

MENU' A LA CARTE

ANTIPASTI “CRUDI E COTTI”

APPETIZERS

Tacos di tonno rosso, avocado e stracciatella. ** all.: 1,4,6,7 <i>Red tuna tacos with avocado and stracciatella cheese.</i>	€ 22
Scampo crudo e croccante. ** all.: 1,2,3,9,10 <i>Raw scampi with crispy potato wafer.</i>	€ 24
Pane, burro e acciughe del Cantabrico. all.: 1,4,7,12 <i>Cantabrian anchovies on toasted bread with salted butter.</i>	€ 20
Polpo croccante, bottarga, crema di carote e cime di rapa. * all.: 4,14 <i>Crispy octopus with smoked carrot cream.</i>	€ 24
Presa iberica scottata, funghi galletti e Parmigiano Reggiano . all.: 6,7 <i>Seared iberian pork, chanterelle mushrooms and Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 22
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi e burrata pugliese. all.: 7 <i>24-month aged Prosciutto di Parma ham and Apulian Burrata cheese.</i>	€ 20
Spuntature alla romana. all.: 1,3,8,9 <i>Slow-cooked Roman style pork rib spuntature.</i>	€ 18
Rosso d'uovo confit, crema di patate fondenti e cavolfiore. all.: 3,7,8 <i>Confit egg yolk, sautéed potato cream and cauliflower.</i>	€ 16

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghettoni “Gerardo di Nola”, aglio, olio, peperoncino, pomodori secchi e calamari. * all.: 1,4,9,14 <i>Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili, dry tomatoes, and calamari.</i>	€ 22
Linguine “Gerardo di Nola”, al burro, alici e crumble di pane alle erbe all.: 1,4,9 <i>Linguine pasta with fresh scorpionfish.</i>	€ 22
Mezzi paccheri “Gerardo di Nola” al pomodoro bruciato e stracciatella. all.: 1,7,12 <i>Half paccheri pasta with seared tomatoes, basil, and Stracciatella cheese.</i>	€ 18
Risotto “Pozzi Riserva” alla Milanese. all.: 7,9,12 <i>Traditional Milanese saffron risotto.</i>	€ 20
Risotto “Pozzi Riserva” in crema di zucca, Pecorino Romano e guanciale. ** all.: 7,9,12 <i>Risotto “Pozzi Riserva” in pumpkin cream with pecorino romano cheese and guanciale bacon.</i>	€ 18
Bottoni di Amatriciana. all.: 1,3,7,12 <i>Fresh ravioli stuffed with tomato and guanciale bacon, topped with Pecorino Romano cheese cream.</i>	€ 22
Cappellacci cacio e pepe con consommé ai funghi porcini. all.: 1,3,7,8,9 <i>Fresh ravioli stuffed with tomato, bacon, and Pecorino Romano cheese.</i>	€ 24

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Branzino scottato e crema di cavolfiore e broccolo siciliano. ** all.: 4,7 <i>Seared seabass with cauliflower cream and broccoli.</i>	€ 36
Catalana “crudo e cotto” polpo, gamberi rossi e calamari. * all.: 2,4,9,12,14 <i>Catalana salad with octopus, red prawns, and calamari.</i>	€ 30
Filetto di manzo, il suo fondo e cime di rapa. all.: 9,12 <i>Beef fillet, baby spinach, and celeriac.</i>	€ 32
Costoletta alla Milanese. all.: 1,3,5,12 <i>Traditional Milanese veal cutlet.</i>	€ 36
Galletto disossato ruspante, peperoni e arachidi. all.: 5,8,12 <i>Crunchy boneless chicken with peppers and peanuts.</i>	€ 26
Maialino, bieta e salsa di frutti rossi. all.: 5,6,11 <i>Piglet with chard and strawberry glaze.</i>	€ 26

CONTORNI

SIDE DISHES

Bieta aglio, olio e peperoncino. <i>Swiss chard sautéed with garlic and chili.</i>	€ 8
Spinaci al burro e Parmigiano Reggiano. all.: 7 <i>Spinach sautéed in butter with Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 10
Insalata di stagione. <i>Seasonal mixed salad.</i>	€ 8
Patate novelle. all.: 5,7 <i>Roasted new potatoes.</i>	€ 8

DOLCI & DESSERT

SWEETS & DESSERTS

Tiramisù artigianale. ** all.: 1,3,7 <i>House-made tiramisù.</i>	€ 12
Cheesecake al mango, crumble al matcha e gelato alla fragola. * all.: 1,3,5,8 <i>Cheesecake cream, mango, matcha green tea crumble, and strawberry gelato.</i>	€ 12
Millefoglie al caffè, cremoso al biscotto e caramello salato alla banana. all.: 1,3,5,7,12 <i>“Millefoglie” layered cake with salted caramel, banana, and biscuit creams.</i>	€ 12
Sorbetti e gelati al cucchiaio. all.: 7,8 <i>Sorbets and ice creams.</i>	€ 10
Sgroppino Amalfitano. all.: 7 <i>Lemon gelato whipped with vodka and Prosecco.</i>	€ 15
Insalata di frutta. all.: 7 <i>Fresh fruit salad.</i>	€ 10

Tutte le lampade, gli arredi, gli oggetti esposti e in uso al The Manzoni sono in vendita, chiedi al nostro personale per poter effettuare un acquisto o soltanto per informazioni.

Each and every lamp, piece of furniture, and object on display and in use at The Manzoni are also for sale. Ask our staff about how to make a purchase, or for further information.

Coperto / Cover charge 5

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

** Alimento sottoposto ad abbattitura a termini di legge.

* Alimento congelato a bordo dell' imbarcazione di pesca.

All.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. Allergeni da tabella regolamento 1169/2011.

POSSIBILI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

- 1 / Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
- 2 / Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 / Uova e prodotti a base di uova.
- 3 / Uova e prodotti a base di uova.
- 4 / Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
- 5 / Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 / Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni.
- 7 / Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8 / Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni).
- 9 / Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 / Senape e prodotti a base di senape.
- 11 / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 / Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro.
- 13 / Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 / Molluschi e prodotti a base di molluschi.