

Le Meraviglie

APPETIZERS

BURRATA E CRUDO	12
<i>Burrata caseificio artigianale and Parma ham Seasoned 24 Months D.O.P</i>	
POLPETTE DI ANGUS	6
<i>Tomato paste, Tuscan Pecorino, Crostoni di Pane e Fresh basil</i>	
STRACCIATELLA E ALICI	10
<i>Stracciatella Latteria Sorrentina Accompanied by Anchovies Fresh Homemade Marinades and Carasau Bread</i>	
FIORI DI ZUCCA	8
<i>Pumpkin Flowers in Batter Stuffed with Sardinian Sheep Ricotta, Pesto with Basil and Anchovies</i>	

ANTIPASTO DELLA CASA (MIN 2 PERS)	9 pp
<i>Meatballs from Fassona, Padròn peppers, Bis of house meats & Burrata caseificio artigianale</i>	
CARPACCIO DI SALMONE	12
<i>Italian Marinated Salmon Carpaccio with Flakes of Toasted almonds</i>	
FRIGITELLI ALLA ROULETTE	6
<i>Padròn peppers and Maldon salt</i>	
CROCCHETTE	7
<i>Croquettes Jamon and Parmigiano Reggiano 24 months</i>	
PUNTARELLE ALLA ROMANA	9
<i>Puntarelle, Anchovies, Muraglia Oil and Vinegar</i>	

FRESH PASTA AND RISOTTI

BIGOLI AL POMODORO	9
<i>Fresh Bigoli with Datterino di Sicilia Sautéed Basil and Organic Extra Virgin Olive Oil</i>	
<i>Addition of Stracciatella +3€</i>	
SUPER CARBONAZZA (MIN 2 PERS)	13 pp
<i>Fresh Bigoli alla "Carbonara" Norcia bacon and Pecorino D'amatrice IGP served in the form of Pecorino Romano</i>	
PAPPARDELLE AI FUNGHI	12
<i>Fresh homemade egg pasta, Cardoncelli mushrooms, and Roquefort cheese</i>	
TORTELLI DELLE MERAVIGLIE	13
<i>Handmade egg tortelli, stuffed with goat's ricotta and Crunchy bacon</i>	
ORECHIETTE	12
<i>Fresh Orecchiette, Mediterranean Mussels and Turnip Tops</i>	
RISOTTO MANTOVANO	13
<i>Carnaroli Meracinqe Rice, Saffron and Luganega Sausage</i>	

THE CLASSICS

MARGHERITA	7,5
<i>Tomato Pulp San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Fresh Basil, Muraglia Oil</i>	
<i>Addition of Burrata +4€ or Stracciatella +3€</i>	
LA BUFALA	11
<i>Tomato Pulp San Marzano dop, Mozzarella di Bufala Campana, Fresh Basil and Muraglia Oil</i>	
LA VEGETARIANA - NIENTE CICCIA	9
<i>Tomato Pulp San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Grilled Zucchini and Eggplant, Fresh Basil Pesto, Datterini tomatoes from Salento Scottati, Muraglia Oil</i>	
<i>Addition of Bufala Cream +3€ or Burrata +4€</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Smoked Scamorza, Norcia Sausage, Friarielli, Muraglia Oil</i>	
COME PICCHIA	9
<i>Tomato Pulp San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Agropontina, Spicy Salami, Muraglia Oil</i>	
<i>Addition of Burrata +4€ or Stracciatella +3€</i>	
COTTO E FUNGHI	11
<i>Tomato Pulp San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Fresh Champignon Mushrooms, Baked ham, Muraglia Oil</i>	
<i>Addition of Grana Flakes +1€ or Burrata +4€</i>	

TARTUFO & AMORE.....19
Smoked Scamorza, Seasonal Mushrooms & Summer Truffle

PIZZA & PATA NEGRA.....21
Mozzarella Caseificio nobili & Iberian Bellota of Pata Negra Aged for 20 months

KITCHEN

SIDE

Baked Potatoes
5

Seasonal Grilled Vegetables
5

Fried Potatoes
5

MAIN COURSES

SALMONE PIASTRATO	16
<i>Plated Salmon, Grilled Spring Onion and Horn Pepper</i>	
FILETTO	23
<i>Purple artichoke fillet and Demi glace</i>	
CUTULETTA DEL RE	18
<i>Breaded Pork Cutlet with Breadcrumbs and Herbs served with Sicilian Datterini Tomatoes and Sorrento Lemon</i>	
TARTAR DI FASSONA	19
<i>Sirloin Tartare (200g), Leccine Olives and Intense Muraglia Oil</i>	

BURGERS

DIRTY BURGER	15
<i>Salad, Beef Tomato, Datterino Sauce, Caramelized Onion, Fassona Hamburger 180g, Provolone of Melted Monk and Baked Potatoes</i>	
ITALIAN BURGER	15
<i>Fassona Hamburger 180g, Beef Tomato, Salad, Stracciatella and Fried Potatoes</i>	

PIZZA

THE GOURMET

FUORI DI ZUCCA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta from Agropontina, Brown Bacon, Zucchini Flowers, Dried Cherry Tomato Crystals, Muraglia Oil</i>	
TI PESTO IL PISTACCHIO	13
<i>Bronte Pistachio Pesto, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Confit Cherry Tomatoes and Fresh Basil</i>	
SALMONE E STRACCIATELLA	15
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmon, Avocado, Stracciatella, Thyme, Currants, Muraglia Oil</i>	
TI BRUCIA IL Q.	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Tomato Pulp San Marzano dop, Taggiasche olives, Datterini Tomatoes, Spilinga Nduja, Ricotta & Muraglia Oil</i>	
CRUDO E STRACCIATELLA	14
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Stracciatella, Raw Ham of Parma 24 months, Datterini tomatoes, Chopped Hazelnut, Muraglia Oil</i>	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	15
<i>Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Bed of Zucchini Flowers, Cantabrian Anchovies, Muraglia Oil</i>	

TIRAMISÙ CLASSICO	5
--------------------------------	---

TIRAMISÙ DELLA CASA	6
<i>Served with Hot Hazelnut Melted Chocolate</i>	
<i>Directly on the Table</i>	

IL SORBETTO DELLA CASA	
<i>Creamed at the table, Min. 2 people</i>	<i>6 per person</i>

TORTA DEL GIORNO	6
PANNACOTTA ALLA SBRISOLONA ...	6
GELATO ALLA CREMA	5

DESSERT

THE CELLAR

RED

Bardolino Superiore 2016, Cantina Caorsa Docg.....	6/23
Antonutti Pinot Nero.....	7/26
Lambrusco Mantovano	19
Cabernet di Leonardo.....	21
Chianti Classico Marini, Toscana.....	23
Rosso di Montalcino.....	32
Ca del Bosco Corte del Lupo Rosso 2016.....	39

PROSECCI & CHAMPAGNE

Maia Heritage.....	6/23
Maia, Garda DOC Brut Rosè.....	7/28
Yannick Vauthier Cuvée Léo Blanc de Blancs Brut	49
Yannick Vauthier Cuvée Quentin Rose Brut.....	49
Ca del Bosco Cuvée Prestige.....	58

DRAFT BEER

ICHNUSA NON FILTRATA.....5,5

5,0% vol, Metodo: Keller

Una birra dal sapore intenso a bassa fermentazione non filtrata dal colore dorato e luminoso

HOP IS BACK.....5,5

4,8% vol, Metodo: Lager

Una birra lager con un gusto pieno ed equilibrato dal colore oro brillante e dalla schiuma stabile e compatta. Il gusto di Hop Is Back è pieno, rotondo e inconfondibile

HIBU EIL.....6,5

6% vol, Metodo: Belgian Eil

Birra ambrata, la prima nata dal birrificio Hibu. Presenta una schiuma compatta e persistente; il profumo intenso con note di prugna, caramello frutta tropicale.

WHITE

Vermentino Bisson.....	6/23
Chardonnay Di Lenardo.....	21
Pescaja Roero Arneis, Piemonte.....	22
Tramin Gewurztraminer Selida 2018 Alto Adige.....	27
Ribolla Gialla Collio 2019 Ronco.....	28
Sauvignon Lis Neris, Friuli.....	29

ROSE

Mjere Rosato Salento Calo'	7/24
Lagrein Rose' Terlain, Alto Adige.....	23

CAFFETTERIA

Caffè.....	1,5
Dek.....	2
Caffè Corretto.....	2,5
Orzo.....	2
Ginseng.....	2
Cappuccino.....	2,5
Caffè Americano.....	2

Grappe e Amari.....	3,5 €
Grappe Castagner.....	4,5 €

SOFT DRINKS

Cola Cola.....	3,5
Coca Zero.....	3,5
Fanta.....	3,5
Succhi.....	3,5
The Freddo.....	3,5
Acqua Naturale.....	2
Acqua Gasata.....	2

Mani in Pasta was born with the desire to rediscover the authenticity of the best Italian dishes. In the pizzeria, kitchen or pastries, we only use typical regional DOC and IGP products selected and processed at home. We are all a young team, lovers of beauty and design.

COCKTAILS

OUR SIGNATURE COCKTAILS

FIVE ORGASMS10
Tanqueray, Cetriolo, Basilico, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

LOVE10
Vodka, St.Germain, Succo di Limone, Soda alla Bacca Rossa Fatta in Casa

TAKE ME TO THE MOON10
Beefeater, Pura di Pera, Succo di Limone, Sciroppo al Rosmarino

SUNSHINE KISS.....10
Gin, Limoncello, Lamponi, Angostura Bitter, Succo di Pompelmo

CALL YOUR EX.....10
Brugal Blanc, Liquore alla Liquirizia, Succo di Lime, Sciroppo di Vaniglia, Fernet Branca

BOLLICINE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL.....10
Cognac, Champagne, Angostura Bitter, Zucchero

LE MERAVIGLIE ROYAL CHAMPAGNE.....10
Crème de Cassis, Champagne

FRENCH 7510
Gin, Champagne, Succo di Limone, Zucchero

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI/SBAGLIATO7,5
Campari Bitter, Vermuth Rosso, Gin/Prosecco

BELLINI.....7,5
Prosecco, Pura di Pesca Fresca

HUGO.....7,5
Cordiale ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda

APEROL/CAMPARI SPRITZ.....7,5
Aperol/Campari Bitter, Prosecco, Soda

SOFT DRINKS

7 €

MOCKTAILS

SPEZIALE7,5
Ginger, Stella di Anice, Cordiale ai Fiori di Sambuco, Succo di Lime

RED PASSION.....7,5
Succo di Mela, Lamponi Freschi, Succo di Limone, Tocco di Cannella

STREGATO.....7,5
Succo d'Arancia, Granatina, Succo di Limone



SU RICHIESTA È DISPONIBILE IL REGISTRO
ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE

Coperto
2,5 €