

manuelina®

FOCACERIA BISTROT

RECCO 1885

albaro

I nostri cocktail speciali

Camallo <i>Gin Ginuensis, amaro Camatti, pompelmo</i>	€ 6.00
Ginuensis & Tonic <i>Gin Ginuensis, tonica</i>	€ 7.00
Spritz Genovese <i>Corochinato, prosecco, soda</i>	€ 6.00
Moscow Bio <i>Wodka bio, liquore allo zenzero, succo di lime, Ginger beer</i>	€ 7.00
Il nostro Sbagliato <i>Bitter Operarossa, Vermouth bagascio, soda</i>	€ 6.00
Negroni Genovese <i>Gin Gino, Vermouth Garassino, Bitter Operarossa, La Storica verd</i>	€ 7.00

Per iniziare

Stecchi di melanzane fritti ^(1,3,5,7,8)	€ 7,00
Pane, burro d'Isigny e acciughe salate del cantabrico ^(1,3,7,12)	€ 10,00

Stuzzicante aperitivo

Cocktail e fritti della tradizione	€ 11,00
------------------------------------	---------

LE FOCACCE COL FORMAGGIO MANUELINA

La nostra focaccia e le sue varianti sono proposte in testo intero, già tagliate, così potrai gustarle in tutta la loro fragranza. Puoi scegliere tra due taglie da condividere con il resto del tavolo: singola per una persona e doppia per due persone

	Singola	Doppia
La Focaccia col formaggio Manuelina ^(1,7)	€ 10,00	€ 20,00
La Focaccia pizzata ^(1,4,7)	€ 12,00	€ 24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Culatello ^(1,7)	€ 14,00	€ 28,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con Nduja ^(1,7)	€ 12,00	€ 24,00
La Focaccia col formaggio Manuelina con cotto "L'Artemano" ^(1,7)	€ 14,00	€ 28,00

"Il Bistrot" e i piatti della Tradizione

Tentazioni che completano la nostra proposta

Salmone marinato con finocchi e arance ^(4,12)	€ 16,00	Spiedino di calamaro gratinato ^(7,1,14)	€ 19,00
Il carpaccio di ricciola con pepe rosa ⁽⁴⁾ e sale affumicato	€ 20,00	Insalata di polpo e patate alla Genovese ⁽¹⁴⁾	€ 18,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo ^(4,7,11) con belga arrosto	€ 20,00	Cima di vitello alla Genovese ^(1,3,5,7,8,9)	€ 14,00
Trofie "matte" con il nostro pesto ^(1,7,8)	€ 14,00	Tartare di manzo battuta al coltello	€ 15,00
I nostri pansotti "Fatti a mano" con salsa di noci ^(1,3,7,8)	€ 16,00	Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 19,00
Spaghettoni con battuto di vongole, ^(1,2,9,12,14) muscoli e gamberi	€ 18,00		

L'angolo Gluten free

La Focaccia col formaggio Manuelina senza glutine ⁽⁷⁾	€ 15,00
Pasta di Gragnano senza glutine al pesto ^(7,8)	€ 15,00

Le nostre proposte senza glutine sono adatte per intolleranze, non per allergie e celiachia.

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

Hai già provato la nostra

**FOCACCIA COL FORMAGGIO
E FOCACCIA PIZZATA**
Home Edition

Per noi è il modo migliore di consumare
la nostra Focaccia a casa tua

la Trovi nel banco Freezer
dei migliori supermercati

Per finire

Tutte le proposte dolci, sono preparate del nostro pasticciere

Bianco mangiare con coulis ai frutti di bosco ^(7,8)	€ 6,00
Tiramisù ^(1,3,7)	€ 6,00
Cheesecake al pistacchio ^(1,3,7,8)	€ 7,00
Focaccia dolce "Manuelina" ^(1,3,7)	€ 6,00
Carpaccio di Ananas	€ 6,00

1 Gelati

Dalla gelateria artigianale Ciarapica

Gelato di crema con crumble di nocciole ^(3,7,8)	€ 7,00
Cappuccino gelato ^(6,7) Gelato al caffè, salsa al cioccolato e panna montata	€ 7,00
Sorbetto al limone	€ 6,00

Le birre artigianali di Manuelina crafted by Maltus Faber

Bionda	cl 33	€ 7,50
Ambrata	cl 33	€ 7,50

Le birre alla spina

Dolomiti Superior Pils Fabbrica di Pedavena	cl 20 cl 40	€ 4,00 € 6,00
Dolomiti Rossa Fabbrica di Pedavena	cl 20 cl 40	€ 4,00 € 6,00

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

Tutti i prodotti sono acquistati freschi, lavorati da noi presso il nostro Laboratorio di Recco e successivamente abbattuti e trasportati presso i nostri Bistrot a temperatura negativa in conformità alle norme HACCP vigenti

GLI INGREDIENTI E I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE ED INTOLLERANZE

⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei.

⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova.

⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce.

⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi.

⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia.

⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Bibite e Bar

MOLE cola	Bottiglietta cl 33	€ 4,00
MOLE cola Zero	Bottiglietta cl 33	€ 4,00
Bibite LURISIA		
Il Vero Chinotto	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
La Vera Aranciata	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
La Vera Gazzosa	Bottiglietta cl 27,5	€ 4,00
Acqua microfiltrata Naturale e gassata		€ 2,00
Caffè espresso		€ 2,00
Grappa, Amaro, Limoncino		€ 3,00

La Cantina

Prosecco Millesimato Brut Vigna Dogarina	Bottiglia € 25,00	Calice € 6,00
Franciacorta "Blanc" Extra Brut 2019 Contadi Castaldi	€ 40,00	€ 8,00
Franciacorta "Cuveé Prestige" Ca' del Bosco	€ 60,00	
Nomine - Renard Brut "Selezione Manuelina"	€ 60,00	
Vermentino "E Galee" 2022 Villa Cambiaso	€ 25,00	€ 6,00
Ribolla Gialla 2022 Puiatti	€ 28,00	€ 7,00
Sauvignon Alto Adige 2022 Tramin	€ 28,00	€ 7,00
Pinot Nero 2022 H-Lun	€ 28,00	€ 8,00
Rosso di Montalcino 2021 Col D'Orcia	€ 32,00	€ 8,00
Negroamaro Salento 2022 San Marzano	€ 25,00	€ 6,00
Tramari Rosè Salento Limited Edition 2022 San Marzano	€ 28,00	€ 7,00

COPERTO € 2,00

⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, Noci del Brasile, pistacchi, noci del Macadam e i loro prodotti.

⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano.

⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape.

⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.

⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini.

⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi.