

I nostri cocktail speciali

Camallo <i>Gin Ginuensis, amaro Camatti, tonica lemon</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

Stecchi di melanzane fritti ^(1,3,5,7,8)	€7,00
Pane, burro d'Isigny e acciughe salate del cantabrico ^(1,3,7,12)	€9,00

Stuzzicante aperitivo

Cocktail e fritti della tradizione	€10,00
------------------------------------	--------

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	Doppia
La Focaccia col formaggio Manuelina ^(1,7)	€10,00	€20,00
La Focaccia pizzata ^(1,4,7)	€10,00	€20,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Culatello ^(1,7)	€14,00	€28,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Nduja ^(1,7)	€10,00	€20,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con cotto "L'Artemano" ^(1,7)	€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	Buridda di seppie con piselli ^(14,9)	€16,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo ^(4,7,11) con belga arrosto	€20,00	Insalata di polpo e patate alla Genovese ⁽¹⁴⁾	€16,00
Trofie "matte" con il nostro pesto ^(1,7,8)	€14,00	Cima di vitello alla Genovese ^(1,3,5,7,8,9)	€14,00
I nostri pansotti "Fatti a mano" con salsa di noci ^(1,3,7,8)	€16,00	Tartare di manzo battuta al coltello	€14,00
Spaghettoni con battuto di vongole, ^(1,2,9,12,14) muscoli e gamberi	€18,00		

L'angolo Gluten free

La Focaccia col formaggio Manuelina senza glutine ⁽⁷⁾	€12,00
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.

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
Tenerina al cioccolato con panna ^(1,3,7,8)	€ 6,00
Focaccia dolce "Manuelina" ^(1,3)	€ 6,00
Carpaccio di Ananas	€ 6,00

Le birre artigianali di Maltus Faber

La birra Manuelina Bionda	cl 33	€ 7,50
Maltus Faber 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

COPERTO € 2,00

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

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.

⁽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).

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		€ 2,00
Naturale e gassata		
Caffè espresso		€ 2,00
Grappa, Amaro, Limoncino		€ 3,00

La Cantina

	Bottiglia	Calice
Prosecco Millesimato Brut	€ 25,00	€ 6,00
Vigna Dogarina		
Franciacorta "Freccianera Brut 2018"	€ 40,00	€ 8,00
F.lli Berlucchi		
Franciacorta "Cuveé Prestige"	€ 60,00	
Ca' del Bosco		
Nomine - Renard Brut "Selezione Manuelina"	€ 55,00	
Vermentino "E Galee" 2022	€ 25,00	€ 6,00
Villa Cambiaso		
Ribolla Gialla 2022	€ 28,00	€ 7,00
Puiatti		
Sauvignon 2022	€ 28,00	€ 7,00
Puiatti		
Pinot Nero 2022	€ 28,00	€ 8,00
H-Lun		
Ripasso 2020	€ 30,00	€ 8,00
Bertani		
Chianti 2020	€ 25,00	€ 6,00
Col d'Orcia		
Villa Sparina Rosè 2021	€ 30,00	€ 8,00
Villa Sparina		

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

⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, Noci del Brasile, pistacchi, noci del Macadam 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 sesamo.

⁽¹²⁾ 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.

⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini.

⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi.