



manuelina

a casa tua!

*I piatti di Manuelina
cucinati per te dai nostri chef
e consegnati direttamente a casa tua*

**Puoi ordinare fino a 24 ore
prima della consegna**

I piatti preparati presso le nostre cucine,
sono consegnati a casa tua "freddi"
con tutte le indicazioni dello Chef per terminarli
mantenendo tutto il gusto e la fragranza
dell'Esperienza Manuelina.

**Ogni settimana
ti aspetta un menu sempre nuovo!**

**Consulta il nostro sito
www.manuelina.it per scoprire le nostre proposte**

**per info e ordini :
chiama dalle 10 alle 18
allo 0185/74128 e al 349/2624879
oppure
scrivi a manuelina@manuelina.it**

- Consegniamo da Chiavari a Genova Sampierdarena
- Per consegne fuori comune minimo d'ordine di 50 euro
- Produzione e trasporto sono effettuate in sicurezza; seguendo tutte le indicazioni sanitarie vigenti.
- Il pagamento con carta di credito in remoto oppure in contanti alla consegna

manuelina

a casa tua!

- La Focaccia col formaggio Manuelina** €10,00 a porzione
Prodotta in versione monoporzione da finire di cuocere a casa tua.
- La Focaccia Pizzata** €10,00 a porzione
Prodotta in versione monoporzione da finire di cuocere a casa tua
- Il nostro marinato di pesce** €14,00 a porzione
Salmone, marinato con salsa gravlax, acciughe all'ammiraglia, morone marinato agli agrumi
- Capponadda** €10,00 a porzione
fresca insalata di tonno, pomodori e uova.
- Carpaccio di riccola con pepe rosa e sale affumicato** €17,00 a porzione
Crudité di riccola servita con pepe rosa e sale affumicato
- Palamita marinata, mango e salsa al maracuja** €12,00 a porzione
Dadolata di palamita marinata e mango proposta con una fresca salsa al maracuja
- Polpo e patate alla genovese** €14,00 a porzione
Insalata di polpo; patate olive taggiasche, aglio e prezzemolo
- Pansotti alla salsa di noci** €11,00 a porzione
I tradizionali pansotti di Manuelina fatti a mano con la loro salsa
- Fettuccine con calamaretti e melanzane** €14,00 a porzione
Fettuccine di pasta fresca con un ricco sugo di calamaretti e melanzane
- Calamaro ripieno alla maggiorana** €14,00 a porzione
Calamaro ripieno servito su crema di patate
- Catalana di crostacei con verdure croccanti** €30,00 a porzione
Crostacei a vapore con sedano, carote, cipolle e pomodorini
- Il tradizionale Cappon Magro** €16,00 a porzione
Un classico di Manuelina, preparato a regola d'arte come vuole la tradizione
- La Cima di vitello ripiena alla genovese** €12,00 a porzione
La classica cima di vitello ripiena
- Il coniglio disossato alla ligure** €16,00 a porzione
Bocconcini di coniglio ripieno alla ligure con pinoli e olive taggiasche
- Filetto alla Wellington (min per due)** €20,00 a porzione
Filetto di manzo cotto al forno in una crosta di pasta sfoglia con una farcia di prosciutto crudo e foie gras, accompagnato dalla nostra salsa Bernese
- Orata al cartoccio con cozze, vongole e zucchine filange** €24,00 a porzione
Filetto in cartoccio con riduzione di cozze e vongole arricchito con delicate zucchine filangè
- Filetto di Branzino alla genovese.** €24,00 a porzione
Filetto di Branzino alla genovese con pomodorini e olive taggiasche

manuelina

a casa tua!

Le salse

Il nostro pesto (vasetto da 250 gr)

€8,00 a vasetto

Il tradizionale pesto Manuelina

La nostra salsa di noci (vasetto da 250 gr)

€8,00 a vasetto

La tradizionale salsa di noci di Manuelina

L'olio Extra Vergine d'Oliva

Olio Evo Riviera Ligure di Levante "Celso" (da 500 ml)

€ 15,00 a bottiglia

Olio prodotto per Manuelina dalla Tenuta Esedra di Santo Stefano

Le proposte del nostro pasticcere

Le torte proposte sono pensate per 4/6 persone

Dolce sfoglia di Focaccia

€10,00 a sfoglia

Croccante sfoglia di focaccia caramellata proposta con la nostra chantilly agli agrumi

Consigliamo di condividere una sfoglia ogni due persone

Charlotte al tiramisù

€20,00 a torta

Torta semifreddo con crema al mascarpone e savoiardi

Meringata al limone con cuore al lampone

€20,00 a torta

Meringata gelato con sorbetto al limone e crema di lampone

Meringata alla vaniglia con salsa al cioccolato

€20,00 a torta

Meringata gelato alla crema proposta con salsa al cioccolato da aggiungere a piacere

Tenerina al cioccolato

€20,00 a torta

Golosa torta al cioccolato

Cheese cake "all'Italiana" con salsa di fragole

€20,00 a torta

Morbida cheese cake cotta proposta con fresca salsa di fragole

manuelina

a casa tua!

*La piccola carta dei vini
selezionata da Cesare*

Villa Sparina brut Metodo Classico

€ 18,00

Gavi di Gavi spumantizzato con metodo champenois, strutturato e minerale di grande personalità

Franciacorta Saten BERLUCCHI

€ 18,00

Spumante metodo classico molto fresco e profumato. Ottimo per aperitivo

Pommery brut Apanage

€ 36,00

Champagne di grande carattere, profumi freschi e floreali

Vermentino Colli di Luni 2019 IL MONTICELLO

€ 12,00

Una delle migliori espressioni di vermentino. Profumi di erbe aromatiche. Perfetto con la focaccia col formaggio e con piatti di pesce delicati.

Sauvignon Collio 2017 Villa Parents

€ 17,00

Bianco friulano elegante e profumato, grande beva e pulizia al palato

Ribolla Gialla Collio 2017 Tenuta Stella

€ 18,00

100%-uve di ribolla gialla del collio con affinamento in acciaio e rovere francese. Fresco e di carattere

Chablis 2017 Charly Nicolle

€ 21,00

Chardonnay di Borgogna di grande mineralità e freschezza

Carignano del Sulcis Buio 2017 Cantine Mesa

€ 14,00

Rosso di Sardegna dal colore rubino carico, profumi di frutta matura e spezie. Ottimo con piatti di carne salsati

Corte del Lupo rosso 2016 CA DEL BOSCO

€ 19,00

Un rosso per tutte le occasioni. Aromatico e di corpo

Verruzzo di Monteverro 2016 MONTEVERRO

€ 16,00

Rosso di Toscana prodotto nelle colline di Capalbio. Avvolgente, morbido e profumato. Ottimo con piatti di carne rossa.