MANCINI

A ROMA DAL 1967



ANTIPASTI, CRUDI E VEGETALI

LA TRADIZIONE

BRUSCHETTE MISTE (3PZ) (1/4/8/12/3/7)
POMODORINI, STRACCIATA E ALICI, MORTADELLA E PISTACCHIO (3 PZ) — €9

CARCIOFO ALLA ROMANA, MENTA E PREZZEMOLO — €9

MISTO DI SALUMI ITALIANI, CACIOTTA BIANCA E MOSTARDA, FOCACCIA E GIARDINIERA HOME MADE (1/7/12) — €18

CARPACCIO DI MANZO, TARTUFO DI STAGIONE E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBE (1/12) — €16

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON CITRONETTE ALLA SENAPE E SEMI MISTI (2/4/10/12/8/14) — €15

SIGNATURE BY *Chef Valentina Napolitano*

CARPACCIO DI POMODORO CUORE DI BUE, SALE MALDON AFFUMICATO E OLIO AL BASILICO — €12

BUN ARTIGIANALI

CLASSIC BACON CHEESEBURGER (1/3/7/10/11/12) — €16
BUN ARTIGIANALE, HAMBURGER DI MANZO DA 200 GR, CHEDDAR FUSO, BACON CROCCANTE, ICEBERG, POMODORO E SALSA CRISPY, ACCOMPAGNATO DA PATATE AL PREZZEMOLO

GRILLED CHICKEN BBQ BUN (1/3/7/6/10/11/12) — €16
BUN ARTIGIANALE CON COSCIA DI POLLO ALLA BRACE , PROVOLA AFFUMICATA , ICEBERG E SALSA BBQ , ACCOMPAGNATO DA PATATE AL PREZZEMOLO

INSALATE

CAESAR SALAD (1/2/3/4/7/10/12/14) — €15
ICEBERG, POLLO ALLA GRIGLIA, SALSA CEASAR SENAPE E ACCIUGHE, CROSTINI DI PANE, GUANCIALE CROCCANTE, SCAGLIE DI GRANA

SALMONE E AVOCADO SALAD (2/3/4/10/14) — €16
ICEBERG, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE E CITRONETTE

INSALATA MISTA — € 8
ICEBERG, RUCOLA, POMODORINI

Coperto € 1,5 / Pane € 2

PRIMI

LA TRADIZIONE

CACIO E PEPE (1/10/7) €14

AMATRICIANA (1/3/7) €14

CARBONARA (1/3/7) €14

LASAGNA CLASSICA AL RAGÙ DI MANZO (1/3/7/9/12) €16

SIGNATURE BY *Chef Valentina Napolitano*

SPAGHETTONE ALL'ARRABBIATA (1/3) €15
CON COULIS DI DATTERINO ROSSO, POMODORO CONFIT , OLIO ALL'AGLIO E PEPERONCINO, PREZZEMOLO

FETTUCCINA AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE (1/3/7/9) €16
MACINATO A PUNTA DI COLTELLO POLLO E CONIGLIO TOSCANO

TAGLIATELLA MISTO MARE (1/2/3/4/12/14) €18
COULIS DI POMODORO ARROSTO, POMODORINI CONFIT E PREZZEMOLO

SECONDI PIATTI E GRIGLIATI

SIGNATURE BY *Chef Valentina Napolitano*

COSCIA DI POLLO DISOSSATA ALLA BRACE (6/12/11/10/12) € 18
CON VERDURE DI CAMPO RIPASSATE, CAROTA CONFIT E MOSTARDA HOME MADE

RIBS DI MAIALE CBT ALLA PAPRIKA DOLCE (6/8/9/10/11/12) € 20
CON PATATA AL PREZZEMOLO, CIPOLLA CROCCANTE E SALSA BBQ

ENTRECÔTE DI MANZO (CA. 300 G)
ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO €28

TRANCIO DI SALMONE SELVAGGIO
ALLA BRACE CON VERDURE DI STAGIONE (4) €20

POLPO ALLA LUCIANA IN VASO COTTURA (1/2/4/9/12/14) €20
CON PATATA FONDENTE AL LIMONE E CROSTINI DI PANE

DESSERT E FRUTTA

TIRAMISÙ CLASSICO (1,3,7,8) €8,5

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA (1,3,7,8) €8,5

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO (1,3,7,8) €8,5

CHEESECAKE ALLA NUTELLA (1,3,7,8) €8,5

CHEESECAKE AL PISTACCHIO (1,3,7,8) €8,5

PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO (1,3,7,8) €8,5

PANNACOTTA AL PISTACCHIO (1,3,7,8) €8,5

CARPACCIO DI ANANAS E RIDUZIONE DI ARANCIA CANDITA €9

Vegetariano Senza Glutine *Possibilità di alternative senza glutine Per intolleranze e allergeni chiedere al personale di sala

1)Glutine 2)Crostacei e derivati 3)Uova e derivati 4)Pesce e derivati 5)Arachidi e derivati 6)Soia e derivati 7)Latte e derivati 8)Frutta a guscio e derivati 9)Sedano e derivati 10)Senape e derivati 11)Semi di sesamo e derivati 12)Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13)Lupino e derivati 14)Molluschi e derivati

PIZZE

FOCACCIA BIANCA CON ROSMARINO E OLIO EVO (1) €6

FOCACCIA BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE (1,12) €12

MARGHERITA (1.7) €9,5
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

MARINARA (1) €9
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO ROSSO, ORIGANO, OLIO EVO

NAPOLI (1.4.7.12) €11
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ALICI, ORIGANO, OLIO EVO

CAPRICCIOSA (1.3.7.12) €15
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFINI, OLIVE NERE, UOVO

DIAVOLA (1.7.12) €13
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, VENTRICINA PICCANTE

CRUDO DI PARMA (1.7.12) €14
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, BASILICO, OLIO EVO

MORTADELLA E STRACCIATELLA (1.7.12) €15
FIOR DI LATTE, MORTADELLA DI MODENA, STRACCIATA DI BUFALA, GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE

BUFALINA (1.7.12) €15
FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA FRESCA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO EVO

CROSTINO (1.7.12) €11
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO

FUNGHI (1.7.12) €12
FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON E SCAGLIE DI GRANA

Vegetariano Senza Glutine *Possibilità di alternative senza glutine

1)Glutine 2)Crostacei e derivati 3)Uova e derivati 4)Pesce e derivati 5)Arachidi e derivati 6)Soia e derivati 7)Latte e derivati 8)Frutta a guscio e derivati 9)Sedano e derivati 10)Senape e derivati 11)Semi di sesamo e derivati 12)Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13)Lupino e derivati 14)Molluschi e derivati