

## I nostri cocktail speciali

Camallo <i>Gin Ginuensis, amaro Camatti, tonica pompelmo</i>	€6.00
Ginuensis & Tonic <i>Gin Ginuensis, tonica</i>	€7.00
Spritz Genovese <i>Corochinato, prosecco, soda</i>	€6.00
Moscow Bio <i>Wodka bio, liquore allo zenzero, succo di lime, Ginger beer</i>	€7.00
Il nostro Sbagliato <i>Bitter Operarossa, Vermouth bagascio, soda</i>	€6.00
Negroni Genovese <i>Gin Gino, Vermouth Garassino, Bitter Operarossa, La Storica verd</i>	€7.00

## Per iniziare

Fritti della tradizione <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€6.00
Pane, burro d'Isigny e acciughe salate del cantabrico <sup>(1,3,7,12)</sup>	€10.00

## Stuzzicante aperitivo

Cocktail e fritti della tradizione	€11.00
------------------------------------	--------

## LE FOCACCE COL FORMAGGIO MANUELINA

La nostra Focaccia e le sue varianti sono proposte in testo intero, 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	Doppia
La Focaccia di Recco col formaggio IGP <sup>(1,7)</sup>	€10,00	€20,00
La Focaccia pizzata <sup>(1)(4)(7)</sup>	€12,00	€24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Culatello <sup>(1,7)</sup>	€14,00	€28,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Nduia <sup>(1,7)</sup>	€12,00	€24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con cotto "Spigaroli" <sup>(1,7)</sup>	€14,00	€28,00

## "Il Bistrot" e i piatti della Tradizione

Tentazioni che completano la nostra proposta

Insalata di salmone marinato e finocchi <sup>(4,12)</sup>	€16,00	Trofie di castagne al pesto <sup>(1,7,8)</sup>	€14,00
Il carpaccio di ricciola con pepe rosa <sup>(4)</sup> e sale affumicato	€22,00	I nostri pansotti 'Fatti a mano' con salsa di noci <sup>(1,3,7,8)</sup>	€16,00
Plateau di ostriche Bretagna n°6 <sup>(14)</sup>	€20,00	Spaghettoni con battuto di vongole, muscoli e gamberi <sup>(1,2,4,9,14)</sup>	€18,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo <sup>(4,7,11)</sup>	€20,00	Cima di vitello ripiena alla Genovese <sup>(1,3,5,7,8,9)</sup>	€14,00
Calamaro fritto in cartoccio <sup>(3,1,8)</sup>	€16,00	Insalata di polpo e patate alla Genovese <sup>(4)</sup>	€18,00
Gamberi in tempura con salsa rosa <sup>(1,3,2,7)(aneto)</sup>	€19,00	Tagliata di manzo con verdure grigliate	€19,00

## L'angolo Gluten free

La Focaccia col formaggio Manuelina senza glutine <sup>(7)</sup>	€15,00
Pasta di Gragnano senza glutine al pesto <sup>(7,8)</sup>	€15,00

Le nostre proposte senza glutine sono adatte per intolleranze, non per allergie e celiachia. Per maggiori informazioni chiedi al nostro personale.

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, dal gelato alla charlotte al tiramisù sono preparate del nostro pasticciere

Capuccino gelato <sup>(6,7)</sup> <i>Gelato al caffè, salsa al cioccolato e panna montata</i>	€ 6,00
Crema catalana <sup>(3,7)</sup>	€ 6,00
Charlotte semifreddo al tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 6,00
Focaccia dolce "Manuelina" <sup>(1,3,7)</sup>	€ 6,00
Dolce sfoglia di focaccia con chantilly e fragole <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 6,00
Il nostro gelato alla vaniglia con coulis frutti di bosco <sup>(1,5,7,8)</sup>	€ 6,00
Cheesecake al pistacchio <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 7,00

## Le birre artigianali di Manuelina crafted by Maltus Faber

La birra Manuelina Bionda	cl 33	€ 7,50
La birra Manuelina Ambrata	cl 33	€ 7,50
Maltus Faber Blonde	cl 75	€ 14,00
Maltus Faber Ambrata	cl 75	€ 14,00

## Le nostre birre alla spina

Superior Pils <i>Fabbrica di Pedavena</i>	cl 20 cl 40	€ 4,00 € 6,00
Dolomiti non filtrata <i>Fabbrica di Pedavena</i>	cl 20 cl 40	€ 4,00 € 6,00
Dolomiti Rossa <i>Fabbrica di Pedavena</i>	cl 20 cl 40	€ 4,00 € 6,00
Birra Analcolica	cl 33	€ 4,00
Pedavena Gluten free	cl 33	€ 4,00

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

Tutti i prodotti sono acquistati freschi, lavorati da noi e successivamente abbattuti in conformità alle norme HACCP vigenti.

## GLI INGREDIENTI E I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE ED INTOLLERANZE

<sup>(1)</sup> Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  
<sup>(2)</sup> Crostacei e prodotti a base di crostacei.  
<sup>(3)</sup> Uova e prodotti a base di uova.  
<sup>(4)</sup> Pesce e prodotti a base di pesce.  
<sup>(5)</sup> Arachidi e prodotti a base di arachidi.  
<sup>(6)</sup> Soia e prodotti a base di soia.  
<sup>(7)</sup> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

## Bibite e Bar

MOLE cola	Bottiglietta cl 33	€ 4,00
MOLE cola Zero	Bottiglietta cl 33	€ 4,00
Bibite LURISIA		
Il Vero Chinotto	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
La vera aranciata	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
La vera gazzosa	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
Acqua microfiltrata <i>Naturale e gassata</i>		€ 2,00
Caffè espresso		€ 2,00
Grappa, Amaro, Limoncino		€ 3,00

## La Cantina

	Bottiglia	Calice
Prosecco Millesimato Brut - Aneri	€ 25,00	€ 6,00
Franciacorta "Blanc" Extra Brut 2019 <i>Contadi Castaldi</i>	€ 40,00	€ 8,00
Nomine - Renard Brut "Selezione Manuelina"	€ 50,00	
Vermentino Colli di Luni 2022 <i>Lunae</i>	€ 25,00	€ 6,00
Ribolla Gialla 2022 <i>Puiatti</i>	€ 28,00	€ 7,00
Sauvignon Alto Adige 2022 <i>Tramin</i>	€ 28,00	€ 7,00
Colli di Luni Rosso "Auxo" 2021 <i>Lunae</i>	€ 25,00	€ 7,00
Rosso di Montalcino 2021 <i>Col D'Orcia</i>	€ 32,00	€ 9,00
Tramari Rosè Salento Limited Edition 2022 <i>San Marzano</i>	€ 28,00	€ 7,00

Se vuoi una maggiore scelta di vini chiedi la carta completa.

**COPERTO € 2,00**

<sup>(8)</sup> Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, Noci del Brasile, pistacchi, noci del Macadam e i loro prodotti.  
<sup>(9)</sup> Sedano e prodotti a base di sedano.  
<sup>(10)</sup> Senape e prodotti a base di senape.  
<sup>(11)</sup> Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.  
<sup>(12)</sup> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.  
<sup>(13)</sup> Lupini e prodotti a base di lupini.  
<sup>(14)</sup> Molluschi e prodotti a base di molluschi.