



# BENVENUTI IN MACELLERIA

- Scegli al banco il taglio di carne
- Ordina gli antipasti
- Ordina i contorni
- Ordina da bere



L'ospitalità è di casa.



Il coperto non si paga



Compresi taralli e pane

## 1 ANTIPASTI

<b>IL TAGLIERE DEL MANNARINO</b> capocollo di Martina Franca e Caciocavallo	€ 9,00	<b>CACIOCAVALLO FILANTE ALLA GRIGLIA</b> con pomodorini confit, timo, miele e pane di Altamura	€ 7,50	<b>PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE</b> ricetta leggera con melanzane grigliate, fior di latte, salsa di pomodoro, parmigiano e basilico	€ 7,00	<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> di manzo italiano, cotte per tutta la notte nel sugo di pomodoro	€ 8,00
<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b> con capperi e olive Peranzana	€ 11,00	<b>BURRATINA DI ANDRIA</b> con datterini brasati, basilico e scorza di limone del Gargano	€ 8,00	<b>CROCCHE DI POLLO PIEMONTESE</b> bocconcini di petto di pollo Piemontese pasta gialla, allevato all'aperto, panati e fritti	€ 7,00	<b>PANE E POMODORO</b> crostone di Pane di Altamura, pomodorini datterini e stracciatella	€ 5,50
<b>TARTARE DEL MANNARINO</b> fassona Piemontese con olive, melanzane, burrata e taralli sbriciolati	€ 13,00	<b>POLPETTE DI PANE</b> con crema di stracciatella e mentuccia	€ 6,50				

CHIEDI AL MANNARINO IL PIATTO DEL MESE

## 2 CONTORNI

<b>PUREA DI FAVE E CICORIA</b> con giro d'olio EVO 100%	€ 6,50	<b>INSALATA FRESCA DI FINOCCHI</b> con olive nere, arancia, primosale e datterini	€ 6,00
<b>SPINACINI SEMPLICI SEMPLICI</b> al burro chiarificato	€ 5,50	<b>MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE</b> con trito di olive Peranzana, capperi delle isole Tremiti e pomodorini secchi	€ 5,50
<b>CAPONATINA PUGLIESE</b> peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini ciliegino, capperi e sugo di pomodoro.	€ 6,00	<b>FAGIOLINI TRICOLORE</b> con pomodorini datterini, basilico e ricotta al forno grattata	€ 6,50
<b>PATATE AL FORNO CROCCANTI</b> con rosmarino e Parmigiano	€ 5,00		

## 3 DA BERE

VINI ROSSI		VINI BIANCHI		VINI ROSATI	
<b>Troquè Nero di Troia IGP</b> Borgo Turrito	€ 24,00	<b>Chianti Classico</b> Castello di Albola	€ 26,00	<b>Fiano 2018 IGP</b> Puglia biologico Cantine Losito	€ 20,00
<b>Negroamaro IGP</b> Cantine Losito	€ 20,00	<b>Rosso di Montalcino</b> Ciacci Piccolomini d'Aragon	€ 26,00	<b>Falanghina</b> Di Majo Norante	€ 22,00
<b>Sessantanni Primitivo di Manduria DOP</b> S. Marzano	€ 36,00	<b>Brunello di Montalcino</b> Ciacci Piccolomini d'Aragona	€ 45,00	<b>Chardonnay IGT</b> Principi di Butera	€ 24,00
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> Oddero	€ 22,00	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> La Valentina	€ 18,00	<b>Blangè Arneis</b> Ceretto	€ 28,00
<b>Langhe DOC Nebbiolo</b> Oddero	€ 25,00	<b>Costera Cannonau</b> Argiolas	€ 24,00	<b>Calarosa</b> Borgo Turrito	€ 18,00
<b>Barbera d'Alba DOC</b> Fortemasso	€ 28,00				
<b>Barolo Classico DOCG</b> Oddero	€ 45,00				
<b>Nero d'Avola</b> Curatolo Arini	€ 22,00				
<b>Valpolicella Ripasso "I Pianeti"</b> Tommasi	€ 27,00				
<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b> Zonin	€ 36,00				

Primitivo del Mannarino biologico	1/4 €	€ 4
	1/2 €	€ 6
	1 €	€ 12

<b>BOLLICINE</b>	
Prosecco DOC Deseo	€ 20,00

<b>BIRRE</b>	
Messina "Cristalli di Sale"	
Piccola	€ 4,00
Media	€ 5,50

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

<b>Bianca del Gargano</b> Birra Art. 33 cl	€ 6,50
<b>Saison del Gargano</b> Birra Art.33 cl	€ 6,50

<b>BIBITE</b>	
Coca Cola/ Zero Chinotto (Lurisia), Aranciata (Lurisia)	€ 3,50
Acqua microfiltrata naturale/gasata	€ 2,00

## QUELLO IN CUI CREDIAMO

**QUALITÀ DELLA CARNE E PICCOLI PRODUTTORI**  
Il Mannarino seleziona piccoli produttori locali, eccellenze dell'allevamento sostenibile per tutelare il mondo in cui viviamo.

**LA TUA MACELLERIA DI QUARTIERE**  
Le nostre macellerie vogliono diventare un punto di riferimento per il quartiere e per chi ama la carne di prima qualità.

**BENESSERE ANIMALE**  
Il Mannarino ricerca sempre allevamenti con filiere corte e controllate che garantiscano il benessere animale.