

Menù



Ristorante
Pizzeria





Avviso alla Nostra Clientela

Con Rilevamento di Regolamento Europeo 1169/2011, si informa la gentile Clientela che alcuni dei piatti del menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- 1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut*
- 2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei*
- 3. UOVA e prodotti a base di uova*
- 4. PESCE e prodotti a base di pesce*
- 5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi*
- 6. SOIA e prodotti a base di soia*
- 7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti*
- 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*
- 13. LUPINI e prodotti a base di lupini*
- 14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi*

Pertanto, in caso foste a conoscenza di avere allergie o intolleranze ai prodotti sopra elencati, Vi chiediamo cortesemente di fare riferimento al Personale di Sala per ogni richiesta di informazioni o chiarimenti.

Lo Staff di “Manuno” è a Vostra completa disposizione e Vi augura Buon Appetito



I Nostri Valori

Accoglienza

Qualità

Cortesia

Passione

Servizio

Eccellenza

Area Bimbi

Giochi Interattivi

Manuno = una Garanzia!



scannerizza qui!

Si accettano prenotazioni per feste di
compleanno - battesimi-comunioni-cresime
lauree-cene aziendali-pranzi di lavoro-
pizze anche a mezzogiorno

Menu dei Piccoli

Primi Piatti a Scelta

€ 9,00

Piccolini al Pomodoro Risotto
allo Zafferano Penne, Panna e
Prosciutto Cotto

Secondi Piatti a Scelta

€ 11,00

Wurstel alla griglia
Cotoletta di Pesce Pangasio
Cotoletta di Pollo

Denominazione D.O.P. e I.G.P

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perchè il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti. I prodotti D.O.P. e I.G.P. rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. Per questo motivo l'Unione europea detta regole precise per la loro salvaguardia, prevedendo l'istituzione di appositi regimi normativi di qualità, a tutela della buona fede dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare e promuovere meglio prodotti aventi caratteristiche specifiche, nonché proteggerli da pratiche sleali.

Il regolamento (UE) N 1151/2012 (art.5) descrive puntualmente il significato degli acronimi D.O.P. e I.G.P. precisando che:



- con il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) si identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese, la cui qualità o le caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed i suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata



- con il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) si designa un prodotto originario di un determinato luogo, regione, paese alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle fasi nella zona geografica delimitata. Solo quelle produzioni che dimostrano una tradizione produttiva consolidata e codificata, un legame indiscutibile con il territorio di provenienza, un tessuto socio-imprenditoriale adeguato e che riescono a raggiungere elevati standard qualitativi certificati da organismi terzi di controllo, possono aspirare ad ottenere e conservare l'ambito riconoscimento comunitario e la contemporanea iscrizione al registro europeo dei prodotti Dop e IGP. I prodotti di cui possiamo assolutamente fidarci sono quelli che hanno il logo introdotto dalla legislazione europea circa 6 anni fa, che rappresenta una foglia bianca su fondo verde il cui contorno è delimitato da una serie di stelline



Antipasti di Mare



Entrè Mediterraneo

Zeppoline alle alghe di mare*, Polpettine di tonno con patate, Cocktail di Gamberetti (1,4,14,10)

10,00€

Impepata Di Cozze

Cozze, Limone, Pepe, Vino Bianco (14,12)

12,00€

Moscardini Alla Luciana Su Crosta Di Pane Croccante

Moscardini*, Pomodoro Pelato, Capperi, Olive Riviera, Aglio, Olio E.V.O, Prezzemolo, Vino Bianco(14,1)

13,00€

Polipo Alla Griglia Con Vellutata Di Patate e Sbriciolata di Tarallo Napoletano

Polipo*, Patate, Prezzemolo, Cipolla, **Burro**, Olio E.V.O, Sale, Tarallo Napoletano (14, 7,1)

16,00€

Zuppa Di Cozze con Crostini Di Pane

Cozze, Gamberone*, Scampo*, Polipo*, Olio Piccante, Aglio, Olio E.V.O, Vino Bianco(14)

18,00€

Antipasti di Terra

Bufala e Crudo D.O.P.

Bufala Campana D.O.P, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi D.O.P, Rucola, Olio E.V.O, Basilico (7)

16,50€

Caprese Con Bufala Campana D.O.P.

Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P, Pomodori, Olio E.V.O, Basilico (7)

14,00€

Carpaccio Di Bresaola

Bresaola I.G.P, Letto Di Rucola, Scaglie Di Grana 16 mesi D.O.P, Olio E.V.O, Limone (7)

14,00€

Tagliere Di Salumi

Prosciutto Crudo Di Parma 24 mesi D.O.P, Speck Alto Adige I.G.P, Salame Di Franciacorta, Pancetta, Olive Riviera, Gnocco Fritto Con Pasta Pizza

18,00€

Tagliere Di Formaggi

Gorgonzola D.O.P, Brie, Scamorza, Grana Padano 16 mesi D.O.P, Provolone Del Monaco, Gnocco Fritto Con Pasta Pizza, Confettura Ai Frutti Di Bosco (7,1)

18,00€

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.
-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50













Friggitoria Napoletana



Arancino Al Ragù Riso, Carne Bovina, Carne Suina, Cipolle, Carote, Sedano, Olio, Sale, Farina, Pecorino Romano (1, 7,9)	4,00€
Crocchè  Patate, Farina Di Frummento, Sale, Mozzarella , Farina di Riso, Farina Di Grano Tenero 00, Pepe (1, 7)	4,00€
Fior Di Zucca Ripieni 2pz Fior Di Zucca, Prosciutto, Mozzarella , Farina Di Grano Tenero 00, Sale	5,00€
Frittatina Bucatini, Besciamella, Farina Di Grano Tenero 00, Piselli, Prosciutto Cotto, Parmigiano Reggiano , Sale Pepe	4.00€
Frittatina Mortadella e Pistacchio Bucatini, Besciamella, Farina Di Grano Tenero 00, Piselli, Mortadella, Pistacchio, Sale Pepe	4.50
Montanare 2pz Pizzette fritte condite con: <ul style="list-style-type: none">• Pomodoro, Mozzarella, Olio E.V.O, Basilico• Mortadella, Pistacchio, Stracciata Di Burrata	6,00€
Paccheri Ripieni Ricotta e Salame 5pz Paccheri , Ricotta, Salame, Farina Di Grano Tenero 00,Sale	6,00€
Zeppoline Alle Alghe Di Mare 10 pz  Farina 00, Alghe, Sale, Pepe	5,00€

Contorni

Patatine Fritte   Patate*,sale	5,00€
Patate Al Forno   Patate, Sale, Olio E.V.O	5,00€
Verdure Grigliate   Melanzane, Zucchine, Peperoni, Radicchio, Olio E.V.O, Prezzemolo	7,00€
Verdure Al Vapore   Carote, Patate, Fagiolini, Olio E.V.O, Sale	7,00€
Misticanza   Rucola, Pomodorini, Mais, Radicchio	6,00€

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.
-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Primi Di Mare



Linguine Con Crema Di Scampi

Linguine I.G.P Pasta Fresca, Scampi, Olio E.V.O, Aglio, Prezzemolo (1, 14)

15,00€

Pasta Fagioli e Cozze

Pasta mista, Fagioli Cannellini, Cozze*, Prezzemolo, Olio E.V.O, Aglio, Sedano, Carote, Pomodorini (1,14,12,9)

12,00€

Risotto Pescatora



Riso Carnaroli, Pomodoro pelato Italiano, Pomodorini Datterino, Cozze, Vongole*, Gamberi*, Prezzemolo, Olio E.V.O, Aglio, **Burro** (14,12,7)

16,00€

Scialatiello Allo Scoglio

Scialatiello I. G. P Pasta Fresca, Pomodorini Datterino, Aglio, Olio E.V.O, Cozze*, Vongole*, Prezzemolo (1,14,12)

15,00€

Spaghetto Alle Vongole Con Sapori Del Vesuvio

Spaghetti Pasta Fresca, Pomodorini Datterino, Olio E.V.O, Aglio, Prezzemolo, Vongole (1,14,12)

15,00€

Primi Di Terra

Casoncelli Burro E Salvia



Casoncelli Di Pane , **Burro**, Salvia, **Grana Padano 16 mesi D.O.P** (1, 7, 3)

12,00€

Gnocchi Alla Sorrentina



Gnocchi, Pomodoro Pelato Italiano, Aglio, Olio E.V.O , **Fior Di Latte**, Basilico, Cipolla (1,7)

12,00€

Mezze Maniche Allo Scarpariello



Pomodorini Datterini, **Grana Padano 16 mesi D.O.P**, Basilico, Aglio, Olio E.V.O (1,7)

14,00€

Risotto Funghi Porcini e Salsiccia



Risotto Carnaroli, Funghi Porcini, Salsiccia Napoletana , Olio E.V.O, **Burro**, Aglio, **Grana Padano 16 mesi D.O.P** (7)

16,00€

Spaghetti Alla Nerano



Spaghetti, Zucchine, **Provolone Del Monaco**, Cipolla, Basilico, Olio E.V.O (1, 7)

13,00€

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Secondi Di Mare



Cuoppo

Calamari Del pacifico*, Gamberi*,Acquadelle*, Farina00, Semola, (4,1)

18,00€

Filetto Di Branzino Alla Mediterranea

Branzino, Olio E.V.O, Capperi, Olive Taggiasche, Pomodorini Datterino (4)

18,00€

Grigliata Di Gamberoni

Gamberoni Argentini* 7pz, Insalatina Mista, Prezzemolo, Limone, Olio E.V.O (4)

18,00€

Grigliata Mista Di Pesce

3 Gamberoni Argentini*, Trancio Di Salmone*, 1 Calamaro, Olio E.V.O, Prezzemolo, Limone (14,4)

30,00€

Salmone Alla Griglia Con Verdure

2 Tranci di Salmone, Olio E.V.O, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Limone (4)

20,00€

Secondi Di Terra

Grigliata Mista Di Carne

Salsiccia Napoletana, Costine Di Maiale*, Petto Di Pollo*, Braciola Di Suino*,Olio E.V.O, Prezzemolo

18,00€

Salsiccia Con Sapori Della Terra

Salsiccia Napoletana, Birra, Funghi Champignon , Aglio, Prezzemolo (12)

12,00€

Scaloppina Di Vitellina

Vitello, **Burro**, Farina00, Patate Al Forno, Limone (1, 7)

13,00€

Tagliata Di Manzo 200gr

Manzo*, **Scaglie Di Grana Padano 16 Mesi D.O.P**, Rucola, Pomodorini, Olio E.V.O (7)

18,00€

Hamburger Di Vitellone 180gr Ternera Rosada

Vitellone Ternera Rosada*, Chips Di Patate, Pepe Rosa, Limone, Olio E.V.O

12,00

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50

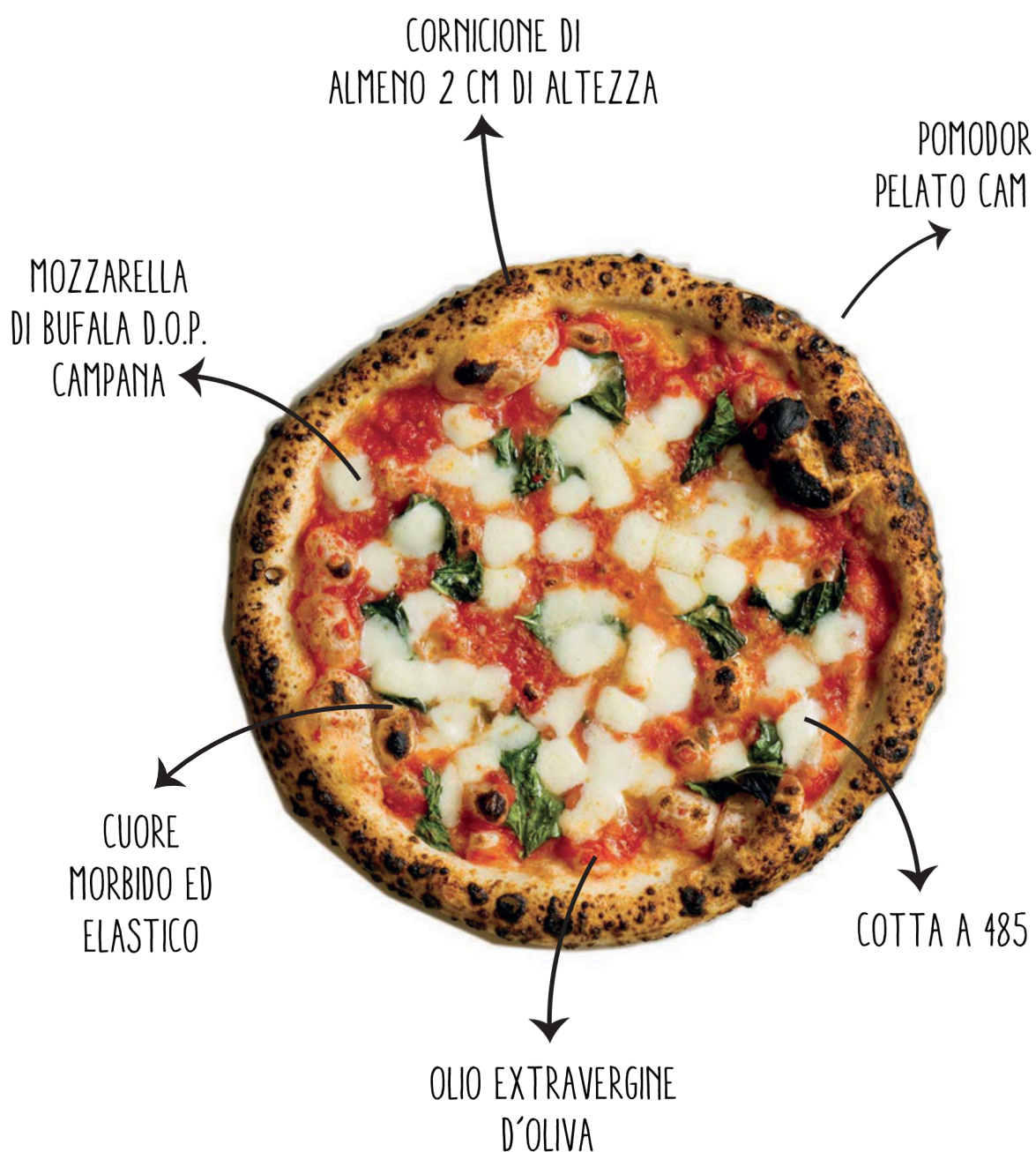


La Pizza secondo Manuno

La grande passione, l'entusiasmo, la professionalità di **Mario Matarazzo** e della moglie **Angela** in poco tempo hanno reso **Manuno** un nome molto affermato su Brescia e dintorni. Molte persone hanno frequentato ogni giorno la piccola pizzeria in Via Zara, già segnalata su molte guide e su molti siti internet per i meriti acquisiti, e tutt'ora ne apprezzano la piccola dimensione e la familiarità. **Manuno** raccoglie l'esperienza qualitativa maturata in Poncarale proponendo spazi più adatti ad accogliere compagnie numerose, famiglie con bambini, pranzi di lavoro, cene aziendali, feste e celebrazioni. Nelle pizzerie, ristoranti, Manuno puoi gustare la Verace Pizza Napoletana, accompagnata da prodotti genuini e sempre freschi come provola, friarielli, salsiccia napoletana, mozzarella di bufala e tanti altri. La pizza Napoletana, dalla pasta morbida e sottile ma dai bordi alti (detti "cornicione"), è la pizza italiana per antonomasia. Dal 5 febbraio 2010 è ufficialmente riconosciuta come specialità tradizionale garantita dalla comunità europea. Nel 2011, la pizza napoletana è stata presentata dall'Italia come candidata al riconoscimento UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. La peculiarità della pizza napoletana è dovuta soprattutto alla sua pasta che deve essere prodotta con un impasto simile a quello del pane ossia completamente privo di grassi, morbido ed elastico, steso a mano in forma di disco senza toccare i bordi che formano in cottura un tipico "cornicione" di 1 o 2 cm mentre la pasta al centro sarà alta circa 3 mm. Un veloce passaggio in un forno molto caldo deve lasciarla umida e soffice, non troppo cotta.














La Pizza Napoletana Verace



IL DIAMETRO NON DEVE ESSERE INFERIORE A 28 CM E SUPERIORE A 33 CM

Pizze Tradizionali



4 Formaggi  	9,50€
Pomodoro Pelato Italiano , Mozzarella fior di latte , Emmental Bavarese , Brie , Gorgonzola D.O.P , Scamorza affumicata , Basilico (1,7)	
4 Stagioni	8,50€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella fior di latte , Prosciutto cotto , Carciofi , Funghi, Olive Riviera, Basilico (1,7)	
Bella Vista 	9,50€
Mozzarella fior di latte , Brie , Scamorza Affumicata , Speck dell' Alto Adige I.G.P, Basilico (1,7)	
Biancaneve 	11,50€
Mozzarella fior di latte , Panna , Crudo Di Parma D.O.P stag 24 mesi, Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P stag 16 mesi , Basilico (1,7)	
Bufalina  	11,00€
Pomodoro San Marzano del agro Sarnese D.O.P, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P , Olio E.V.O, Basilico (1,7)	
Caprese  	12,00€
Pomodoro San Marzano del agro sarnese D.O.P, Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P , Pomodorini Datterino, Olio E.V.O, Basilico (1,7)	
Calamari	10,50€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella fior di latte , Anelli Di Calamari Del Pacifico*, Basilico (1,7,14)	
Calzone Napoletano Forno o Fritto	11,00€
Pomodoro San Marzano del agro Sarnese D.O.P, Mozzarella fior di latte , Ricotta Di Bufala Campana, Prosciutto Cotto, Pepe (1,7)	
Crudo Di Parma 	10,50€
Pomodoro pelato Italiano, Mozzarella fior di latte , Crudo di Parma D.O.P stag 24 mesi , Olio E.V.O, Basilico (1,7)	
Carrettiera 	11,00€
Bufala Campana D.O.P , Salsiccia Napoletana, Friarelli , Olio E.V.O, Basilico (1,7)	
Diavola 	9,00€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella fior di latte , Peperoni, Spianata Calabria, Basilico (1,7)	

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.





-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Pizze Tradizionali



Focaccia  	4,00€
olio E.V.O, Origano, Sale (1)	
Ghiottona 	13,50€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella Fior Di Latte , Porcini, Spianata Calabra , Peperoni, Speck Del' Alto Adige I.G.P, Basilico (1, 7)	
Margherita  	6,50€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella Fior Di Latte , Basilico (1, 7)	
Marinara  	5,00€
Pomodoro Pelato Italiano , Origano, Aglio, Olio E.V.O, Basilico (1)	
Mantovana 	10,50€
Mozzarella fior di latte , Scamorza Affumicata , Pancetta Arrotolata D.O.P, Salsiccia Napoletana, Basilico (1,7)	
Mare e Monti 	13,00€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella Fior Di Latte , Porcini, Calamari Del Pacifico*, Polpo*, Basilico (1, 7, 14)	
Napoli Del Cantabrico 	11,00€
Pomodoro San Marzano Del Agro Sarnese D.O.P, Bufala Campana D.O.P , Acciughe Del Cantabrico, Origano, Basilico (1, 7)	
Ortolana  	10,50€
Pomodoro Pelato Italiano , Mozzarella Fior Di Latte , Melanzane Alla Griglia, Zucchine Alla Griglia, Peperoni Alla Griglia, Basilico (1,7)	
Prosciutto e Funghi 	9,00€
Pomodoro Pelato Italiano , Mozzarella Fior Di Latte , Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Basilico (1,7)	
Romana 	9,00€
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella Fior Di Latte , Filetti Di Acciughe, Origano, Olive Riviera (1,7,4)	
Rustica 	11,00€
Pomodoro Pelato Italiano , Mozzarella Fior Di Latte , Gorgonzola D.O.P , Noci, Basilico (1,7,8)	

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Pizze Tradizionali



Saporita

Pomodoro Pelato Italiano, **Mozzarella fior di latte**, Spianata Calabra, Filetti Di Acciughe, **Gorgonzola D.O.P.**, Olive Riviera, Basilico (1,7,4)

10,00€

Tonno e Cipolla

Pomodoro Pelato Italiano, **Mozzarella fior di latte**, Tonno, Cipolle Di Tropea (1,7,4)

9,00€

8.50€

Viennese

Pomodoro Pelato Italiano, **Mozzarella Fior Di Latte**, Würstel di Pollo, Patatine Fritte* (1,7)

Pizze Mondiali

Questa selezione di pizze rappresentano l'eccellenza e la passione che ci hanno portato a conquistare oltre 100 titoli a livello italiano, europeo e mondiale. Ogni creazione è stata giudicata e perfezionata grazie al confronto con i più grandi professionisti del settore, diventando sinonimo di innovazione, qualità e tradizione. Questa selezione esclusiva racconta il nostro viaggio fatto di ricerca, dedizione e amore per l'arte della pizza, per offrirvi un'esperienza unica che celebra il gusto e il prestigio a livello internazionale.

Freschezza

Bufala Campana D.O.P., Pomodorini Datterino Giallo e Rosso, Gamberoni*, Scaglie Di Limone, Coralli Di Pane Blu

20,00€

L'Eccellenza

Bufala Campana D.O.P., Pomodorino Del Piennolo Del Vesuvio, Crema di Tartufo Nero, Speck Dell' Alto Adige I.G.P, **Rose Di Formaggio Caprino**, **Corallo Di Grana Padano Stag 16 Mesi**, Basilico, Olio E.V.O

18,00€

Manuno

Pomodoro San Marzano Del Agro Sarnese D.O.P, **Mozzarella Fior Di Latte** Pomodorini Datterino, Crudo Di Parma D.O.P Stag 24 mesi, **Burratina Pugliese**, Basilico, Olio E.V.O

15,00€

Nick Freestyle

Pomodoro San Marzano Del Agro Sarnese D.O.P, **Mozzarella Fior Di Latte**, Pomodorini Datterino, Melanzane Fritte, **Burratina Pugliese**, Coralli Di Grana Padano D.O.P Stag 16 Mesi, Basilico, Olio E.V.O

16,00€

Tiktoker

Mozzarella Di Bufala Campana D.O.P., Mortadella I.G.P, Granelle Di Pistacchio, **Burratina Pugliese**, Scaglie Di Limone, Basilico, Olio E.V.O

16,00€

Smeraldo

Bufala Campana D.O.P., Pomodorini Datterino, Pesto, Crudo Di Parma D.O.P Stag 24 mesi, **Burratina Pugliese**, Basilico, Corallo Di Grana Padano D.O.P Stag 16 mesi, Olio E.V.O, Basilico

16,00€

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Aggiunte Pizze

Cotto, Salame Dolce, Spianata, Mortadella I.G.P	1,50€
Crudo di Parma Stag 24 Mesi D.O.P, Speck Alto Adige i.G.P, Bresaola I.G.P	2,50€
Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza, Emmental Bavarese, Gorgonzola D.O.P, Brie , Panna, Grana Padano Stag 16 Mesi D.O.P	1,50€
Mozzarella Senza Lattosio	2,50€
Bufala	2,00€
Burrata	3,00€
Zucchine, Peperoni, Melanzane, Porcini, Tartufo Nero, Pistacchio	2,00€
Ruola, Cipolla, Pomodorini, Noci, Capperi, Olive Riviera, Funghi Champignon, Mais	1,50€
Calamari, Gamberetti, Salmone	3,00€
Tonno, Acciughe	1,50€
Acciughe Del Cantabrico	5,00

N.B Le aggiunte di prodotti comportano un incremento del prezzo per ogni singolo elemento aggiunto. Si precisa che eventuali rimozioni di ingredienti non influenzano il prezzo, in quanto il costo è compensato da altri elementi nel piatto.

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al **Glutine e Lattosio**, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Dolci

Delizia Al Limone 	6,00€
Zucchero, Farina00, Albumi, Tuorli, Scorza Di Limone (1,3)	
Babà 	6,00€
Farina Di Manitoba 0, Uova, Sale, Zucchero, Lievito Di Birra, Acqua, burro, Rum, Scorza Di Limone e Scorza Di Arancia (1,7,3)	
Pastiera Napoletana 	6,00€
Farina Di grano 00, Latte , Zucchero, Uova, Liquore Strega, Aromi Fior D'Arancio, Canella, Ricotta , Canditi (1,7,3)	
Tortino Al Cioccolato 	6,00
Burro , Uova, Farina00, Zucchero, Cioccolata, Vaniglia (7,3,1)	
Tiramisù  	6,00€
Uova, Mascarpone , Zucchero, Savoiardi, Caffè, Cacao Amaro (3,7)	
Gelato	6,00€
Latte , Acqua, Panna , Vari Gusti (7) 	
Panna Cotta Frutti Di Bosco o Cioccolato	6,00€
Panna , Colla Di Pesce, Zucchero, Vanillina, Cioccolato o Frutti Di Bosco (7)	
Sorbetto Limone 	4,00€
Limone, Acqua, Panna , Zucchero (7)	
Tartufo Bianco 	6,00€
Albume, Zucchero, Succo Di Limone, Latte , Farina, Vanillina, Panna , Meringhe (3,7,1)	
Tartufo Nero 	6,00€
Caffè, Cioccolata Fondente, Panna , Zucchero (7)	
Coppa Frutti Bosco Gluten Free  	6,00€
Panna , Albume d'uovo, Grassi vegetali, Salsa ai frutti di bosco, Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua	

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

-Gli ingredienti in **Grassetto**, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

-Avvisiamo la Clientela con intolleranze al Glutine e Lattosio, di informare il personale di sala, per una maggiore accortezza.

Coperto: € 2,50



Birre Alla Spina

Kronen Bionda

20cl	3,00€
40cl	4,50€

Forst Felsenkeller Non Filtrata

20cl	3,50€
40cl	5,00€

Forst Sixtus Rossa

20cl	3,50€
40cl	5,00€

Birre Artigianali

Viola Bionda 75cl

Per questa birra bionda dal sapore inconfondibile, sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile (Pilsner, Vienna, Caramel Light) e di luppolo tra cui Perle (Germania), Tradition (Germania), Saaz (Rep.Ceca).

Il metodo della bassa fermentazione, la sua schiuma bianca e permanente, il suo sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati, fanno di questa birra un prodotto per grandi intenditori.

Ecco perché Viola non è una birra come tante altre, ma una birra unica e inconfondibile



15,00€

Viola Bianca 75cl

Viola Bianca è una Blanche ad alta fermentazione prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo, ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza Italiana.

Peculiarità di Viola Bianca è l'utilizzo del luppolo Saaz (Rep. Ceca) che conferisce una nota delicatamente amara, in aggiunta ad una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia.

Di colore giallo opalino, Viola Bianca non è filtrata vestendosi così della velatura tipica dello stile birrario che interpreta anche nel suo gusto: piacevole e dissetante come una Blanche, unico ed inconfondibile come Viola.



15,00€

Viola Rossa 75cl

Per questa birra rossa ad alta fermentazione sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile (Pilsner, Aromatic, Melanoidin, Wheat) e luppolo tra cui Perle, Tradition (Germania), Saaz (Rep.Ceca), East Kent Golding (Inghilterra) e Willamette (USA). Dal sapore inconfondibile, nel suo splendido colore si scorgono riflessi ramati e color rubino, mentre la sua schiuma è bianca e compatta.

Una birra ricca di sapori di spezie, che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.



18,00€

Dama Bionna Ipls 33cl

Tipologia: India Pale Lager (IPL)

Gusto: rinfrescante con lievi note acidule e citriche

Caratteristiche: rifermentata, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

Ingredienti: malto d'orzo, frumento, luppolo, zucchero, lievito

La nostra La Bionna ha la particolarità di essere prodotta con una piccola percentuale di frumento che la rende più rinfrescante grazie a lievi note acidule che questo cereale rilascia durante l'ammontamento e la discosta dall'immaginario delle classiche Lager/Pils.

Per enfatizzare la sensazione di facile beva abbiamo aggiunto un tocco di estro in più:

utilizzare dry hopping in seconda fermentazione, utilizzando luppoli in grado di accompagnare le note acidule/citriche del frumento.



6,50€

Birre Artigianali

La Bruna 33cl

Tipologia: London Porter

Gusto: mediamente dolce, watery, note di tostatura, caffè, liquirizia, cacao, nocciola.

Caratteristiche: rifermentata, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

Ingredienti: malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito

Il suo colore scuro e il suo profilo di sapori e aromi, che vanno dal cioccolato, alle noci, dal caffè alla liquerizia, la rendono la favorita di chi ama i gusti ammalianti. Una varietà infinita di sentori, corpo medio e carbonazione moderata che lasciano un retrogusto asciutto (London Porter). Consegnata e bevuta. Viene tutt'ora servita alla pompa nei locali tradizionali, con un sistema idraulico a pressione manuale che la fa salire direttamente dal fusto al boccale.



6,50€

Fumarola 33cl

Tipologia: Rauch Ale

Gusto: affumicato, note di frutti rossi, ciliegie, frutta secca

Caratteristiche: rifermentata, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

Ingredienti: malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito

La Fumarola è una rivisitazione tra bassa e alta fermentazione, una Rauch Ale che ci regala note extra da parte dei lieviti. Il suo gusto è inconfondibilmente affumicato, con finale fruttato. Frutti rossi, note di ciliegia, frutta secca. Un mix inusuale e azzardato che infatua alla prima beva.



7,00€

Ciao Frank 33cl

Tipologia: Strong Belgian Ale

Gusto: caldo, avvolgente, rotondo al palato e dalle note mielate

Caratteristiche: rifermentata, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

Ingredienti: malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito

Anch'essa un ibrido di categoria, riprende di base le Belgian Pale Ale classiche, enfatizzandone però tutte le caratteristiche, divenendo così "Strong". Gradazione maggiorata, maltata, leggermente fruttata, facile da bere, dal color rame.

Si presenta calda, avvolgente, rotonda al palato e dalle note dolci mielate e caramellate, che non smetteresti mai di mandar giù, nonostante il suo tasso alcolico.



7,00€

Roma Brescia 33cl

Tipologia: India Pale Lager (IPL)

Gusto: amaro deciso, accattivante, note di malto e biscotto

Caratteristiche: rifermentata, non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti

Ingredienti: malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito

La Roma Brescia è la nostra India Pale Ale (IPA) dove troviamo luppoli americani sia in amaricatura che nell'aroma, grazie all'utilizzo del dry hopping. È la prima birra ad esser prodotta nella nostra nuova casa a Bedizzole, in provincia di Brescia, nel nuovo impianto di produzione La Dama.



7,50€

Landbier Original 50cl

Tipologia: Bionda

Provenienza: Germania

Caratteristiche: è una export hell a bassa fermentazione, affinata in botti di legno. Ha un colore dorato brillante, una spuma generosa, elegante, fine e compatta ed un'effervescenza di buona intensità e persistenza.



6,00€

Birre Artigianali

Landbier Zwick'l 50cl

Tipologia: Non Filtrata

Provenienza: Germania

Caratteristiche: è una Kellerbier a bassa fermentazione di colore oro velato, conseguenza della mancanza di filtrazione. Ha un'effervescenza fine e prolungata, al naso si avvertono note vegetali e maltate, con sfumature delicate di miele, lievito e cereale.



6,50€

Maisel Weisse 50cl

Tipologia: Weisse

Provenienza: Germania

Caratteristiche: Assaporandola si può gustare il connubio tra il profumo di lievito pregiato, piacevoli note fruttate e un delicato aroma speziato di malto, frutta, chiodi di garofano e un accenno di noce moscata.



7,00€

Norbertus Kardinal 50cl

Provenienza: Germania

Caratteristiche: Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.

Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie



6,00€

Norbertus Edelstark 50cl

Provenienza: Germania

Caratteristiche: Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.

Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, con sentori floreali e speziati.



6,00€

Norbertus Weeisebock 50cl

Provenienza: Germania

Caratteristiche: Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente.

Aroma ben strutturato e persistente con sentori di mela verde, banana, farina d'orzo.

Dolce, ricca, cremosa, di buona struttura, fruttata e speziata con note dolci finali. Ottima persistenza gustativa con finale pulito.



6,00€



Superior Dolomiti 33cl

5,00€

Acque

Acqua Manuno Microfiltrata Naturale / Frizzante 75cl	2,00€
Acqua San Bernardo Naturale / Frizzante 75cl	3,50€
Surgiva Naturale / Frizzante 75cl	3,50€
Plose Naturale/ Frizzante 75cl	3,00€
San Benedetto Millenium 65cl	5,00€
Panna 75cl	4,00€
San Pellegrino 75cl	4,00€

Bibite

Coca Cola Spina 20cl	2,50€
40cl	4,00€
Coca Cola Vetro 33cl	3,50€
Coca Cola Zero Vetro 33cl	3,50€
Fanta Lattina 33cl	2,50€
Sprite Lattina 33cl	2,50€
Esta Thè Limone 33cl	2,50€
Esta Thè Pesca 33cl	2,50€
Vino Bianco Frizzante 1\4cl	3,00€
1\2cl	4,00€
Spriz Aperol	4,00€
Spriz Campari	4,00€

Caffetteria

Caffè	1,60€
Caffè Del Villagio 100% Arabica	2,00€
Caffè Coretto (grappa o sambuca o baileys o vecchia)	1,80€
Caffè Decafeinato	2,00€
Caffè Orzo Tazza Piccola	1,50€
Caffè Orzo Tazza Grande	1,80€
Caffè Ginseng Tazza Piccola	1,50€
Caffè Ginseng Tazza Grande	1,80€

Amari

Lucano	3,50€
Montenegro	3,50€
Jagermeister	3,50€
Fernet Branca	3,50€
Fernet Branca Menta	3,50€
Amaro Petrus	3,50€
Amaro Braulio	3,50€
Amaro China Martini	3,50€
Amaro Averna	3,50€
Amaro Ramazzotti	3,50€
Amaro Vecchio Del Capo	3,50€

Liquori

Sambuca Molinari	3,50€
Limoncello Di Capri	3,50€
Disaronno	3,50€
Galiano	3,50€
Baileys	3,50€
Floriovo	3,50€
Crema Di Pistacchio	3,50€
Crema Di Nocciola	3,50€
Crema Di Fragola	3,50€
Crema Di Melone	3,50€
Gran Marnier	3,50€
Amaretto Tre Veneziane	3,50€
Anima Nera	3,50€
Unicum	3,50€

Grappe

Grappa 7bre 1841	4,00€
Grappa Acquavite Bassano	4,00€
Grappa Segnana	4,00€
Le 18 Lune	4,00€
La Trentina Barrique Morbida	4,00€
La Trentina Tradizionale Giovane	4,00€
Riserva Bassano Grappa	4,00€
Of Amarone	4,00€
Grappa Nonino Riserva	4,00€
Grappa Poli Secca	4,00€
Grappa Poli Morbida	4,00€
Grappa Bocchino Gran Moscato	4,00€

whisky

Macallan	6,00€
Glen Grant 5	5,00€
Dalwhinnie	7,00€
Jack Daniel's 7	5,00€
Ballantines	5,00€
Oban Little Bay	7,00€
Jameson	6,00€
Lagavulin 16 anni	7,00€
The Glenlivet 18 anni	7,00€
Stock 84	5,00€
Stock Original	5,00€
Chivas Regal 12 anni	6,00€

Rum

Havana Club 7 años	5,00€
Havana Club Anjeo 3 años	5,00€
Diplomatico Anjeo	5,00€
Flor de Canà	6,00€
Matusalem	5,00€
Pampero Blanco	5,00€
Pampero Aniversario	6,00€
Punch Rum	5,00€

Premi e Riconoscimenti

Campionato Mondiale Della Pizza (Pizza Napoletana S.T.G) 2016/2019/2022 Mario Matarazzo

Campionato Mondiale Della Pizza (Pizza Acrobatica)2022/2023 Nicola Matarazzo

Campionato Mondiale Pizza Village (Pizza Acrobatica) 2024 Cristian Matarazzo

Campionato Europeo Della Pizza (Pizza Napoletana) 2014/2018 Mario Matarazzo

** Segnalato nella guida Slowfood 2016*

** Segnalato nella guida Gambero Rosso*

**Segnalato nella guida le 300 migliori pizzeria della Campania 2025 Di Luciano Pignataro*

**Traveller's Choiche Dal 2021 Al 2024*

**Creator Awards Silver Button Youtube Nicola Matarazzo*

Scopri Di Più



