

1 Nostri Cocktail Speciali

Camallo Gin Ginuensis, amaro Camatti, tonica pompelmo	€ 7.00
Ginuensis & Tonic Gin Ginuensis, tonica	€ 8.00
Spritz Genovese Corochinato, prosecco, soda	€ 7.00
Moscow Bio Wodka bio, liquore allo zenzero, succo di lime, Ginger beer	€7.00
Il nostro Sbagliato Bitter Operarossa, Vermouth bagascio, soda	€7.00
Negroni Genovese	€ 7.00

Gin Gino, Vermouth Garazzino, Bitter Operarossa, La Storica verd

Stecchi di melanzane e panissa fritta (1,3,5,7,8)	€ 7,00
Pane, burro d'Isigny e acciughe salate del cantabrico (1,3,7,12)	€ 10,00

Stuzzicante aperitivo

Cocktail e fritti della tradizione €	12,00
--------------------------------------	-------

LE FOCACCE COL FORMAGGIO MANUELINA

La nostra focaccia e le sue varianti sono proposte in testo intere, già tagliate, così potrai gustarle in tutta la loro fragranza. Puoi scegliere tra due taglie da condividere con il resto del tavolo: singola per una persona e doppia per due persone



	Singola	Voppia
La Focaccia col formaggio Manuelina (1,7)	€ 10,00	€ 20,00
La Focaccia pizzata (1,4,7)	€ 12,00	€ 24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Culatello (1,7)	€ 14,00	€ 29,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Nduia (1,7)	€ 12,00	€ 24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con cotto "L'Artemano" (1,7)	€ 14,00	€ 29,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con acciughe affumicate (1,4,7)	€ 14,00	€ 28,00

"Il Bistrot" e i Piatti della Tradizione

Tentazioni che completano la nostra proposta

Salmone marinato con finocchi e arance (4,12)	€ 16,00	Spiedino di calamaro gratinato (7,1,14)*	€ 19,00
Il carpaccio di ricciola con pepe rosa (4) e sale affumicato	€ 20,00	Insalata di polpo e patate alla Genovese (14)*	€ 18,00
	<i>c</i> 00 00	Tartare di manzo battuta al coltello	€ 19,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo (4,7,11) con belga arrosto	€ 20,00	Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 19,00
Trofie "matte" con il nostro pesto (1,7,8)	€ 14,00	Capponadda del marinaio (1,4,12)	€ 14,00
I nostri pansotti "fatti a mano" con salsa di noci (1,3,7,8)	€ 16,00	con tonno sott'olio di nostra produzione	

€ 18.00

L'Angolo Gluten Free

muscoli e gamberi

Spaghettoni con battuto di vongole, (1,2,9,12,14)

La Focaccia col formaggio Manuelina senza glutine (7) € 15,00

Pasta di Gragnano senza glutine al pesto (7,8) € 15,00

Le nostre proposte senza glutine sono adatte per intolleranze, non per allergie e celiachia. *Materia prima surgelata all'origine

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

Hai già provato la nostra

FOCACCIA COL FORMAGGIO E FOCACCIA PIZZATA Home Edition

Per noi è il modo migliore di consumare la nostra Focaccia a casa tua

la Trovi nel banco Freezer dei migliori supermercati

Per Finire

Tutte le proposte dolci, sono preparate del nostro pasticcere	
Bianco mangiare con coulis ai frutti di bosco (7,8)	€ 6,00
Tiramisù (1,3,7)	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7,8)	€ 7,00
Sfoglia di focaccia croccante con chantilly e fragole (1,3,7)	€ 6,00
Carpaccio di ananas	€ 6,00

1 Gelati

Dalla gelateria artigianale Ciarapica

Balla gelateria ai tigiariale olarapiea	
Gelato di crema con crumble di nocciole (3,7,8)	€ 7,00
Cappuccio gelato ^(6,7) Gelato al caffè, salsa al cioccolato e panna montata	€ 7,00
Fragole con gelato (7)	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 6,00

Le Birre Artigianali di Manuelina Crafted by Maltus Faber

Bionda	cl 33	€ 7,50
Ambrata	cl 33	€7,50

Le Birre alla Spina

Dolomiti Superior Pils	cl 20	€ 4,00
Fabbrica di Pedavena	cl 40	€ 6,00
Dolomiti Rossa	cl 20	€ 4,00
Fabbrica di Pedavena	cl 40	€ 6,00

Bibite e Bar

MoleCola MoleCola Zero	Bottiglietta cl 33 Bottiglietta cl 33	€ 4,00 € 4,00
Bibite Lurisia Il Nostro Chinotto La Nostra Aranciata La Nostra Gazzosa	Bottiglietta cl 27,5 Bottiglietta cl 27,5 Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00 € 4,00 € 4,00
Acqua microfiltrata Naturale e gassata		€ 2,00
Caffè espresso		€ 2,00
Grappa, Amaro, Limoncino		€ 3,00

La Cantina

Prosecco Millesimato Brut Vigna Dogarina	Bottiglia € 25,00	Calice € 6,00
Franciacorta "Blanc" Extra Brut 2019 Contadi Castaldi	€ 40,00	€ 9,00
Franciacorta "Cuveé Prestige" Ca' del Bosco	€ 60,00	
Nominé Renard Brut "Selezione Manuelina"	€ 60,00	
Vermentino "E Galee" 2023 Villa Cambiaso	€ 25,00	€ 6,00
Ribolla Gialla 2023 Puiatti	€ 29,00	€7,00
U Giancu 2023 (non filtrato) Bosco & Albarola Azienda Agricola Possa	€ 29,00	€ 8,00
Pinot Nero Alto Adige 2022 H-Lun	€ 29,00	
Negroamaro Salento 2022 San Marzano	€ 25,00	€ 6,00
Tramari Rosè Salento Limited Edition 2023 San Marzano	€ 29,00	€7,00

COPERTO € 2,00

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

Tutti i prodotti sono acquistati freschi, lavorati da noi presso il nostro Laboratorio di Recco e successivamente abbattuti e trasportati presso i nostri Bistrot a temperatura negativa in conformità alle norme HACCP vigenti

GLI INGREDIENTI E I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE ED INTOLLERANZE

- (1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei. (3) Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

- (8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan,
- Noci del Brasile, pistacchi, noci del Macadam e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- (10) Senape e prodotti a base di senape.
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti in concetrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.