



MENÙ

MANINPASTA
PIZZAIOLI DAL 1990

www.pizzeriamaninpasta.it

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra pizza nasce da un legame profondo con il territorio e da un'esperienza costruita nel tempo, fatta di lavoro quotidiano e rispetto per la materia prima, dal 1990.

Selezioniamo ingredienti di qualità, privilegiando prodotti autentici e fornitori che condividono la nostra stessa visione.

Gli impasti sono il risultato di tempi lunghi e processi naturali, con maturazioni e lievitazioni studiate per garantire gusto, leggerezza e digeribilità.

Lavoriamo esclusivamente con farine di tipo 1 e farine germogliate, abbandonando le farine doppio zero, per una pizza che racconta scelte precise e un modo consapevole di fare artigianato.

ANTIPASTI



DIPPERS

- Dippers - croccanti patatine con buccia- **5€**
+ Bacon 1,5€ + Cheddar **1,50€**
- Dippers cacio pepe e lime **6.50€** o patatine tradizionali
- Dippers al pistacchio e straciatella **7,50€** o patatine tradizionali

Patatine fritte Stick **-4,5€**

Misto fritto: patatine, panelle, mozzarelline, olive ascolane, crocchette, anelli di cipolla **-6,00€**

MONTANARINE

- Tris di montanarine - 8€
- Montanarina classica: pomodoro pelato campano, scaglie di grana- 3€
- Montanarina normale: pomodoro pelato campano, melanzana frita, ricotta salata- 3€
- Montanarina rosa e verde: straciatella di bufala, mortadella, pesto di pistacchio- 3€

ANTIPASTO CRUNCH

Trancio di pizza a doppia cottura, prima frita e poi in forno.

- Lardo e miele-lardo, miele al tartufo, pepe-4€
- Daje-carbo crema, guancialetto croccante, crema di grana padano, pepe- 4€
- Finta margherita-straciatella di bufala, pesto di basilico MADE IN MANINPASTA, datteri o rosso- 4€

Piatto di salumi e formaggi assortiti -9€

SI PARTE I NOSTRI VIAGGI

Ogni viaggio inizia con un assaggio.
Scegli la tua destinazione e lasciati accompagnare.



Viaggio Romano

**Sapori decisi, croccanti, senza fronzoli.
La Roma verace che si riconosce al primo morso.**

- Frittatina carbonara, amatriciana, cacio e pepe
 - Dippers per accompagnare
- 6 euro



Viaggio Napoletano

**Calore, profumo di casa e convivialità.
Fritti dorati che parlano di domeniche in famiglia.**

Frittatine napoletane: Salsiccia e friarielli, spaghetti ragù,
Misto fritto
7,50 euro



Viaggio Siciliano

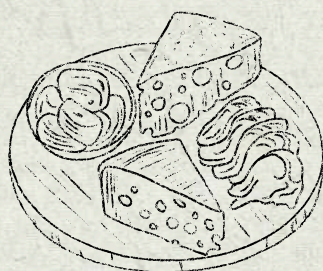
**Sole, colori e gusto intenso.
Una cucina che racconta il mare e la terra insieme.**

Crocchette cous cous, crocchette melanzane, pannelle,
fiori di zucca pastellati,
arancinette al ragù.
6,50 euro

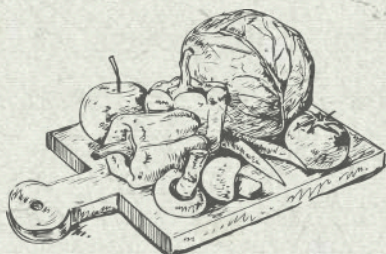
UNA SOSTA CONDIVISA I TAGLIERI Maninpasta

Perfetti per aspettare la pizza o semplicemente per stare insieme.

Selezione di di salumi levoni e formaggi dop siciliani accuratamente scelti
accompagnate da marmellate (fichi e/o arancia) con crostini di pizza
Prodotti italiani, stagionali e scelti con la stessa cura dell'impasto.



Piacentinu Ennese DOP, Pecorino
fresco Siciliano DOP, Pecorino
fresco Siciliano pepe nero DOP,
Nero Valvo



Salumi Crudo Parma 18 mesi,
Mortadella Levoni Oro, Porchetta
Artigianale Siciliana Riccia,
Paisanella Levoni



Marmellata di Fichi o Arancia
Accompagnato da crostini di
pizza

€ 18

LE RADICI PIZZE CLASSICHE

Le pizze che non passano mai di moda: quelle da cui tutto è iniziato

BIANCANEVE

(MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO) — € 6

MARINARA

(POMODORO PELATO, ORIGANO, OLIO ALL'AGLIO, BASILICO) — € 5

SICILIANA

(POMODORO PELATO, TUMA, ACCIUGHE, OLIVE NERE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 7,5

4 STAGIONI

(POMODORO PELATO, MOZZARELLA., PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE NERE, BASILICO, OLIO EVO) — € 8

CAPRICCIOSA

(POMODORO, MOZZARELLA., PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO, OLIVE, BASILICO, OLIO EVO) — € 8

MEDITERRANEA

(POMODORO PELATO, MOZZARELLA., TONNO, CIPOLLA ROSSA, BASILICO, OLIO EVO) — € 7,5

AI PORCINI

(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, BASILICO, OLIO EVO) — € 8,5

SCHIACCIATA

(TUMA, SALSICCIA SICILIANA, CIPOLLE FRESCHE, OLIVE NERE, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 12

PARMIGIANA

(POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, UOVA, PROSCIUTTO COTTO, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 8,5

LE RADICI PIZZE CLASSICHE

Le pizze che non passano mai di moda: quelle da cui tutto è iniziato

CAPONATA 2.0

(CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE FRITTE, DATTERINO ROSSO, OLIVE NERE, KETCHUP DI CIPOLLA DI GIARRATANA, PINOLI, BASILICO, OLIO EVO) — € 9

VEGETARIANA

(POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, CHIPS DI ZUCCHINE, SPINACI, OLIO EVO) — € 8,5

SAN DANIELE

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BASILICO, OLIO EVO) — € 9

NORMA

(CREMA DI MELANZANE ARTIGIANALI, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, PASSATA DI CILIEGINO, RICOTTA SALATA, BASILICO, OLIO EVO) — € 8

AL FRIARIELLI

(PROVOLA AFFUMICATA, FRIARIELLI, SALSICCIA SICILIANA, BASILICO, OLIO EVO) — € 8,5

ZUCCHINA E PANCETTA

(CREMA DI ZUCCHINE ARTIGIANALE, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, CHIPS DI ZUCCHINE, GRANA PADANO) — € 9

SPECK E MASCARPONE

(POMODORO, MOZZ., SPECK, MASCARPONE, OLIO EVO, BASILICO) — € 9

PATAPIZZA

(POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE STICK) — € 8

AMERICANA

(POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE STICK, WÜRSTEL) — € 8,5

LE RADICI PIZZE CLASSICHE

ARICCIA

(PATATE AL FORNO, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, CREMA CACIO E PEPE, ZESTE DI LIMONE, BASILICO FRESCO) — € 10

MORTAZZA

(MOZZARELLA, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, PESTO DI PISTACCHIO, BURRATINA) — € 9,5

GOLOSA

(POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA, LAMELLE D'AGLIO, UOVO, PEPE, ORIGANO, OLIO EVO) — € 9

SEMPRE VERDE

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI, UOVO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO) — € 8,5

MANINPASTA

(CREMA DI POMODORINO GIALLO, BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO, OLIO EVO) — € 9,5

AFFUMICATA

(POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 9

SALSICCIA E CIPOLLA

(POMODORO, MOZZARELLA., SALSICCIA, CIPOLLA ROSSA, BASILICO, OLIO EVO) — € 7,5

LEGGERA

(POMODORINO ROSSO, BUFALA, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO) — € 10

PICCANTE

(POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 8

LE RADICI PIZZE CLASSICHE

RUCOLA

(POMODORINO, MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO) — € 7,5

DELICATA

(MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, STRACCIATELLA, PESTO DI PISTACCHIO) — € 10

TARTUFATA

(CREMA AL TARTUFO NERO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, PANCETTA AFFUMICATA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO) — € 10

4 FORMAGGI

(MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO) — € 8,5

LE MARGHERITE"

MARGHERITA

(POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, OLIO EVO) — € 6

BUFALA

(POMODORO, BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, OLIO EVO) — € 8

VERDE CUORE

(POMODORO, STRACCIATELLA DI BUFALA, CILIEGINO SEMI-DRY, PESTO DI BASILICO) — € 8,5

SOLE MIO

(POMODORO GIALLO DELICATO, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PEPE NERO, BASILICO FRESCO) — € 8

I PERCORSI D'AUTORE

PIZZE ELABORATE

Qui l'impasto incontra la creatività.
Abbinamenti pensati, ingredienti ricercati, stagionalità.
Pizze che cambiano, evolvono, sorprendono.
Per chi ama scoprire, non solo scegliere.

PRATAIOLA

(CREMA DI FUNGHI, FIOR DI LATTE, PINOLI, FUNGHI PORCINI, BACON CROCCANTE, SALSICCIA, STRACCIATELLA, GOCCE DI TARTUFO, PEPE NERO, OLIO, BASILICO) — € 14

CARBONARA

(MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE CROCCANTE, "CARBO-CREMA", PEPE NERO TOSTATO, SPOLVERATA DI PECORINO) — € 11,5

ZUCCOSA

(CREMA DI ZUCCA, FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, BACON CROCCANTE, FUNGHI PORCINI, GRANELLA DI NOCCIOLA, OLIO EVO, BASILICO) — € 13

NEBRODI

(CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE, CHIPS DI ZUCCHINE, COPPA DEI NEBRODI, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO, BASILICO) — € 11,5

MIELOSA

(FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, GORGONZOLA, STRACCIATELLA, MIELE TARTUFATO, OLIO, BASILICO) — € 11

CACIO E PEPE

(CREMA DI CACIO E PEPE, FIOR DI LATTE, CUORE DI CARCIOFI, GUANCIALE CROCCANTE, OLIO, BASILICO) — € 10

ROSSO DI MAZARA

(PESTO ALLA TRAPANESE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA, STRACCIATELLA DI BUFALA, MOLLICA "ATTURRATA" AL LIMONE, DATTERINO SEMI-DRY, OLIO EVO, BASILICO) — € 17

EVOLUZIONE DI MARINARA

(POMODORO GIALLO, ALICI, DATTERINO ROSSO SEMIDRY, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO FRESCO, POLVERE DI OLIVE NERE) — € 10,5

SOTTOBOSCO

(CREMA DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI, CREMA DI GRANA PADANO, COPPA DI SUINO, POLVERE DI OLIVE NERE) — € 14

DIABOLO VESTE GIALLO

(POMODORO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, STRACCIATELLA, FILI DI PEPERONCINO, BASILICO FRESCO) — € 13

LE DOPPIE COTTURE

Prima fritta, poi forno

Croccante fuori, soffice dentro.

Una tecnica che unisce tradizione e carattere.

Pizze intense, golose, dal morso deciso.

Per chi cerca qualcosa di diverso, senza compromessi.

LITTLE ITALY

(STRACCIATELLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, DATTERINO ROSSO SEMIDRY, PESTO DI BASILICO, POLVERE DI OLIVE) — € 13

LARDO E MIELE

(LARDO, MIELE AL TARTUFO, PEPE NERO) — € 10

MARGHERITA CROCCANTE:

(POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA IN USCITA, GRANA PADANO DOP, BASILICO FRESCO) — € 10

PIZZE FRITTE

FIOR D'ARGENTO

CALZONE FRITTO DORATO E LEGGERO, FARCITO CON FIOR DI LATTE CAMPANO E FILETTI DI ALICI SELEZIONATE, PER UN EQUILIBRIO RAFFINATO TRA MARE E LATTICINO. — € 8.5

ORO DI TUMA

CALZONE FRITTO DALLA TEXTURE CREMOSA, CON TUMA SICILIANA E PROSCIUTTO COTTO LEVONI ORO, SIMBOLO DI ELEGANZA E QUALITÀ. — 8.5

FERMATA VERDE LE INSALATE

Leggere, complete, equilibrate.

Piatti freschi pensati per accompagnare o per essere protagonisti.

TRINACRIA

RUCOLA, TONNO, MAIS, OLIVE, CILIEGINO -€8.0

RADICCHIO E NOCI

LATTUGA, RADICCHIO, FORMAGGIO (GORGONZOLA O PRIMO SALE), NOCI -€8.0

BUFALA E PINOLI

LATTUGA, CILIEGINO, BUFALA, SCAGLIE, PINOLI -€8.0

SALUMIERE

RUCOLA, BRESAOLA, PINOLI, SCAGLIE, CILIEGINO -€10

TUTTE ACCOMPAGNATE DA CROSTINI DI PIZZA

BEVANDE

COCA COLA 1 LT — € 4
COCA COLA 33 CL — € 2,5
COCA COLA ZERO 33 CL — € 2,5
FANTA 33 CL — € 2,5
SPRITE 33 CL — € 2,5
CHINOTTO 33 CL — € 2,5

ACQUA

ACQUA NATURALE 1 LT — € 2,5
ACQUA FRIZZANTE 1 LT — € 2,5
ACQUA NATURALE 500 ML — € 1,5
ACQUA FERRARELLE — € 3,5

BIRRE

HEINEKEN 66 CL — € 4
HEINEKEN 33 CL — € 3
MORETTI 66 CL — € 3,5
TENNENT'S 33 CL — € 3
BECK'S 66 CL — € 4
BIRRA DELLO STRETTO -€4
ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL — € 3
MESSINA CRISTALLI DISALE 33 CL — € 3,5

DIGESTIVI

JÄGERMEISTER — € 3
DEL CAPO — € 3
AVERNA — € 3
LIMONCELLO DI SICILIA — € 3
GRAPPA BARRICATA — € 4



INFORMAZIONI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE. I CIBI E LE BEVANDE PRODOTTI, VENDUTI E SOMMINISTRATI IN QUESTO LOCALE CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
3. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE 4. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
5. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
6. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
7. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNITOLIA), E I LORO PRODOTTI.
8. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG • 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. E' DIFFICILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA PER LA PRESENZA DI PRODOTTI SFUSI. SI PREGA QUINDI LA GENTILE CLIENTELA, DI SEGNALARE AL PERSONALE LA PRESENZA DI ALLERGIE E/ O INTOLLERANZE. GRAZIE. NB: I PRODOTTI CON (*) SONO SURGELATI E UTILIZZATI IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, IL PERSONALE DI SALA È DISPONIBILE A DARE LE INFORMAZIONI RICHIESTE. (*) ALLERGENI ALIMENTARI

PRESENZA DI ALLERGENI: INFO SECONDO REGOL. UE 1169/2011 (CEREALI CON GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO ETC.)

ORARI SERALI: 19:00 - 24:00

GIORNO/I DI CHIUSURA: MARTEDÌ

COSTO DEL SERVIZIO: 2.50 € A PERSONA.

È DISPONIBILE LA PIZZA "A RUOTA DI CARRO" CON UN SUPPLEMENTO DI 2€

www.pizzeriamaninpasta.it