

# PROPOSTE PRIMAVERILI

## LE NOSTRE TEGLIE

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | <b>BUFALA</b><br><b>Prezzo al kg 22€</b><br>Pomodoro, bufala e basilico fresco                            |   | <b>LA MARGHE CAÙDA</b><br><b>Prezzo al kg 22€</b><br>Pomodoro, bufala, aglio, acciughe, origano, basilico fresco               |
|    | <b>VEGETARIANA</b><br><b>Prezzo al kg 22€</b><br>Pomodoro, pecorino, melanzane, zucchine, olive, carciofi |   | <b>ITALIA MIA</b><br><b>Prezzo al kg 22€</b><br>Fiordilatte, straciatella di burrata, Conserva NOSTRA MANÈRA e olio & basilico |
|    | <b>VITELLO TONNATO - <u>a panino</u></b><br><b>Prezzo al kg 24€</b><br>Vitello e salsa tonnata            |   | <b>CAPRESE – <u>a panino</u></b><br><b>Prezzo al kg 24€</b><br>Pomodori pachino, bufala, rucola, origano e olio EVO            |
|   | <b>CARBONARA</b><br><b>Prezzo al kg 25€</b><br>Straciatella di burrata, uovo, guanciale, pecorino e pepe  |    | <b>PARMIGIANA</b><br><b>Prezzo al kg 26€</b><br>Pomodoro, melanzane al forno, bufala, parmigiano e basilico                    |
| <b>ORTI DI PRIMAVERA – Vegana</b><br><b>Prezzo al kg 26€</b><br>Crema di sedano rapa, patate viola, ricotta vegana, pomodorini confit, zucchine, noci Pecan, mayo veg al peperoncino |   | <b>LASAGNA - <u>a panino</u></b><br><b>Prezzo al kg 24€</b><br>Ragù, straciatella di burrata e prosciutto cotto   |  |
| <b>ACCIUGHE AL VERDE</b><br><b>Prezzo al kg 24€</b><br>Fiordilatte, straciatella di burrata, tuma, bagnetto verde e acciughe   |   | <b>BRASATO AL BAROLO</b><br><b>Prezzo al kg 28€</b><br>Fiordilatte, brasato al barolo, purè di carote   |  |
| <b>MARGHERITA</b><br><b>Prezzo al kg 20€</b><br>Pomodoro, fiordilatte  |   | <b>COZZE ALLA TARANTINA</b><br><b>Prezzo al kg 28€</b><br>Pomodoro, ricotta, pomodorini confit, aglio, cozze, mayo veg al peperoncino, origano e basilico |  |

# PATATONE

Farina di grano tenero - patate - uovo - burro - noce moscata.

Il patatone è un antipasto proposto in diverse farciture 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

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <b>PATATONE ACCIUGHE AL VERDE</b><br><b>Prezzo 7,00€</b><br>Pomodoro, fiordilatte |  | <b>PATATONE PIZZAIOL</b><br><b>Prezzo 6,50€</b><br>Pomodoro, fiordilatte |
|  | <b>PATATONE PARMIGIANA</b><br><b>Prezzo 7,00€</b><br>Pomodoro, fiordilatte        |  |  |

## IMPASTO à la mia Manera

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".

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|   | <b>ORIGINALE</b><br><b>11€</b><br>Pomodoro, bufala e basilico fresco                           |           | <b>LA MARGHE CAÙDA</b><br><b>12€</b><br>Pomodoro, bufala, aglio, acciughe, origano, basilico fresco |
|  | <b>PARMIGIANA</b><br><b>13€</b><br>Pomodoro, melanzane al forno, bufala, parmigiano e basilico | <b>CARBONARA</b><br><b>13€</b><br>Stracciatella di burrata, uovo, guanciale, pecorino e pepe |   |

## IMPASTO Farro a vapore

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.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>MARGHERITA</b><br><b>8€</b><br>Pomodoro, fiordilatte |                                | <b>VEGETARIANA</b><br><b>12€</b><br>Pomodoro, pecorino, melanzane, zucchine, olive, carciofi |
| <b>CILENTANA</b><br><b>9€</b><br>Pomodoro e pecorino    | <b>ITALIA MIA</b><br><b>11€</b><br>Fiordilatte, stracciatella di burrata, Conserva NOSTRA MANÈRA e olio & basilico |  |

# I NOSTRI DOLCI LIEVITATI

tradizionalmente



innovativo *Davide Manzoni*

## BUNETTONE

8€

Il nostro lievitato al sapore di Bunet con solo lievito madre e senza lieviti aggiunti



## PAN-NISOLA torta di nocciole pandorata

### PAN-NISOLA

7€

#### Pan-nisola con crema allo zabajone

“posso essere una torta di nocciole pandorata o un pandoro nocciolato”

grande lievitato con solo lievito madre senza lieviti aggiunti al sapore di noce e senza canditi

## ACQUA E BIBITE:

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| acqua 50cl                   | 1.30 € |
| estate limone 50cl           | 3.50 € |
| estate pesca 50cl            | 3.50 € |
| oransoda 33cl                | 3.00 € |
| cocacola 33cl                | 3.00 € |
| molecola 33cl                | 3.00 € |
| molecola senza zuccheri 33cl | 3.00 € |
| crodino 33cl                 | 3.50 € |
| acqua tonica                 | 3.50 € |
| succo                        | 3.00 € |

## VINO COCKTAIL E BIRRA:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| spritz                               | 6.00 € |
| gin tonic                            | 8.00 € |
| birra poretti 33cl                   | 3.50 € |
| birre DELAB 33cl “diverse tipologie” | 5.50 € |
| calice di rosso                      | 6.00 € |
| calice di bianco fermo               | 6.00 € |
| calice di prosecco                   | 6.00 € |

## BOTTIGLIE DI VINO

“assortimento misto all’interno del locale”

sacco della nostra farina biologica 5Kg 20.00€