

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 COLOMBO" di tipo "0" e di tipo "1", lievitato per almeno 24 ore.

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

La mozzarella, rigorosamente tagliata a mano, è di Agerola prodotta da "LATTERIE GARGIULO".

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

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

I NOSTRI SUPPLI'

SUPPLI' AL RAGU', CON FONDUTA AL PECORINO 5 €

SUPPLI' CACIO E PEPE, CRUDO DI GAMBERO* E PESTO DI ZUCCHINE TROMBETTE 5 €

SUPPLI' GORGONZOLA E NOCI, CREMA DI ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE 5 €

SUPPLI' 'NDUJA, SASHIMI DI TONNO E SCAROLA 5 €

LE FRITTATINE DI PASTA

CARBONARA, CON PECORINO E GUANCIALE 5 €

SALSICCIA E CIME DI RAPA 5 €

PORCINI, TALEGGIO E SPECK 5 €

ANCORA FRITTI...

CROCCHÉ' DI PATATE E MOZZARELLA ALLA LIGURE 5 €

NON E' UNO GNOCCHO AL POMODORO 5 €

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA PIZZAIOLA 5 €

NUGGETS DI POLLO TEX MEX 6 €

GRAN FRITTO DEL MARE* E DELL'ORTO 18 €

I PANUOZZI

PULLED PORK, FRIARIELLI, TOMA BRIGASCA, LATTUGA, POMODORO SALSA BBQ

SERVITO CON PATATINE 14 €

POLPETTINE FRITTE DI MANZO, PORCINI, FONTINA SERVITO CON PATATINE 15 €

LA nostra PASTA fresca fatta a mano

BOCCADASSE spaghetti alla chitarra con vongole veraci e cime di rapa 16 €

MONTEROSSO spaghetti alla chitarra aglio, olio, bottarga e taralli all'arancia 16 €

LEVANTO tagliatelle con pesto fatto in casa, patate e fagiolini 14 €

RIOMAGGIORE tagliatelle al ragù di polipetti* con terra di olive taggiasche 16 €

SARZANA pappardelle con gamberi*, pesto di pistacchio e stracciatella di burrata 17 €

SANTA CHIARA pappardelle con cozze, zafferano e pomodori secchi 14 €

HANDMADE
COOKING
WITH LOVE

FOCACCE LIGURI AL FORMAGGIO

CLASSICA 9 €

crescenza, prescinsêua olio e.v.o.

CINQUE TERRE 14 €

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

TRIORA 14 €

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

TELLARO 12 €

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

SEBORGIA 14 €

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

PIEVE DI TECO 13 €

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

ARMO 13 €

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

ORCO FEGLINO 13 €

crescenza, prescinsêua, mortadella Lei al pistacchio , stracciatella di burrata , crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio e.v.o.

FRESCA 13 €

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

VAMOS A LA PLAYA 15 €

crescenza, prescinsêua, pesto di rucola, bresaola , Toma di Mendatica e granella di nocciole

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 17 €

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

L'UMBRIACA 17 €

impasto CLASSICO, pomodoro , misticanza, burrata , crudo di vino , scaglie di grana olio e.v.o.

LI MORTAZZA TUA 17 €

impasto CLASSICO, pesto di pistacchio, burrata , mortadella Lei al pistacchio , granella di pistacchio, misticanza, olio e.v.o.

TONNO SUBITO 17 €

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

UANM 17 €

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

LARDO AI GIOVANI 15 €

impasto CLASSICO, lardo del norcino , miele, noci, olio e.v.o.

www.manipizza.com

@manipizzacocktails

@ManiPizzaeCucinaAlassio

0182 1905152



Maestri di Farine

Renzini
ALTA NORCINERIA



**LATTERIE
GARGIULO**

caseificio dal 1957

BIOVA PROJECT

PERRELLA
noi per voi

I DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU' AL CAFFE' € 6

CHEESECAKE AL PISTACCHIO,
AMARENE E OREO € 6

CROCCANTINO ALLA NOCCIOLA,
CAMELLO E ARACHIDI SALATE € 7

CREMOSO AL MANGO
CON BROWNIE AL CIOCCOLATO € 7


TARTE TATIN DI PERE AL CALVADOS
CON GELATO ALLA VANIGLIA € 7


PANNA COTTA CLASSICA,
COMPOSTA DI FICHI E NOCI SABLEE' € 6


SORBETTO € 5


#conlemaniepiùbuona


PICCOLA LEGENDA

 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

 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

Bio


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 €

LE CONTEMPORANEE




BORDIGHERA 13 €

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


LA PRA' 15 €

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

ALBISOLA 14 €

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




CAMOGLI 15,50 €

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

ONEGLIA 14 €

Fiordilatte di Agerola, borragine di Albenga spadellata con uvetta e pinoli, maionese di acciughe, terra di olive


PORTOVENERE 15 €

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

SALE IN ZUCCA 14 €

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

SQUID GAME 16 €

Crema di barbabietola, crema di pecorino , calamari* saltati, julienne di verdure croccanti


SALSICCA & FRIARIELLI 14 €

Salsiccia, friarielli, provola affumicata, crumble di taralli


LE ROSSE

Con pomodoro pelato italiano



**SANTA MARGHERITA LIGURE 8 €**

Fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano , basilico, olio e.v.o.


GENOVA 12 €

Mozzarella di bufala campana affumicata , pepe nero, basilico, olio e.v.o.

DIANO MARINA-RA 11 €

Pacchettelle di Pizzutello del Piennolo , aglio di Vessalico , origano, basilico, acciughe, gocce di pesto, olio e.v.o.



NOLI 13 €

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



ALASSIO 13 €

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

ALBENGA 13,50 €

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

PORTOFINO 12,50 €


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

SAN FRUTTUOSO 14 €


Pacchettelle di Pizzutello del Piennolo , burrata , 'nduja, basilico, olio e.v.o.

LE BIANCHE


FINALE LIGURE 14 €

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


RECCO 13 €

Fiordilatte di Agerola, mortadella Lei al pistacchio , crema di rucola, ricotta nera siciliana, pomodorini semiseccchi, basilico, olio e.v.o.





CERVO 13 €

Salsa di ciliegino giallo, pacchettelle di pomodorino Pizzutello giallo, mozzarella di bufala affumicata , pepe rosa, basilico, olio e.v.o.


LERICI 14 €

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

VARIGOTTI 13 €

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

ZOAGLI 14 €

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



BIRRA ALLA SPINA

Pedavena

piccola € 4
media € 6

TIMOSSI

DAL 1952
Beverage & Food solution

BIRRA IN BOTTIGLIA

PERONI SENZA GLUTINE 33 cl € 6

Birra artigianale della valsguana
a bassa fermentazione non pastorizzata

FRAVORT FRESH

Bionda bassa fermentazione cl 33 € 6

FRAVORT DI CANTINA

Bionda cl 33 € 6

AMBRATA del BRENTA

Ambrata cl 33 € 8

FRAVORT TRIPLE

cl 33 € 8

BIONDA DEL BRENTA

Bionda Strong Ale cl 33 € 8

ROSSA DEL BRENTA

cl 33 € 8

FRAVORT IPA

cl 33 € 8

FRAVORT WEISS

cl 50 € 8



ichnusa NON FILTRATA 50 cl € 6

Birra artigianale ad alta fermentazione
non pastorizzata:

WARHOL

bianca 50 cl € 8

LICHTESTEIN

bionda 50 cl € 8

HARING

ambrata 50 cl € 8

BRITTO

ambrata doppio malto IPA 50 cl € 8



Birre a recupero circolare
dalle eccedenze delle produzioni
alimentari:

BIOVA CLASSICA

dal Pane BIONDA 33 cl € 6

BIOVA INTEGRALE

dal Pane AMBRATA 33 cl € 6

BIOVA LEGGERA

dal Pane IPA 33 cl € 6

BIOVA PASTA CLASSICA

BIONDA 33 cl € 6

BIOVA PASTA INTEGRALE

AMBRATA 33 cl € 6

ACTION BIOVA RISO

AMBRATA LEGGERA SENZA GLUTINE
33 cl € 6

BIOVA

PROJECT

VINI

S. VALDOBBIADENE PROSECCO S. DOCG BRUT DOGARINA € 29

S. PROSECCO ROSE' DOC EXTRA DRY DOGARINA € 29

PIGATO RIVIERA PONENTE DOP TERRAE € 22

CHARDONNAY VENEZIA DOC S.OSVALDO € 22

VERMENTINO DOC MORTEDO "Mirketti" € 19

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA S.OSVALDO € 22

LANGHE NEBBIOLO DOC BALLARIN € 29

ROSSO COLLI DI LUNI DOC "Ghido" € 19

ACQUA, BIBITE E BAR

ACQUA NATURALE € 2

ACQUA FRIZZANTE € 2

COCA COLA € 3,5
COCA COLA ZERO € 3,5

SPRITE € 3,5

ESTATHE PESCA € 3,5

ESTATHE LIMONE € 3,5

LIMONATA DEL TIGULLIO NIASCA € 4

MANDARINATA TIGULLIO NIASCA € 4

CHINOTTO DEL TIGULLIO NIASCA € 4

FESTIVO PORTOFINO NIASCA € 4

CAFFE' da € 2

AMARI, LIMONCINO o MIRTO da € 4

LIQUORI a km Zer0 € 4,5

