

Le Meraviglie

ANTIPASTI

BURRATA E CRUDO..... 12 €
Burrata 125g "Latteria Sorrentina" e Crudo di Parma Stagionato 24 Mesi D.O.P

POLPETTE DI ANGUS..... 6 €
Passata di Pomodoro, Pecorino Toscano, Crostoni di Pane e Basilico Fresco

STRACCIATELLA E ALICI..... 10 €
Stracciatella Latteria Sorrentina Accompagnata da Alici Fresche Marinare in Casa e Pane Carasau

FIORI DI ZUCCA..... 8 €
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe

ANTIPASTO DELLA CASA (MIN 2 PERS)..... 9 €pp
Polpette di Fassona Piemontese, Friggitelli del Padron, Bis di affettati della casa e Burrata Latteria Sorrentina

CARPACCIO DI SALMONE..... 12 €
Carpaccio di Salmone Marinato All'italiana con Scaglie di Mandorle Tostate

FRIGITELLI ALLA ROULETTE..... 6 €
Peperoni del Padròn e Sale Maldon

CROCCHETTE..... 7 €
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi

PUNTARELLE ALLA ROMANA..... 9 €
Puntarelle, Alici, Olio Muraglia e Aceto

PASTA FRESCA E RISOTTI

BIGOLI AL POMODORO..... 9 €
Bigoli Freschi al Datterino di Sicilia Saltato Basilico ed Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
Aggiunta di Stracciatella +3€

SUPER CARBONAZZA (MIN 2 PERS)..... 13 €pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia e Pecorino D'amatrice IGP servita in Forma di Pecorino Romano

PAPPADELLE AI FUNGHI..... 12 €
Pasta fresca all'uovo fatta in casa, Funghi Cardoncelli, Formaggio Roquefort

TORTELLI DELLE MERAVIGLIE..... 13 €
Tortelli all'uovo Fatti a mano, Ripieni con Ricotta di Capra Guanciale Croccante

ORECHIETTE..... 12 €
Orechiette Fresche, Cozze del mediterraneo e Cime di Rapa

RISOTTO MANTOVANO..... 13 €
Riso Carnaroli Meracinque, Zafferano e Salsiccia Luganega

LE CLASSICHE

MARGHERITA..... 7,5 €
Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Basilico Fresco, Olio E.V.O Muraglia
Aggiunta di Burrata+4€ o Stracciatella +3€

LA BUFALA..... 11 €
Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco e Olio E.V.O Muraglia

LA VEGETARIANA - NIENTE CICCIA..... 9 €
Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Zucchine e Melanzane Grigliate, Pesto di Basilico Fresco, Pomodorini Datterini del Salento Scottati, Olio E.V.O Muraglia
Aggiunta di Crema di Bufala+3€ o Burrata +4€

SALSICCIA E FRIARIELLI..... 12 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Scamorza Affumicata, Salsiccia di Norcia, Friarielli, Olio E.V.O. Muraglia

COME PICCHIA..... 9 €
Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte Agropontina, Salame Piccante, Olio E.V.O Muraglia
Aggiunta di Burrata +4€ o Stracciatella +3€

COTTO E FUNGHI..... 11 €
Polpa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto, Olio E.V.O. Muraglia
Aggiunta di Scaglie di Grana +1€ o Burrata +4€

CUCINA

CONTORNI

Patate Infornate
5 €

Verdure Grigliate di Stagione
5 €

Patatine Fritte
5 €

SECONDI

SALMONE PIASTRATO..... 16 €
Salmone Piastrato, Cipolotto Grigliato e Peperone Corno

FILETTO..... 23 €
Filetto carciofo viola e Demi glace

CUTOLETTA DEL RE..... 18 €
Cotoletta di Maiale Impanata al Pan Grattato ed Erbe servita con Pomodori Datterini Siciliani e Limone di Sorrento

TARTAR DI FASSONA..... 19 €
Tartar di Controfiletto (200g), Olive Leccine ed Olio Intenso Medio Muraglia

BURGERS

DIRTY BURGER..... 15 €
Insalata, Pomodoro cuore di bue, Salsa datterino, Cipolla caramellate, Hamburger di Fassona 180g, Provolone del Monaco Fuso e Patate Infornate

ITALIAN BURGER..... 15 €
Hamburger di Fassona 180g, Pomodoro cuore di bue, Insalata, Stracciatella e Patate Fritte

LA PIZZA

LE GOURMET

FUORI DI ZUCCA..... 14 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi, Olio E.V.O Muraglia

TI PESTO IL PISTACCHIO..... 13 €
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

SALMONE E STRACCIATELLA..... 15 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmone, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, Olio E.V.O Muraglia

TI BRUCIA IL Q...... 14 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Patè di Olive Nere, Pomodorini Datterini, Nduja Calabra, Crema di Bufala Campana e Fiori di Zucca

CRUDO E STRACCIATELLA..... 14 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Pomodorini Datterini, Granella di Nocciola, Olio E.V.O. Muraglia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO..... 15 €
Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Letto di Fiori di Zucca, Acciughe del Cantabrico, Olio E.V.O. Muraglia

PIZZA & PATA NEGRA..... 23 €
Mozzarella Caseificio nobili, Polpa di Pomodoro San Marzano e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO..... 5 €

TIRAMISÙ DELLA CASA..... 6 €
Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda Direttamente a Tavola

IL SORBETTO DELLA CASA
Mantecato al tavolo, Min. 2 persone 6 € a persona

TORTA DEL GIORNO..... 6 €

PANNACOTTA ALLA SBRISOLONA..... 6 €

GELATO ALLA CREMA..... 5 €

I VINI

BIANCHI

Suentu Vermentino Su Imari 2018, Sardegna.....	6/21 €
Chardonnay Di Lenardo.....	21 €
Pescaja Roero Arneis, Piemonte.....	22 €
Sauvignon Lis Neris, Friuli.....	29 €
Col del mondo pecorino.....	26 €
Tramin Gewurztraminer Selida 2018 Alto Adige.....	27 €

ROSATI

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

SPUMANTI CHARMANT

Maia, Garda Doc Brut.....	6/23 €
Prosecco Valdobbiadene Docg Extra Dry Col Vetoraz.....	26 €

BIRRA ALLA SPINA

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 del birrifico Hibu. Presenta una schiuma compatta e persistente; il profumo intenso con note di prugna, caramello frutta tropicale.

ROSSI

Bardolino Superiore 2016, Cantina Caorsa Docg.....	6/23 €
Antonutti Pinot Nero.....	26 €
Valpolicella Rosso Bertani.....	24 €
Chianti Classico Berardegna, Toscana.....	28 €
Rosso di Montalcino.....	32 €
Morellino di Scansano, Ribeo.....	27 €

CHAMPAGNE

Yannick Vauthier Cuvée Léo Blanc de Blancs Brut	49 €
Yannick Vauthier Cuvée Quentin Rose Brut.....	49 €

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

COCKTAILS

OUR SIGNATURE COCKTAILS

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

LOVE.....10 €
Vodka, St.Germain, Succo di Limone, Soda alla Bacca Rossa Fatta in Casa

TAKE ME TO THE MOON10 €
Beefeater, Purea 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 €
Crema 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, Purea 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 €