

L'ospitalità è il nostro mestiere... Da Mannarino il coperto non si paga

il mezzogiorno

dal

MANNARINO

da Lunedì a Venerdì

pane, taralli, acqua e caffè inclusi

1 scegli il piatto principale

+

2

e poi abbinata la tua **scodella** (in omaggio)

Petto di pollo alla griglia

pollo Piemontese allevato a terra

€ 12,50

Straccetti di tacchino marinati

con friggittelli, olive, capperi, pomodorini e origano del Gargano

€ 12,50

Tagliata di Scottona

€ 15,00

+ scodella in omaggio

Tartare del Mannarino
fassona Piemontese con olive, melanzane, burrata e crumble di taralli
€ 14,00

Tartare di Fassona Piemontese

con capperi e olive Peranzana

€ 13,00

+ scodella in omaggio

Piccola parmigiana di melanzane

Polpette di pane

con crema di stracciatella e mentuccia

Purea di fave e cicoria

Caciocavallo alla griglia
con timo, miele e pane di Altamura

Burratina di Andria

con datterini brasati, basilico e scorza di limone del Gargano

Spinaci semplici semplici

Caponatina pugliese

peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini ciliegino, capperi, olive e sugo di pomodoro

Patate al forno croccanti

con rosmarino e Parmigiano

Insalata di finocchi

con olive peranzana, arancia, primosale e datterini

Melanzane e zucchine grigliate

con trito di olive Peranzana, capperi delle Isole Tremiti e pomodorini secchi

Fagiolini Tricolore

con pomodorini datterini, basilico e ricotta al forno in scaglie

Selezione di bombette del Mannarino

6pz

€ 12,00

Zampina di Sammichele

salsiccia di bovino e suino italiano con pomodoro fresco, basilico, sale e pepe.

€ 13,00

Arrosticini Abruzzesi

10 pz

€ 12,50

+ scodella in omaggio

Polpette della nonna

100% manzo italiano al sugo di pomodoro

€ 12,00

Braciole al sugo di Mamma

involtini 100% manzo italiano cotti lentamente tutta la notte nel sugo di mamma

€ 13,00

+ scodella in omaggio

Pollo alla cacciatora

pollo Piemontese allevato a terra con pomodori datterini, olive taggiasche e pinoli.

€ 12,00

Roast beef di scottona

alla brace con pomodorini brasati, Pecorino di Moliterno Dop e rucoletta.

€ 12,00

Lasagna del Mannarino

fatta con amore tutti i giorni con il nostro ragù

€ 11,00

+ scodella in omaggio

puoi anche SCEGLIERE

2 scodelle
€ 12,00



4 cosa vuoi bere?

vini rossi

Troquè Nero di Troia IGP
Borgo Turrigo
€ 24,00

Negroamaro IGP
Cantine Losito
€ 20,00

Sessantanni Primitivo di Manduria DOP
S. Marzano
€ 36,00

Dolcetto d'Alba DOC
Oddero
€ 22,00

Langhe DOC Nebbiolo
Oddero
€ 25,00

Barbera d'Alba DOC
Fortemasso
€ 28,00

Primitivo del Mannarino

Quartino

€ 4,00

Mezzo

€ 6,00

Litro

€ 12,00

Barolo Classico DOCG
Oddero
€ 45,00

Valpolicella Ripasso "I Pianeti"
Tommasi
€ 27,00

Amarone della Valpolicella DOCG
Zonin
€ 36,00

Chianti Classico
Castello di Albola
€ 26,00

Rosso di Montalcino
Ciacci Piccolomini d' Aragona
€ 26,00

Brunello di Montalcino
Ciacci Piccolomini d' Aragona
€ 45,00

vini bianchi

Fiano 2018 IGP
Puglia Biologico
Cantine Losito
€ 20,00

Falanghina
Di Majo Norante
€ 22,00

Chardonnay IGT
Principi di Butera
€ 24,00

Blangè Arneis
Ceretto
€ 28,00

Montepulciano d'Abruzzo
La Valentina
€ 18,00

Costera Cannonau
Argiolas
€ 24,00

Nero d'Avola
Curatolo Arini
€ 22,00

vini rosati

Calarosa
Borgo Turrigo
€ 18,00

bollicine

Prosecco DOC
Deseo
€ 20,00

bevande

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Chinotto (Lurisia), **Aranciata** (Lurisia)
€ 3,50

Acqua microfiltrata
naturale/gasata
€ 2,00

birre

Bianca delicata Moretti
Piccola Media
€ 4,00 € 5,50

Bianca del Gargano
Birra Artigianale
33 cl € 6,50

Saion del Gargano
Birra Artigianale
33 cl € 6,50

Messina "Cristalli di Sale"
Piccola Media
€ 4,00 € 5,50

Messina "Ricetta Classica"
Piccola Media
€ 4,00 € 5,50

