



# manuelina

*a casa tua!*

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

**Il servizio è disponibile  
il venerdì, il sabato e la domenica.**

**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.

**Consulta il nostro negozio on line e ordina su:**  
<https://manuelinacasatua.manuelinaristorante.it/negoio/>

**Per info e ordini diretti  
chiama al 349/2624879**

**oppure**

**scrivi a [manuelina@manuelina.it](mailto: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 oppure in contanti alla consegna

# manuelina

a casa tua!

## Le focacce Manuelina Home Edition

### La Focaccia col formaggio Manuelina

Prodotta in versione monoporzione da finire di cuocere a casa tua

€10,00 a porzione

### La Focaccia col formaggio Manuelina senza glutine

Prodotta in versione monoporzione da finire di cuocere a casa tua

€10,00 a porzione

### La Focaccia Pizzata

Prodotta in versione monoporzione da finire di cuocere a casa tua

€10,00 a porzione

## Gli Antipasti

### Salmone marinato con finocchi e arance

Salmone, marinato in insalata con finocchi e arance

€ 12,00 a porzione

### Carpaccio di ricciola con pepe rosa e sale affumicato

Cruditée di ricciola servita con pepe rosa e sale affumicato

€ 17,00 a porzione

### Palamita marinata, mango e salsa al maracuja

Dadolata di palamita marinata e mango proposta con una fresca salsa al maracuja

€12,00 a porzione

### Polpo brasato con salsa alla Luciana e patate nocciola

Polpo, brasato servito con patate nocciola e salsa alla Luciana.

€16,00 a porzione

### Crudo e marinato di pesce

Gambero e scampo crudo, carpaccio di ricciola, carpaccio di baccalà, palamita marinata con mango, salmone marinato

€28,00 a porzione

## I Primi Piatti

### Pansotti alla salsa di noci

I tradizionali pansotti di Manuelina fatti a mano con la loro salsa

€11,00 a porzione

### Taglierini gamberi e carciofi

Taglierini di pasta fresca proposti con un ricco sugo gamberi carciofi

€15,00 a porzione

### Maltagliati al sugo di funghi

Maltagliati di pasta secca fatta a mano con sugo di funghi porcini.

€14,00 a porzione

### Lasagne al corallo

Golose lasagne al forno al sugo di mare

€15,00 a porzione

### Crespelle con fonduta di malga e tartufo nero

Crespelle gratinate al forno con morbida fonduta di formaggi e tartufo nero

€14,00 a porzione

# manuelina

a casa tua!

## I secondi piatti

- Calamari ripieni alla maggiorana su crema di patate** €14,00 a porzione  
*Calamaro ripieno servito su crema di patate*
- Buridda di seppie e carciofi** € 14,00 a porzione  
*Morbide seppie in umido con patate e carciofi*
- Catalana di Aragosta con verdure croccanti** € 32,00 a porzione  
*Aragosta intera cotta a vapore con sedano, carote, cipolle e pomodorini*
- Il tradizionale Cappon Magro** €20,00 a porzione  
*Un classico di Manuelina, preparato a regola d'arte come vuole la tradizione*
- Filetto di branzino al cartoccio** € 20,00 a porzione  
*Filetto di branzino al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche*
- 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*
- Il nostro Roast Beef** € 18,00 a porzione  
*Proposto già tagliato con scarola ripassata con pinoli*
- Il nostro Vitello Tonnato** € 18,00 a porzione  
*Proposto già tagliato con la sua salsa tonnata e un contorno di scarola ripassata con pinoli*
- 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*
- Petto d'anatra al sale con salsa ai frutti rossi** € 22,00 a porzione  
*Tagliata di petto d'Anatra al sale su crema di patate con salsa ai frutti rossi*

# manuelina

*a casa tua!*

## *Le proposte del nostro pasticcere*

- Dolce sfoglia di Focaccia** €10,00 a sfoglia  
*Croccante sfoglia di focaccia caramellata proposta con la nostra chantilly*  
*Consigliamo di condividere una sfoglia ogni due persone*
- Cheese cake "all'Italiana" (torta da 6/8 persone)** €20,00 a torta  
*Morbida cheese cake cotta proposta con fresca salsa di fragole*
- Frolla al lampone (torta da 6/8 persone)** €20,00 a torta  
*Friabile frolla farcita con crema frangipane e una golosa mousse al lampone*
- Meringata al limone (torta da 6/8 persone)** €20,00 a torta  
*Meringata gelato con sorbetto al limone cuore di crema di lampone*
- Meringata gelato crema e fragola** €6,00 al pezzo  
*Piccola meringata gelato monoporzione.*
- Charlotte al tiramisù** €4,00 al pezzo  
*Monoporzione semifreddo con crema al mascarpone e savoiardi*
- Bavarese alla crema con salsa alla fragola** €6,00 al pezzo  
*Piccola bavarese alla vaniglia monoporzione da servire con salsa di fragole*

## *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*

# manuelina

*a casa tua!*

## Le "Chicche"

### *I Box Aperitivo*

**Box aperitivo 15 pezzi**

15 stuzzicanti finger food ideati dal nostro chef.

**€30,00 a confezione**

**Box aperitivo 12 pezzi**

12 stuzzicanti finger food ideati dal nostro chef.

**€24,00 a confezione**

### *il Caviale*

**Papalina di Caviale Baikal da 10 gr**

**€25,00 a confezione**

### *il Tartufo*

**Selezioniamo per te il miglior tartufo bianco  
e scegliamo i pezzi piu adatti per una cena a casa.**

Le pezzature variano a seconda delle disponibilità,

Una grattugiata corrisponde a 5 gr.

Raccontaci il tuo menu e cercheremo di trovare

il tartufo giusto alle tue esigenze.

**€ 3,50 al grammo**

*I Taglierini ...ideali da tartufare!*

**I nostri taglieri di pasta fresca**

**€2,00 a porzione**

# manuelina

*a casa tua!*

## *Il menu dei grandi Classici Manuelina e del Buon Ricordo*

Portiamo a casa tua un menu completo,  
composto dai piatti più rappresentativi dei nostri 135 anni di storia,  
preparati con le ricette della nostra famiglia,  
per farti provare la nostra migliore interpretazione  
della tradizione ligure in cucina

La Focaccia di Recco col Formaggio Manuelina Home Edition  
in menu dal 1885

I nostri Pansotti fatti a mano "al momento" alla salsa di noci  
in menu dal 1961

La Cima di vitello ripiena alla genovese  
piatto del Buon Ricordo attuale  
in menu dal 1980

Dolce sfoglia di Focaccia con crema chantilly

Il prezzo è di € 39,00 a persona

*in omaggio l'esclusivo piatto del  
Buon Ricordo  
decorato a mano dalle  
"Ceramiche Solimene"  
di Vietri sul Mare*

# manuelina

a casa tua!

La piccola carta dei vini  
selezionata da Cesare

**Franciacorta Saten BERLUCCHI**

*Spumante metodo classico molto fresco e profumato.  
Ottimo per aperitivo*

€ 18,00

**Pommery brut Apanage**

*Champagne di grande carattere, profumi freschi e floreali*

€ 36,00

**Vermentino Colli di Luni 2019 IL MONTICELLO**

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

€ 12,00

**Sauvignon Collio 2017 Villa Parents**

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

€ 17,00

**Ribolla Gialla Collio 2017 Tenuta Stella**

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

€ 18,00

**Chablis 2018 Gilbert Picq**

*Chardonnay di Borgogna di grande mineralità e freschezza*

€ 30,00

**Carignano del Sulcis Buio 2017 Cantine Mesa**

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

€ 14,00

**Çorte del Lupo rosso 2016 CA DEL BOSCO**

*Un rosso per tutte le occasioni. Aromatico e di corpo*

€ 19,00

**Pinot nero 2019 - Tramin**

*Rosso Altoatesino fresco e profumato.*

€ 23,00