



A PRANZO DAL MANNARINO

lunedì - venerdì

COME FUNZIONA?

- SCEGLI IL PIATTO PRINCIPALE E ABBINA IL CONTORNO CHE PREFERISCI
- IN ALTERNATIVA PUOI SCEGLIERE DUE CONTORNI AL PREZZO DI 12,00 €

1

SCEGLI IL PIATTO PRINCIPALE

CHIEDI AL MANNARINO IL PIATTO DEL MESE

La freschezza per noi è importante. Ogni mese troverai dei piatti nuovi in base alla stagionalità.

Petto di pollo alla griglia € 12,50
Piemontese pasta gialla allevato all'aperto

Straccetti di tacchino marinati € 12,50
con friggittelli, olive, capperi, pomodorini e origano del Gargano

Tagliata del Mannarino con olio EVO 100% € 15,00

Tartare del Mannarino € 14,00
fassona Piemontese con olive, melanzane, burrata d'Andria e taralli sbriciolati

Tartare di Fassona Piemontese € 13,00
con capperi e olive Peranzana

Selezione di bombette del Mannarino € 12,00
involtini di carne di capocollo di maiale, manzo e tacchino, 100% italiana con diversi ripieni e panature

Vitello Tonnato € 12,00
fettine tenere di magatello di vitello con salsa tonnata ricetta speciale

Straccetti di manzo scelto € 13,00
con pomodorini, rucola e Caciocavallo

Zampina di Sammichele € 13,00
tipica salsiccia di manzo e maiale italiano con aggiunta di pomodoro fresco, basilico, sale e pepe

Arrosticini Abruzzesi € 12,50
tipici spiedini di carne di pecora - 10 pz

Polpette della nonna € 12,00
di manzo italiano, cotte per tutta la notte nel sugo di pomodoro

Lasagna casareccia del Mannarino € 11,00
fatta con amore tutti i giorni con il nostro ragù

2

SCEGLI IL CONTORNO DA ABBINARE



L'ospitalità è di casa.



Il coperto non si paga



Sempre compresi taralli, pane, acqua e caffè

Piccola parmigiana di melanzane
ricetta leggera con melanzane grigliate, fior di latte, salsa di pomodoro, parmigiano e basilico

Polpette di pane
con crema di stracciatella e mentuccia

Purea di fave e cicoria
con giro d'olio EVO 100% da olive Coratina

Caciocavallo filante alla griglia
con pomodorini confit, timo, miele e pane di Altamura

Burratina di Andria
con datterini brasati, basilico e scorza di limone del Gargano

Melanzane e zucchine grigliate
con trito di olive Peranzana, capperi delle isole Tremiti e pomodorini secchi

Spinacini semplici semplici
freschi dall'orto con burro chiarificato

Patate al forno croccanti
con rosmarino e parmigiano

Fagiolini Tricolore
con pomodorini datterini, basilico e scaglie di ricotta al forno

Insalata di finocchi
con olive Peranzana, arancia, primosale e datterini

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

piatto del mese
chiedi al Mannarino o scopriilo dal menù al banco