



# A PRANZO DAL MANNARINO

da lunedì a venerdì

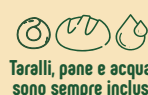
## COME FUNZIONA?

hai 2 possibilità:

**A.** Un piatto principale + un contorno offerto

**B.** Due contorni al prezzo di 13,00€

### 1 SCEGLI IL PIATTO PRINCIPALE



<b>Tagliata del Mannarino</b> Con filo di olio EVO.	€ 16,00	<b>Sovracosce di pollo</b> Con marinatura alle erbe aromatiche.	€ 13,00
<b>Tartare del Mannarino Atto II</b> Fassona Piemontese dai nostri allevamenti con olive, capperi, stracciatella, puntarelle con olio alle acciughe e taralli sbriciolati.	€ 15,00	<b>Straccetti di manzo scelto</b> Con pomodorini, rucola e caciocavallo.	€ 13,50
<b>Tartare di Fassona Piemontese</b> dai nostri allevamenti, con trito di olive Peranzana e capperi.	€ 14,00	<b>Straccetti di pollo</b> Con olive, capperi, origano, pomodorini e peperoni friggibili.	€ 13,50
<b>Selezione di bombette del Mannarino</b> Involtini di carne 100% italiana fatti a mano. Capocollo di maiale, manzo o pollo, con diversi ripieni e panature - 6pz.	€ 14,00	<b>Arrosticini abruzzesi</b> Tipici spiedini di carne di ovino - 10 pz.	€ 15,00
<b>Petto di pollo alla griglia</b> Piemontese pasta gialla allevato all'aperto.	€ 13,50	<b>Manzo tonnato</b> Magatello di manzo a fette fini con fondo bruno, salsa tonnata, rucola, frutto del capperi.	€ 15,00
<b>Polpette della nonna</b> Di manzo e maiale, cotte per tutta la notte nel sugo di pomodoro.	€ 14,00	<b>Controfiletto rucola e grana</b> Di manzo servito con rucola e grana a scaglie.	€ 18,00
<b>La fettina leggerissima</b> Morbide fettine di vitello scottate sulla griglia.	€ 16,00	<b>Hummus di ceci</b> Con pomodorini datterini e pane.	€ 13,00
<b>Alette di pollo panate</b> Crocanti alette con panatura al rosmarino e al pomodoro cotte al forno.	€ 13,00	<b>Panzerotto di pollo</b> Fettina di pollo piemontese pasta gialla ripieno di pomodorini, caciocavallo e basilico con panatura al prezzemolo, grana e limone.	€ 13,00

### 2 SCEGLI IL CONTORNO DA ABBINARE

LO OFFRIAMO NOI

#### I fiori di zucca\*\*

Pastellati, serviti con salsa tartara.

#### Caponatina pugliese

Peperoni, melanzane, pomodorini, capperi, olive, pinoli e sugo di pomodoro.



#### Caciocavallo filante alla griglia

Con pomodorini confit, timo, miele e pane rustico grigliato.



#### Verdure in griglia

Melanzane, zucchine, carotine e olio alle erbe.

#### Insalata verde semplice

Con olio EVO e aceto balsamico.

#### Le Novelle al forno

Patate Novelle con rosmarino e parmigiano grattugiato.



#### Cime di rapa e taralli

Con aglio, olio e peperoncino.



\*acqua potabile trattata, naturale o gassata  
\*\* il prodotto è stato acquistato congelato all'origine