOT TRENTO DOC BRUT - CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA 42 €

prodotto con metodo classico da Chardonnay e Pinot Nero. Elegante, fresco e minerale, con note di mela verde, pesca e lieviti. Perfetto come aperitivo o con piatti delicati.

VINI

CHAMPAGNE

CATTIER BRUT QUARTZ TRADITION

60 €

Dopo tre anni di cantina, questo champagne presenta un naso fresco e complesso con note di prugna e biscotto. Al palato, l'attacco è goloso e vivace con aromi di albicocca secca, prugna e moscato. Gusto pieno e fruttato.

ESTERLIN BRUT NATURE

90 €

Questa cuvée millesimata è un'etichetta di grande carattere e profondità. Espressivo, teso, potente, viene bilanciato dalla freschezza che ne crea la vera spina dorsale.

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

120 €

Una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta.

RUINART ROSE' BRUT

180 €

Tinte di corallo e palissandro. Profumi intensi di frutti esotici e rosa, seguiti da spezie calde. Al palato è fresco, rotondo e raffinato, con un finale elegante di menta e pompelmo rosa

DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG - LA MORANDINA 24 €

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage fine. Al naso è ampio e aromatico, con note di fiori bianchi, miele, pesca bianca e un accenno di salvia. Al palato è dolce, fresco e piacevolmente equilibrato.

PIGATO PASSITO DOC - DEPERI 45 €

Gli acini lasciati appassire per 90 giorni circa, poi successivamente vinificati. Ancora circa due anni di bottiglia prima della messa in commercio! Un residuo zuccherino che rimane perfettamente in equilibrio.

ZIBIBBO OXYDIA IGT - FLORIO 27 €

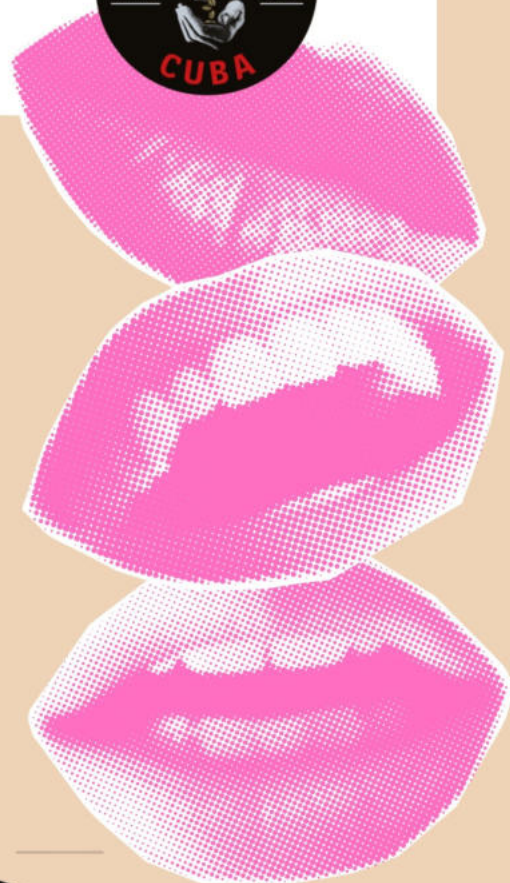
Colore oro antico con riflessi topazio. Al naso è intenso e dolce, con note di frutta secca, spezie e confettura. Al palato è pieno, morbido e rotondo, con ritorni di miele e lunga persistenza di uva passa e fichi secchi. Fruttato e aromatico.

BAR E CAFFETTERIA

- CAFFÈ ESPRESSO 2 €
- CAFFÈ LUNGO 2 €
- CAFFÈ RISTRETTO 2 €
- CAFFÈ MACCHIATO 2 €
- CAFFÈ AMERICANO 2,50 €
- CAFFÈ CORRETTO 4 €
- DECAFFEINATO 2,50 €

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



BIBITE SODE E SUCCHI

ACQUA MICROFILTRATA
NATURALE/GASATA

2€

COCA COLA - COCA ZERO vetro
FANTA - SPRITE vetro
ESTATHÈ vetro
SUCCHI DI FRUTTA

4 €

4 €

4 €

4 €

BIBITE E SODE SELEZIONATE

5 €

BY



CHINOTTO
LIMONATA
MANDARINATA
FESTIVO
PORTOFINO

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES





www.manipizza.com



@manipizzacocktails



@ManiPizzaeCucinaAlassio



0182 1905152



UN SAPORE CHE TI PUGLIA



Il nostro pomodoro

APPROVATO

VERA PIZZA



Napoletana

APPROVED



LA CASITA
ALASSIO

#conlemaniepiùbuona

PICCOLA LEGENDA



Il marchio **DOP** è una denominazione registrata presso la Comunità Europea per indicare un prodotto tipico italiano di alta qualità, la cui zona di origine e le tradizioni utilizzate tutt'ora per crearlo lo rendono così peculiare da doverlo salvaguardare da contraffazioni



Il termine indicazione geografica protetta, **IGP**, indica un marchio d'origine attribuito dall'Unione europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica



Sono definiti **PAT** Prodotti Agroalimentari Tradizionali i prodotti agroalimentari caratteristici di un territorio e che, alla luce di una produzione tradizionale locale, consolidata e costante, meritano di trovare una valorizzazione sul mercato



Per **BIO** (biologico) si intende qualsiasi prodotto, di origine vegetale o animale, ottenuto mediante un processo che prevede la totale assenza di elementi esterni a quelli che la natura mette a disposizione.



Presidio Slow Food ha come scopo il valorizzare territori e storie che altrimenti sarebbero destinati a scomparire, magari perché troppo distanti dalla filosofia di puro profitto, oggi troppo diffusa. Sono anche utili per proteggere le biodiversità locali



Presidio Slow Food

Allergene non è veleno

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali ove si utilizzano e si servono di prodotti contenente di allergeni sotto indicati e che non è possibile escludere una contaminazione crociata, specialmente in presenza di servizio libero o di buffet: **glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta e guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e nitriti, molluschi, lupini.**

*In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine. Il pescato servito crudo e tutti gli alimenti potenzialmente pericolosi per la salute hanno subito un processo di abbattimento termico secondo la normativa vigente

COPERTO 2,50 €