

L'INGREDIENTE SEGRETO SONO LE MANI

Utilizziamo solo prodotti di **alta qualità**, ma ciò che fa davvero la differenza sono le mani che li lavora.

NEL NOSTRO MENÙ TROVERAI



Proposte vegetariane



Best seller (i più amati)



SIGNORE E SIGNORI
SI COMINCIA



PER INIZIARE...

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI E PANE CALDO 20 €

(per 2 persone)

Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P. 24 mesi, Prosciutto Cotto Alta qualità Colli del Garda, Mortadella Artigian Quality, Pancetta Rosetta "Colli del Garda" caramellata e affumicata.

ARIA DI... CETARA 5 €

Nuvola frita con pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di andria, alici di Cetara e origano di Salina

ARIA DI... BRONTE 5 €

Nuvola frita con Mortadella Artigian Quality, stracciatella di Andria, pesto e granella di pistacchio Siciliano

ARIA DI... SAN DANIELE 5 €

Nuvola frita con stracciatella di Andria, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi colli del Garda e pomodorini confit

ARIA DI... PARMIGIANA 5 €

Nuvola frita con Pomodoro San Marzano D.O.P., melanzane fritte, pomodorino confit, ricotta salata e basilico fresco.

QUARTETTO D'ARIE... 15€

Tutte le Nostre arie in degustazione

PATATINE FRITTE 5€

INSALATA MANI IMPASTO 16€

Misticanza, pomodorini, Bufala di Peastum Barlotti, Gambero Argentino Sale e Pepe, Olive Taggiasche e sesamo nero tostato.

INSALATA VEG 12€



Misticanza, finocchio, arancia, cetriolo e granella di nocciole.

APERITIVI

COCKTAIL & MORE

Soft Cocktail Mani Impasto	5 €
Gingerino	3 €
Spritz Aperol	4 €
Spritz Campari	4 €
Americano classico	7 €

BOLLICINE

		
Merotto Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Extra Dry Colbello o Brut Bareta	23 €	4 €
Bosio Franciacorta Satèn Docg	45 €	8 €
Trento DOC Om de Fer Dorigati	40 €	7 €
Louis Constant Champagne Brut Reserve	60 €	

ACQUE E BIBITE

Acqua Naturale San bernardo 75cl	3 €
Acqua Frizzante San Bernardo 75cl	3 €
Coca Cola/Coca Cola Zero	3,50 €
Fanta	3,50 €
Estathe Limone	3,50 €
Estathe Pesca	3,50 €
Chinotto Galvanina BIO	4,50 €
Cedrata Galvanina BIO	4,50 €
Limonata Galvanina BIO	4,50 €



**LA NOSTRA
CONTEMPORANEA**



LA NOSTRA FINA



**LA NOSTRA
DOPPIA COTTURA**

LA PIZZA DA MANI ESPERTE

Non tutte le pizzerie nascono da un business plan.
Alcune nascono da incontri, intuizioni e persone che, quasi senza accorgersene, iniziano a costruire qualcosa insieme.

MANI IMPASTO NASCE COSÌ.

Dall'incontro tra Vittorio e Francesco, due persone diverse ma accomunate dalla stessa idea: creare un posto vero, riconoscibile, dove la pizza fosse soltanto il punto di partenza di qualcosa di più grande.

Vittorio è la ricerca, la tecnica, la continua voglia di sperimentare.
Francesco è la visione del locale, l'identità, il desiderio di costruire un ambiente capace di far sentire le persone a casa, senza rinunciare alla qualità e alla cura del dettaglio.
Fin dall'inizio c'è stata anche Linda. Una presenza che molti, nella zona, già conoscevano per il suo carattere solare, diretto e autentico. Con la sua energia e il suo modo di accogliere le persone, è diventata una parte fondamentale dell'anima di Mani Impasto.

Anche la scelta di proporre tre diversi impasti nasce da questa idea di accoglienza: offrire a ogni cliente la possibilità di trovare la pizza più vicina al proprio gusto, al proprio momento, al proprio modo di vivere la tavola. Per noi, la ricerca non è mai fine a sé stessa, ma un modo per prenderci cura delle persone attraverso ciò che facciamo ogni giorno.

Oggi Mani Impasto è proprio questo:

un luogo costruito dalle persone prima ancora che dagli impasti.

Dalle idee condivise a fine servizio, dalle giornate infinite, dagli errori che insegnano, dall'entusiasmo di vedere il locale riempirsi di volti che tornano.

CON LE MANI NELLA FARINA E LO SGUARDO SEMPRE RIVOLTO ALLE PERSONE.



Presidio Slow Food®

*Nel nostro impasto e nelle nostre proposte utilizziamo prodotti **Slow Food**, ingredienti selezionati che valorizzano qualità, tradizione e rispetto per il territorio. Presidi e materie prime che raccontano storie autentiche, lavorate secondo metodi sostenibili e legati alla cultura gastronomica locale.*

BABY PRIORITY



**I GRANDI ORDINANO DAL MENÙ, MA SOLO NOI PICCOLI
POSSIAMO PRENDERE QUELLO CHE VOGLIAMO!
SCEGLI LA TUA PIZZA PREFERITA E CHIEDI A MAMMA E PAPÀ
DI ORDINARLA PER TE!**





SI MANGIA CON LE MANI

LA NOSTRA DOPPIA COTTURA






Impasto ad altissima idratazione, lavorato e cotto in due fasi per ottenere una struttura ariosa e croccante fuori. Una pizza alta, leggera e sorprendentemente fragrante. Servita tonda a spicchi.



LA NOSTRA DOPPIA COTTURA

ISPIRATA ALLA PALA ROMANA, MA TONDA A SPICCHI



- | | |
|---|------|
| MARGHERITA DOP 1,7   | 12 € |
| Passata di datterino giallo, in uscita bufala di Paestum Barlotti, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e gocce di olio al basilico | |
| RATATOUILLE 1,7  | 13 € |
| Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, provola affumicata e verdure di stagione in diverse cotture | |
| ROSETTA 1,7 | 14 € |
| Fior di latte 100% italiano, patate al forno, Pancetta rosetta "Colli del Garda" caramellata e affumicata, pecorino romano DOP, rosmarino tritato e olio extra Vergine DOP Valle del Belice | |
| PARMIGIANA 1,7   | 15 € |
| Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, melanzane fritte, pomodorini confit, ricotta salata e basilico | |
| SUA MAESTÀ 1,7 | 16 € |
| Pomodoro San Marzano DOP, in uscita stracciatella di Andria, prosciutto crudo San Daniele DOP 24 mesi, sferificazione di tartufo Olio Extra Vergine DOP Valle del Belice | |
| ARICCIA 1,7 | 15 € |
| Provola affumicata, porcini* spadellati, in uscita porchetta di Ariccia I.G.P., crema di Parmigiano Reggiano DOP e olio extra vergine DOP Valle del Belice | |
| L'IMBOTTITA 1,3,7, 10 | 16 € |
| Roast beef di nostra produzione, cipolla caramellata, coleslaw di capuccio viola, salsa yogurt alla senape di Digione e olio extra vergine DOP Valle del Belice | |



SOFFICE IS GOOD
BUT CRUNCHY IS ROCK

LA NOSTRA FINA

Sottile, croccante e leggera, ispirata alla tradizione romana. Un impasto diretto e asciutto, perfetto per chi ama pizza friabile e ben cotta.

LA NOSTRA FINA

ISPIRATA ALLA CLASSICA ROMANA: 180 GRAMMI, SOTTILE E SENZA BORDO

- LA FIORI** 1,4,7 13 €
Crema di Zucchine, stracciatella di Andria, fiori di zucca in cottura, zucchine fritte e alici di Cetara
- AMATRICIANA** 1,7 12 €
Ristretto di pomodoro ciliegino cotto a bassa temperatura, guanciale croccante, peperoncino fresco, crema di Bufala di Paestum "Barlotti" e scaglie di pecorino romano DOP
- LIMONE E MARE** 12,7,11 16 €
Crema di zucchine, stracciatella di Andria, Tartare di gambero rosso, zest di limone e sesamo nero tostato
- MARENARA** 1,4,7 14 €
Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, alici di Cetara, olive taggiasche, pomodori confit, origano di Salina e olio EVO
- DIAVOLO** 1,7 14 €
Pomodoro San Marzano DOP, crema di Bufala di Paestum "Barlotti", salamino stagionato 100% carne italiana nduja di Spilinga, olive taggiasche e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- IL CRUSCO** 1,7 14€
San Marzano DOP., crema di Bufala di Paestum "Barlotti", crema di peperone arrostito, porchetta di Ariccia IGP, peperone crusco IGP e olio extra vergine DOP Valle del Belice
- MARGHEFINA** 1,7   12 €
Pomodoro San Marzano DOP, zest di limone, stracciatella di Andria e olio al basilico
- CAPRICCIOSA** 1,7  15 €
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, carciofo arrostito, prosciutto cotto alta qualità Colli del Garda fuori cottura, funghi champignon spadellati, polvere di olive nere e olio extra vergine DOP Valle del Belice
- MANI MEDITERRANEA** 1,4,7,8 14€
Passata di datterino giallo 100% italiano, stracciatella di Andria, pomodorino confit, Tonno lavorato a mano Delfino Battista e pesto di pistacchio siciliano



CORNICIONE IS ALWAYS
A GOOD IDEA

LA NOSTRA CONTEMPORANEA

Impasto a lunga maturazione altamente idratato pensato per esaltare leggerezza e digeribilità. Il risultato è una pizza soffice, alveolata e fragrante, dal gusto moderno.



LA NOSTRA CONTEMPORANEA

CON CORNICIONE ALTO, MORBIDO E SCIOGLIEVOLE

MARGHERITA 1,7

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, Olio Extra Vergine DOP Valle del Belice e basilico fresco

8,50€

DE NA' OLTA 1,7,8

Passata di datterino giallo, fior di latte 100% italiano, patate al forno, speck de na'olta, pesto di pistacchio siciliano, cialda di Parmigiano Reggiano DOP croccante

17 €

VEGE 1,7

fior di latte 100 % italiano, fiori di zucchini in cottura, olive taggiasche frantoio "Bianco" pomodorini confit e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

14 €

ANDRIA 1,7

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, pomodorini confit, origano di Salina e basilico

13 €

LA CAPOCOLLO 1,7

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, capocollo di Martina Franca e carciofo fritto

15 €

OMEGA TRE 1,4,7,8

Passata di datterino giallo, in uscita stracciatella di Andria, alici di Cetara, granella di pistacchio siciliano e olio al basilico

14€

COTTO E FUNGHI 1,7

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità Colli del Garda , champignon marinato a crudo, basilico fresco e olio extra Vergine Dop Valle del Belice

12 €

MORTADELLA E BRONTE 1,7,8

Fior di latte 100% italiano, in uscita mortadella Artigian quality, stracciatella di Andria, pesto e granella di pistacchio siciliano e extra vergine DOP Valle del Belice

15 €

SALSICCIA E FRIARIELLI 1,7

Provola affumicata, friarielli, salsiccia e tarallo Napoletano sbriciolato

14 €

CUCUZZA 1,7

Crema di zucchini, fior di latte 100% italiano, zucchini fritte, ricotta salata siciliana e olio extra vergine DOP Valle del Belice

11€



la Villana

Edizione Pils Gluten Free

Squillo

Pils personalizzata con tre luppoli tedeschi che le donano forza e carattere. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma voluminosa. Al naso profuma di fiori freschi, al palato luppolata con bassi toni maltati. Abbinamenti: formaggi freschi e di media stagionatura, carni bianche alla griglia, frittare e snack da aperitivo.

Il gusto lungo e amaro
del piacere.



CIN CIN



BEVERAGE

BIRRA ALLA SPINA

Moretti Baffo d'oro 20 cl 3 € 40 cl 5 €
Birra dorata e fragrante, con schiuma persistente e gusto equilibrato, prodotta con solo malto d'orzo italiano primaverile.

Moretti la Rossa 20 cl 3,5 € 40 cl 6 €
Birra doppio malto ambrata, morbida ed avvolgente, con note di caramello, profumo intenso e finale equilibrato.

Moretti la IPA 20 cl 3,5 € 40 cl 6 €
La prima Italian Pale Ale non filtrata, con luppolatura a freddo per esaltare gli aromi senza l'amaro.

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 50CL

La Villana - Cinque 9 €

Birra bionda tedesca, fresca, fruttata e leggera, perfetta per aperitivi.
Alc. 4,8 % Vol.

La Villana - Rude 9 €

Birra bionda tedesca, dorata e fresca, con amaro lieve e note fruttate. Ideale per aperitivi e piatti leggeri.
Alc. 5,2% Vol.

La Villana - Peonia 9 €

Birra bianca belga, fresca, acidula e agrumata, perfetta con formaggi, salumi e dolci.
Alc. 4,8% Vol.

La Villana - Dumper 9 €

Birra intensa ed equilibrata, erbacea e fruttata, ideale con formaggi, salumi e dolci.
Alc. 6,8% Vol.



La Villana - GaTsby 9 €

Extra Special Bitter rossa, agrumata e caramellata, ideale con carni, pizze e formaggi stagionati.
Alc. 5,1% Vol.



La Villana - Squillo 9 €

Pils decisa, paglierina, con profumo di fiori e gusto luppolato. Ideale con formaggi e carni bianche.
Alc. 5,0% Vol.

VINI BIANCHI

		
Ca' Rugate Soave Classico Monte Fiorentina	25 €	5 €
Ronco dei Tassi Collio Sauvignon	25 €	5 €
Ronco dei Tassi Collio Malvasia	24 €	
Donnafugata Grillo Sur Sur	26 €	
Bourgogne Chardonnay Villamont	38 €	
Ca' Rugate Recioto di Soave La Perlara	38 €	

VINI ROSSI

		
Carmenere colli euganei Monte Fasolo	20 €	4 €
Merlot Colli euganei Monte Fasolo	22 €	4 €
Ca' Rugate Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia	30 €	
Donnafugata rosso Sul Vulcano	35 €	
Bourgogne Pinot Noir Prestige Villamont	38 €	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Elenco degli ingredienti allergenici in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza"

- | | | |
|-------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 7. Latte e derivati | 11. Semi di sesamo |
| 2. Crostacei | 8. Frutta a guscio | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 3. Uova | 9. Sedano | 13. Lupini |
| 4. Pesce | 10. Senape | 14. Molluschi |
| 5. Arachidi | | |
| 6. Soia | | |

COPERTO 2,50 €