



BENVENUTI IN MACELLERIA

1. Scegli al banco il taglio di carne
2. Ordina gli antipasti
3. Ordina i contorni
4. Ordina da bere



L'ospitalità è
di casa.



Il coperto
non si paga



Compresi
taralli e pane

1 ANTIPASTI

Il Pugliere

capocollo di Martina Franca e stracciatella
serviti con focaccia Barese calda

novità

€ 12,00
Perfetto
per 2 persone

Caciocavallo filante alla griglia

con pomodorini confit, timo, miele
e pane rustico grigliato

€ 8,50

Tartare di Fassona Piemontese

con capperi e olive Peranzana

€ 12,00

Burratina

con datterini brasati, basilico
e scorza di limone

€ 8,50

Tartare del Mannarino - Atto II

fassona Piemontese con olive, capperi
puntarelle, stracciatella e taralli sbriciolati

novità

€ 14,00

La Mozza in carrozza

mozzarella in carrozza croccante
con maionese al peperone crusco

novità

€ 8,50

Piccola parmigiana di melanzane

ricetta leggera con melanzane grigliate, fior di latte,
salsa di pomodoro, Grana Padano e basilico

€ 8,00

Mannaritozzo

maritozzo salato con ripieno di manzo
sfilacciato e salsa cacio e pepe

novità

€ 8,50

Crocche di pollo piemontese

bocconcini di petto di pollo Piemontese
pasta gialla allevato all'aperto, panati
e fritti con salsa alla senape

€ 8,00

Hummus con pomodorini di stagione

hummus di ceci con pomodorini datterini
e pane rustico abbrustolito

€ 7,00

Polpette della nonna

di manzo italiano e maiale, cotte per tutta
la notte nel sugo di pomodoro

€ 8,50

**Il prodotto è stato congelato internamente
dopo essere stato abbattuto

2 CONTORNI

Purea di fave e cicoria

€ 6,50

Patate al forno croccanti

con rosmarino e Grana Padano

€ 5,50

Spinaci semplici semplici

spinaci freschi saltati con burro di montagna

novità

€ 6,50

La Valeria

insalata valeriana, ceci croccanti,
feta greca e melograno

novità

€ 6,50

Caponatina pugliese

peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini
ciligino, capperi, pinoli, cipolle e sugo di pomodoro

€ 6,50

Melanzane e zucchine grigliate

con trito di olive Peranzana e capperi

€ 6,00

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.