

LE VERDURE

VEGETARIANA	€ 10.00
Pomodoro, pecorino, melanzane, zucchine, olive e carciofi	
PARMIGIANA	€ 11.00
Conserva, melanzane al forno, bufala, parmigiano e basilico	
CONTADINA	€ 11.00
Pomodoro, fiordilatte, peperoni, melanzane, cipolle e uovo	
LA ORTI vegana	€ 12.00
Crema di zucchine, pomodorini, noci, carciofi, olive e misticanza	

LE TRADIZIONALI "Langhe & Roero"

LA MARGHE CAÙDA	€ 10.00
Conserva, bufala, aglio, acciughe, origano e olio & basilico	
IL VITELLO INNOVATIVO	€ 11.00
Vitello, salsa tonnata, polvere di capperi e polvere di caffè	
ALTA LANGA	€ 10.00
Burrata, fiordilatte, tuma, acciughe e bagnetto verde	
BAROTTA	€ 10.00
Pomodoro, fiordilatte, tonno, peperoni arrostiti e cipolle	

LE FOCACCE

FOCACCIA ROSMARINO	€ 3.00
FOCACCIA COTTO	€ 7.00
FOCACCIA LARDO	€ 7.00
FOCACCIA CRUDO	€ 9.00



TUTTO QUADRA

Petra Evolutiva "farina Tipo 1 di grano tenero, coltivato biologicamente, derivato da un miscuglio di circa 2000 semi" – grano tenero Tipo 0 - con

lievito madre.

Teglia alla romana dal sapore delicato, aromatico/floreale e dalla struttura croccante.

IL VITELLO TRADIZIONALE - a panino	€ 12.00
Vitello e salsa tonnata	
ALBESE INCARNE - a panino	€ 12.00
Carne cruda, grana, rucola, sale, pepe e olio EVO	
CRUDO E BURRATA - a panino	€ 13.00
Pomodoro, burrata, prosciutto crudo, basilico e olio & basilico	
CAPRESE - a panino	€ 12.00
Pomodorini, bufala, rucola, origano e olio EVO	
MORTAZZA - a panino	€ 12.00
Stracciatella di burrata, mortadella e misticanza	

PATATONE

Grano tenero - patate
- uovo - burro - noce moscata.

Un antipasto che consigliamo di gustare prima della pizza.

Idea nata sempre secondo la nostra filosofia di tradizione innovativa. Si tratta di un bombolone con nell'impasto una percentuale di patate schiacciate, ci fa rivivere un ricordo d'infanzia "i subrich" le frittelle di patate, piatto tipico piemontese adorato dai più piccoli



ACCIUGHE AL VERDE	€ 6.00
Stracciatella di burrata, bagnetto verde e acciughe	
PIZZAIOLO	€ 5.00
Pomodoro, burrata, origano, basilico e olio al basilico	
PARMIGIANA	€ 6.00
Conserva, burrata, melanzane, parmigiano e olio al basilico.	
TUMA E LARDO	€ 7.00
Tuma, lardo e bagnetto verde	

Parte tutto da cosa uno decide di mangiare, se vuoi **stare bene** e **digerire bene** devi **mangiare bene** e sano, noi mettiamo a disposizione i nostri studi e la nostra esperienza per assicurarti una **buona alimentazione**

ASPORTO 2025



Tutti i nostri impasti hanno al loro interno una percentuale della nostra farina **EVOLUTIVA BIO**, questo progetto a cui abbiamo aderito rispecchia a pieno la nostra filosofia di **rispetto della filiera**, il raccolto del 2025 è stato seminato a Savigliano!

prenota in anticipo per organizzare il ritiro senza attese

dalle 17.30 Tel. 0173/619900

messaggio WhatsApp 339/7815255

alamiamanera@gmail.com

NOSTRA MANÈRA

via Torino, 27

12040 Corneliano d'Alba

CIAO NÈ

SCEGLI L'IMPASTO CHE FA PER TE



LA VERAC'E'

Grano tenero, la nostra EVOLUTIVA.

Tonda classica, la nostra versione di pizza ispirata allo stile napoletano.

Impasto con maturazione minima di 48 ore.

Dopo diverse prove e collaborazioni siamo riusciti a trovare l'equilibrio che cercavamo:

- la struttura dal cornicione
- la leggerezza e il sapore dell'impasto
- la facile digestione

À LA MIA MANERA +2€

Mais e semi di girasole, grano tenero, la nostra EVOLUTIVA., con lievito madre.

Impasto più spesso, caratterizzato da una croccantezza esterna e morbidezza interna.

Un impasto, prima pensato e in seguito creato da Davide grazie ad esperienze, studi svolti, ricerche e innumerevoli prove. Da qui è nato "à la mia Manera", traduzione in dialetto piemontese di "a modo mio" ed inoltre porta il suo stesso cognome "Manera".



7 CEREALI +2€

grano duro, la nostra EVOLUTIVA, grano tenero, farro, segale, riso, grano saraceno e



mais – con solo lievito madre senza lieviti aggiunti.

Tonda classica a lievitazione naturale multicereale, il lievito madre con la sua acidità fa apprezzare al meglio tutti i profumi e sapori dei vari cereali.

Molto digeribile e riduce il fastidio di gonfiore addominale; i componenti della farina (amido e glutine) sono pre-digeriti dalla variegata flora microbica che si sviluppa naturalmente nel corso della lievitazione.

FARRO A VAPORE +2€

100% farro integrale con lievito madre.

Padellino cotto a vapore dal sapore

pronunciato e dalla consistenza umida e soffice.

Questo impasto è indicato e consigliato per chi ha intolleranze o problemi di digestione verso tutti prodotti contenenti grano tenero.



ATTENZIONE ALLE VARIAZIONI

Oltre al cambio di impasto è consentita **al massimo 1 variazione/aggiunta** maggiorazioni da € 1.00 a 4.00 in base all'ingrediente scelto

LE CLASSICHE

MARGHERITA	€ 6.50
Pomodoro, fiordilatte	
MARINARA	€ 6.50
Pomodoro, basilico, origano e aglio	
4 FORMAGGI	€ 8.50
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, fontina e parmigiano	
4 STAGIONI	€ 8.50
Pomodoro, fiordilatte, funghi, olive, prosciutto cotto e carciofi	
NAPOLI	€ 8.50
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e olive	
PROSCIUTTO	€ 8.00
Pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto	
WÜRSTEL	€ 7.50
Pomodoro, fiordilatte e würstel	
PATATA	€ 8.00
Pomodoro, fiordilatte e patate fritte	
WÜRSTEL & PATATA	€ 9.00
Pomodoro, fiordilatte e patate fritte	
VALDOSTANA	€ 9.00
Pomodoro, fiordilatte, fontina e prosciutto cotto	
CALZONE	€ 9.00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi	
STRACCHINO E RUCOLA	€ 9.00
Pomodoro, fiordilatte, stracchino e rucola	

LE INNOVATIVE

ORIGINALE	€ 9.50
Pomodoro, bufala, basilico fresco e olio & basilico	
LA REGINA	€ 9.50
Pomodoro, stracciatella di burrata, olio & basilico e basilico	
ITALIA MIA	€ 9.50
Fiordilatte, stracciatella di burrata, conserva e olio & basilico	
BOOMBASTIC	€ 11.00
Pomodoro, stracciatella, funghi, salsiccia, gorgonzola, cipolle, olio & basilico e basilico	
SVERGOL	€ 10.50
Pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto cotto, parmigiano, olio & basilico e basilico	
NUNZIO	€ 11.00
Pomodoro, stracciatella di burrata, gorgonzola, fontina, parmigiano e salamino piccante, olio & basilico e basilico	
SFIZIOSA	€ 10.50
Pomodoro, fiordilatte, pomodorini, olive, bufala e parmigiano	

GLI AFFETTATI

LA COTTO	€ 12.00
Pomodoro, bufala, scamorza affumicata, prosciutto cotto a fine cottura, basilico e olio & basilico	
CARBONARA	€ 11.00
Crema all'uovo, guanciale, pecorino e pepe	
OLLY-FANS	€ 12.00
Pomodoro, fiordilatte, bresaola, grana e rucola fritta	
EMILIANA	€ 12.00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo e scaglie di grana	
LARDO E CIPOLLE	€ 11.00
Fiordilatte, scamorza affumicata, lardo e cipolle	
PORCHETTA	€ 11.00
Fiordilatte, stracciatella di burrata, porchetta e patate	
PANNA E SPECK	€ 11.00
Fiordilatte, panna, speck e rucola	