



# Tutto Fatto in Casa

## Antipasti & Piccola Cucina

<b>Stracciatella e Acciughe</b> Stracciatella Latteria Sorrentina e Acciughe	11 €	<b>Patate al Forno</b> Patate Infornate al Timo e Rosmarino	5 €
<b>Burrata e Crudo</b> Burrata 125g "Latteria Sorrentina" e Crudo di Parma Stagionato 24 Mesi D.O.P	12 €	<b>Parmigiana alla Poverella</b> Melanzane Grigliate in Passata di Pomodoro, Basilico Fresco e Olio Intenso Muraglia	8 €
<b>Caprese</b> Caprese di Bufala, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico Fresco e Olio Muraglia	9 €	<b>Crudo e Bufala</b> Piatto di Crudo e Bufala con Pane Integrale	12 €

## Pizzeria



### Leggero e Digeribile

Farina Bianca Tipo 1 Macinata a Pietra e Un Pizzico di Integrale

**Doppia Lievitazione a Due Temperature**

### Scegli L'impasto



### Personalità Integrale

Farina Integrale Petra9 con Spremitura a Tutto Chicco, Farina di Grano Duro e Farina Zero

**Lievito Madre 100% Circa 72h di Lievitazione**

### Tradizionali

<b>Margherita</b> Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Basilico Fresco e Olio Intenso Muraglia <i>Aggiunta di Burrata +4€ o Stracciatella +3€</i>	8 €
<b>La Bufala</b> Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco e Olio Intenso Muraglia	11 €
<b>La Vegetariana - Niente Ciccia</b> Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Zucchine e Melanzane Grigliate, Pesto di Basilico Fresco, Pomodorini Datterini del Salento Scottati e Olio Intenso Muraglia <i>Aggiunta di Crema di Bufala +3€ o Burrata +4€</i>	10 €
<b>Salsiccia e Broccoli</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mozzarella di Bufala Affumicata, Salsiccia di Norcia, Broccoli	11 €
<b>Come Picchia</b> Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Agropontina, Salame Piccante e Olio Intenso Muraglia <i>Aggiunta di Burrata +4€ o Stracciatella +3€</i>	9 €
<b>Squacquerone</b> Rucola Selvatica, Pomodorini, Squacquerone, Olio E.V.O Muraglia <i>Aggiunta di Crema di Bufala +3€ o Burrata +4€</i>	11 €

### Gourmet

<b>Fuori di Zucca</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi e Olio Intenso Muraglia	14 €
<b>Ti pesto il Pistacchio</b> Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	13 €
<b>Salmone e Stracciatella</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmone, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, Olio Intenso Muraglia e Basilico Fresco	15 €
<b>Ti Brucia il Q</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Patè di Olive Nere, Pomodorini Datterini, Nduja Calabra, Crema di Bufala Campana, Fiori di Zucca	13 €
<b>Crudo e Ficchi</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Fichi, Timo e Olio E.V.O Muraglia	15 €
<b>Pizza Del Padron</b> Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Peperoncini Verdi Dolci, Pomodorino Ciliegino Infornato, Scaiglie di Pecorino Romano D.O.P, Foglie di Basilico Fresco e Olio E.V.O Muraglia	13 €

## Dolci Fatti in Casa

<b>Tiramisù Classico</b> 6 €	<b>Sfogliatina alla Nutella</b> 5 €	<b>Dolce del Giorno</b> 7 €
------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

## Le Birre



### Ichnusa Non Filtrata

5,0% vol, Metodo: Keller

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

5 €



### Ichnusa

4,6% vol, Metodo: Lager

Ichnusa è il risultato della lunga e coprovata tradizione birraria sarda che nasce più di cento anni fa. Prevalentemente distribuita e consumata in Sardegna è ricercata anche nel resto di Italia.

5 €



### Hibu Eil

6% vol, Metodo: Ale

Ricorda il sapore dolce dei frutti maturi, leggero sentore di caramello e dolcezza sul finale

5 €



## Caffetteria

Caffè

1,5 €

Deck

2 €

Caffè Corretto

2,5 €

Cappuccino

2,5 €

Caffè Americano

2 €

### Grappe e Amari

3,5 €

Montenegro

3,5 €

Amaro del Capo

3,5 €

Meloncello

3,5 €

Limoncello

3,5 €

Mirto

3,5 €

## Il Vino



### Rosso

Montepulciano D'Abruzzo Eikos Biologico  
Imprint Primitivo di Puglia

6 €

21 €

6 €

23 €

### Bianco

Falanghina Beneventato Cantina de Falco  
Ribolla Gialla Vigna Del Lauro

6 €

21 €

6 €

23 €

### Bollicine

Prosecco Conegliano Valdobbiadene

6 €

22 €

## Soft Drinks

Cola Cola

3 €

Coca Zero

3 €

Chinotto Lurisia

3 €

Aranciata Lurisia

3 €

Gazzosa Lurisia

3 €

Acqua Naturale

1,5 €

Acqua Gasata

1,5 €

## La Squadra

**Direttore:** Saviana

**Pizzaiolo:** Juba

## Mani in Pasta

TUTTO FATTO IN CASA

## Filosofia

Mani in Pasta nasce con la voglia di ritrovare la genuinità dei migliori piatti italiani in pizzeria, cucina od in pasticceria, utilizzando solo prodotti tipici regionali DOC e IGP, selezionati e lavorati in casa. Siamo tutti ragazzi giovani, amanti delle cose belle e del design.

## Contact



mani\_in\_pasta



Mani in Pasta



02 3674 6618

Prenota il tuo tavolo  
tramite Whatsapp

AIUTACI A MIGLIORARE, LASCIA LE POSATE COSÌ



ECCELLENTE



FINITO



NON GRADITO



Su Richiesta È Disponibile il  
Registro Allergeni, Rivolgersi  
al Personale