



# Tutto Fatto in Casa

## Antipasti & Piccola Cucina

### Stracciatella e Acciughe

Stracciatella Latteria Sorrentina e Acciughe

10 €

### Burrata e Crudo

Burrata 125g "Latteria Sorrentina" e Crudo di Parma Stagionato 24 Mesi D.O.P

11 €

### Caprese

Caprese di Bufala, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico Fresco e Olio Muraglia

8 €

### Patate al Forno

Patate Infornate al Timo e Rosmarino

5 €

### Parmigiana alla Poverella

Melanzane Grigliate in Passata di Pomodoro, Basilico Fresco e Olio Intenso Muraglia

7 €

### Crudo e Bufala

Piatto di Crudo e Bufala con Pane Integrale

11 €

### Bresaola Grana e Rucola

Piatto di Bresaola su Letto di Rucola Selvatica, Scaglie di Grana e Datterino

10 €

### Salmon Salad

Misticanza, Salmone Norvegese Affumicato, Bufala Campana Dop, Lime, Avocado Hass

11 €

## 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

### Margherita

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

7,5 €

### La Bufala

Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco e Olio Intenso Muraglia

10 €

### La Vegetariana - Niente Ciccia

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 E.V.O. Muraglia  
Aggiunta di Crema di Bufala +3€ o Burrata +4€

9 €

### Salsiccia e Friarielli

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

12 €

### Come Picchia

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

9 €

### La Rossa

Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Cetara, Olive taggiasche, Cialda di Grana Croccante 16 mesi, Basilico e e Olio E.V.O. Muraglia

13 €

Aggiunta di Crema di Bufala +3€ o Burrata +4€

## Gourmet

### Fuori di Zucca

Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi e Olio Intenso Muraglia

13 €

### Ti pesto il Pistacchio

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco

12 €

### Salmone e Stracciatella

Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Salmone, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, Olio Intenso Muraglia e Basilico Fresco

14 €

### Ti Brucia il Q

Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Polpa di Pomodoro San Marzano dop, Patè di Olive Nere, Pomodorini Datterini, Nduja Calabria, Crema di Bufala Campana, Fiori di Zucca

12 €

### Crudo e Stracciatella

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

14 €

### Acciughe Del Cantabrico

Mozzarella Fiordilatte Caseificio Nobili, Letto di Fiori di Zucca, Acciughe del Cantabrico, Olio E.V.O. Muraglia

15 €

## Dolci Fatti in Casa

### Tiramisù Classico

5 €

### Tiramisù del Gallo

Servito con Nutella Calda al Tavolo

6 €

### Dolce del Giorno

6 €

### Sfogliatina alla Nutella

5 €

## 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

Grappe Castagner	3,5 €
Grappe Castagner	4,5 €
Jagermeister	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 €

## Drinks

Aperol Spritz	6 €
Campari Spritz	6 €

## La Squadra

**Direttore:** Flavio

**Pizzaiolo:** Suzan

## 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



+39 392 9971676  
Prenota il tuo tavolo  
tramite Whatsapp

AIUTACI A MIGLIORARE, LASCIA LE POSATE COSÌ



ECCELLENTE



FINITO



NON GRADITO



Coperto  
2 €



Su Richiesta È Disponibile il  
Registro Allergeni, Rivolgersi  
al Personale