

manuelina
a casa tua!

*La Settimana
della Befana*

I PIATTI DELLO CHEF E
LO SHOP ONLINE
DEI SAPORI DI MANUELINA
PER LA SETTIMANA DELLA BEFANA

Ordina il giorno prima della consegna

*Il servizio è disponibile
da martedì 5 a domenica 10 gennaio*

Per info e ordini

WWW.MANUELINACASATUA.MANUELINARISTORANTE.IT

CHIAMA AL 349/2624879

SCRIVI A MANUELINA@MANUELINA.IT

CONSEGNAMO DA SESTRI LEVANTE 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 OPPURE IN CONTANTI ALLA CONSEGNA

manuelina

a casa tua!

I piatti della settimana della befana

COMPONI IL TUO MENU

- LA FOCACCIA COL FORMAGGIO MANUELINA** €10,00 A PORZIONE
PRODOTTA IN VERSIONE MONOPORZIONE DA FINIRE DI CUOCERE A CASA TUA
- LA FOCACCIA COL FORMAGGIO MANUELINA SENZA GLUTINE** €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 SALMONE AFFUMICATO
CON PAN BRIOCHES E RICCIOLI DI BURRO** €12,00 A PORZIONE
IL SALMONE MARINATO DAL NOSTRO CHEF CON PAN BRIOCHE E RICCIOLI DI BURRO
- LE SEPIE SALTATE CON SEDANO E ZENZERO** €10,00 A PORZIONE
MORBIDE SEPIE SALTATE CON SEDANO E ZENZERO
- PANSOTTI ALLA SALSA DI NOCI** €12,00 A PORZIONE
I TRADIZIONALI PANSOTTI DI MANUELINA FATTI A MANO CON LA LORO SALSA
- CRESPELLE AI CARCIOFI** €12,00 A PORZIONE
CRESPELLE GRATINATE CON BESCIAMELLA E CARCIOFI SALTATI
- I RAVIOLI DI BRANZINO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE** €14,00 A PORZIONE
I RAVIOLI CON RIPIENO DI BRANZINO PROPOSTI CON UN GUSTOSO ARZILLO DI MARE
- FETTUCCINE AL SUGO DI ARAGOSTA** €12,00 A PORZIONE
FETTUCCINE DI PASTA FRESCA PROPOSTE CON UN RICCO SUGO DI ARAGOSTA
- IL TRADIZIONALE CAPPON MAGRO** €20,00 A PORZIONE
UN CLASSICO DI MANUELINA, PREPARATO A REGOLA D'ARTE COME VUOLE LA TRADIZIONE
- IL BIANCO DI MORONE AL SALE CON CARCIOFI
SU CREMA DI TOPINAMBOUR** €20,00 A PORZIONE
DELICATO BIANCO DI MORONE COTTO AL SALE PROPOSTO CON CARCIOFI SU CREMA DI TOPINAMBOUR
- IL CONIGLIO DISOSSATO ALLA LIGURE** € 16,00 A PORZIONE
BOCCONCINI DI CONIGLIO RIPIENO ALLA LIGURE CON PINOLI E OLIVE TAGGIASCHE
- GAMBERI ALL'ACCADEMICA** € 24,00 A PORZIONE
GAMBERI FLAMBATI CON COGNAC E SUCCO DI LIMONE

manuelina

a casa tua!

I dolci

DOLCE SFOGLIA DI FOCACCIA

CROCCANTE SFOGLIA DI FOCACCIA CAMELLATA PROPOSTA CON LA NOSTRA CHANTILLY
CONSIGLIAMO DI CONDIVIDERE UNA SFOGLIA OGNI DUE PERSONE

€10,00 A SFOGLIA

FROLLA AL LAMPONE (TORTA DA 6/8 PERSONE)

FRIABILE FROLLA FARCITA CON CREMA FRANGIPANE E UNA GOLOSA MOUSSE AL LAMPONE

€20,00 A TORTA

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

MOUSSE AL CIOCCOLATO MONOPORZIONE PROPOSTA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

€8,00 A MOUSSE

I Prodotti Manuelina

I NOSTRI PRODOTTI DA REGALARE O REGALARTI

Il nostro Salmone Affumicato

SALMONE FRESCO, AFFUMICATO E CONFEZIONATO DA MANUELINA
CONFEZIONE DA 500 GR CIRCA

€35,00

L'olio Evo Manuelina

OLIO EVO RIVIERA LIGURE DI LEVANTE "CELSO"
PRODOTTO E CONFEZIONATO DALLA TENUTA ESEDRA DI SANTO STEFANO
BOTTIGLIA DA 500 ML

€15,00

manuelina

a casa tua!

Per un Aperitivo Speciale

PER PREPARARE UN COCKTAIL SPECIALE

Il Vero Corochinato

"L'ASINELLO" VINO BIANCO AROMATIZZATO
CON PROSECCO E SODA COMPONGONO LO SPRITZ GENOVESE

bottiglia da 1l

€15,00

Vermouth Bagascio - Andrea Bruzzone

VERMOUTH ROSSO PRODOTTO A GENOVA,
IDEALE PER UN COCKTAIL SBAGLIATO AI SAPORI DI LIGURIA

bottiglia di 50 cl

€20,00

La Storica Verde - Domenis 1898

LIQUORE FRIULANO OTTENUTO DALLA MACERAZIONE DI ERBE IN ALCOOL
UNA FORTE NOTA DI BASILICO LO CARATTERIZZA E PER QUESTO
LO ABBIAMO SCELTO COME LIQUORE SIGNATURE DELLA FOCACCERIA BISTROT

bottiglia da 70

cl €20,00