

Manin

PIZZERIA · VERACE

Al Manin la **Pizza** è una cosa molto seria:
è l'incontro tra la tradizione napoletana e
l'innovazione data dalle tecniche di impasto
che caratterizzano il metodo contemporaneo.

L'utilizzo di pre - fermenti per comporre il
nostro impasto idratato al 78%, la semplicità
e la bontà degli ingredienti e la cottura in
forno a legna (come la tradizione comanda)
sono i segreti del nostro prodotto.

I nostri fritti, i primi di vocazione partenopea
e i secondi selezionati completano un **menu**
adatto a tutte le esigenze e per tutti i palati.

Buon appetito!



DA BERE

Acqua naturale o frizzante 3,00€

Coca-Cola, Coca-Cola zero zuccheri, Fanta, Sprite 3,00€
in lattina 33cl

Pepsi 3,00€ / 5,00€ 
alla spina 30cl / 50cl

Birre alla spina - Birrificio "Angelo Poretti"

- 4 luppoli Lager 5,0% Vol. 20cl - 3,00€ / 40cl - 5,00€
- 3 luppoli Non Filtrata 4,9% Vol. 20cl - 3,50€ / 40cl - 5,50€
- 6 luppoli Bock Rossa 7,0% Vol. 20cl - 3,50€ / 40cl - 5,50€

Vino rosso della casa - Merlot

calice - 2,00€ / 25cl - 4,00€ / 50cl - 7,00€ / 1l - 12,00€

Vino bianco della casa - Friulano

calice - 2,00€ / 25cl - 4,00€ / 50cl - 7,00€ / 1l - 12,00€

Caffè (Borbone miscela Blu) €1,50

Per la lista dei vini in bottiglia, rivolgersi allo staff

DESSERT

Pastiera Napoletana 5,00€

Babà 5,00€

Profiterole al cioccolato 5,00€

Torta Caprese al limone 5,00€

Nutellini 5,00€

Ciuffi di pasta di pizza fritti e ricoperti da Nutella ® e zucchero a velo

Rivolgeti al nostro staff per conoscere i **dolci del giorno extra**
Menu

Le pietanze servite possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (Allegato II Reg. 1169/2011).

Chiedi maggiori informazioni al nostro personale.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: calamari, frittura di pesce misto, patate fritte, patate rustiche twist, delizia al limone.

Supplementi pizza:

- Generici +1,50€;
- Mozzarella di Bufala / Burrata +3,00€;
- Prosciutto di San Daniele +3,00€

Pane, servizio e coperto: 2,00€ a persona

Manin

PIZZERIA · VERACE



Via Daniele Manin 9, Udine

PER INIZIARE LA NOSTRA SELEZIONE DI ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala Campana DOP 14,00

- Con Prosciutto Crudo di San Daniele
- Con Verdure alla griglia e pomodori secchi

Insalata di polpo con patate pomodorini e olive 16,00€

Polpo alla griglia su stracciata di Burrata 16,00€

I NOSTRI FRITTI

Tris di Montanare 10,00€

Tre pizzette fritte e tre gusti:

- Pomodoro e grana;
- Mortadella e pistacchio;
- Prosciutto Crudo di San Daniele e stracciatella

Frittatina di pasta 3,00€

Classica o Mortadella e pistacchio (1 pz)

Crocchè Napoletano 3,00€

Ripieno di patate e Mozzarella fior di latte (2 pz)

Sfizio Napoletano 15,00€

Fritti della tradizione, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto Crudo di Parma

Zeppoline di alghe 5,00€ Da condividere

Pasta cresciuta con alghe marine (10pz)

PER STAR LEGGERI LE NOSTRE INSALATE

Ave - Cesare 12,00€

Insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliato, pane croccante, petali di grana e Salsa Caesar

Tonnarola 12,00€

Filetti di tonno sott'olio, insalata verde, rucola, patate al vapore, uova sode, pomodoro fresco, olive e tarallo sbriciolato

Vegeta 11,00€

Insalata mista, carote a julienne, zucchine alla griglia, pomodorini, Mozzarella di Bufala Campana DOP

MENU BAMBINI 8,00€

A scelta tra:

- Mini Pizza Margherita | Viennese | Prosciutto Cotto
- Mini Cotoletta croccante con patatine fritte
- Pasta al pomodoro | Gnocchi al pomodoro

Bibita da 0,3l e coperto inclusi

- Pizze Best Sellers
- Piatti preferiti
- Piatti senza carne o pesce

PIZZA

INCONTRO TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE. LA LENTA E PAZIENTE LIEVITAZIONE DI 36 ORE RENDE IL NOSTRO IMPASTO SOFFICE E MOLTO DIGERIBILE. COTTA IN FORNO RIGOROSAMENTE A LEGNA

LE CLASSICHE

Marinara 6,00€

Doppio pomodoro, aglio, olio EVO, origano e basilico

Margherita 7,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olio EVO e basilico

Verace 10,00€

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP in cottura, olio EVO e basilico

TRADIZIONALI

Bufalina 12,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini freschi, olio EVO e basilico
Provala, in alternativa, con la Burrata

Diavola 9,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salamino piccante e basilico

Provala con 'Nduja di Spilinga + 1,50€

Cotto e funghi 10,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, funghi, prosciutto cotto

Rendila Capricciosa con i carciofini! +1,50€

Napoli 10,00€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, alici del Mar Cantabrico, olive, capperi e basilico

Calzone 10,00€

Ripieno di mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi

Anche fritto con ricotta!

4 formaggi 10,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e mix di formaggi

Rustica 11,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, pancetta, cipolla rossa, grana in cottura e basilico

Assuntina 10,00€

Mozzarella Fior di latte, rucola, pomodorini



Viennese 9,00€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Wurstel e basilico

Consigliata con patatine fritte +1,50€

Cosacca 7,00€

Doppio pomodoro, Grana Padano DOP in cottura e basilico

Provola e pepe 9,00€

Pomodoro, provola di Agerola, pepe macinato e basilico

Consigliata con salamino piccante +1,50€

Tonno e cipolla 9,50€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, filetti di tonno sott'olio, cipolla rossa e basilico

Verdure 11,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, funghi e basilico

San Daniele 10,00€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto San Daniele

LE SPECIALI

Salsiccia e friarielli 11,00€

Mozzarella Fior di latte, salsiccia, friarielli alla napoletana

Norma 11,50€

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP in cottura e melanzane fritte

Trentalune 14,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Prosciutto San Daniele, datterino giallo e Burrata

LELE 14,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salamino piccante, salsiccia, patatine Vertigo, Mozzarella di Bufala DOP

D.O.C. 14,50€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto San Daniele, pomodorini

Cantabrico 14,00€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, acciughe, Burrata datterini gialli, sbriciolata di tarallo e basilico

Millecolori 13,00€

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, datterini gialli e rossi, pesto alla genovese e basilico

Bronte 14,00€ Anche versione calzone

Mozzarella Fior di latte, crema di pistacchio, Mortadella bologna IGP, Burrata, granella di pistacchio e basilico

PRIMI TRA GOLOSITA E TRADIZIONE

DI TERRA

Spghettoni al Piennolo 10,00€

Spghettoni di grano Duro, salsa di omodorino del Piennolo home-made e basilico

Spghettoni alla Nerano 11,00€

Spghettoni di grano duro ,zucchine fritte mantecati con provola di Agerola

Gnocchi alla Sorrentina 10,00€

Scialatielli alla carbonara 11,00€

Paccheri integrali al pomodoro fresco e Burrata 12,00€

Paccheri Salsiccia 12,00€

Pacchero di Gragnano, salsiccia, pomodorini pachino e provola affumicata di Agerola e basilico

Spghettoni alle vongole veraci 15,00€

DI MARE

Scialatielli ai frutti di mare 16,00€

Paccheri alla Ignazio 15,00€

Pacchero di Gragnano, polpo, olive e pomodorini



SECONDI

Tagliata di Manzo 20,00€

Tagliata di Angus irlandese servita con petali di grana e patate saltate

Tagliata di pollo 13,00€

Cotoletta alla Milanese 15,00€

Hamburger di Angus 14,00€

Circa 200g, servito con patate saltate

Calamari fritti o alla griglia 16,00€

Adriatico Manin 20,00€

Pesce spada, calamari e mix di verdure alla griglia conditi con emulsione di olio EVO, limone e prezzemolo fresco

CONTORNI 4,00 €

Patate fritte | Patate saltate | Verdure alla griglia | Insalata mista

Crocché 13,00€

Mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, Crocchè di patate home-made, topping alle erbe e basilico

Domenica lontana 13,00€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, polpettine di manzo, ciuffi di ricotta , pepe nero macinato e basilico
Provala con patate al forno +1,00€

Zuccona 12,00€

Crema di zucca, Provola affumicata di Agerola, salsiccia, funghi e basilico

'Nduja 11,50€

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, 'Nduja calabrese, Burrata e basilico
Mozzarella Lat-Free senza lattosio o Vegana a richiesta su ogni pizza (+1,00€)

