

La grande passione, l'entusiasmo, la professionalità di **Mario Matarazzo e della moglie Angela** in poco tempo hanno reso **Manuno** un nome molto affermato su Brescia e dintorni. Molte persone hanno frequentato ogni giorno la piccola pizzeria di via Zara, già segnalata su molte guide e su molti siti internet per i meriti acquisiti, e tutt'ora ne apprezzano la dimensione più intima e familiare.

Manuno-Bis raccoglie l'esperienza qualitativa maturata in via Zara proponendo spazi più adatti ad accogliere compagnie numerose, famiglie con bambini, pranzi di lavoro, cene aziendali, feste e celebrazioni.

Nelle pizzerie **Manuno** puoi gustare la **Verace Pizza Napoletana**, accompagnata da prodotti genuini e sempre freschi come provola, friarielli, salsiccia napoletana, mozzarella di bufala e tanti altri.

La **pizza napoletana**, dalla pasta morbida e sottile ma dai bordi alti (detti "cornicione"), è la pizza italiana per antonomasia. Dal 5 febbraio 2010 è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita della Comunità Europea. Nel 2011, la pizza napoletana è stata presentata dall'Italia come candidata al riconoscimento UNESCO come Patrimonio immateriale dell'umanità.

La peculiarità della pizza napoletana è dovuta soprattutto alla sua pasta che deve essere prodotta con un impasto simile a quello per pane - ossia completamente privo di grassi - morbido ed elastico, steso a mano in forma di disco senza toccare i bordi che formeranno in cottura un tipico "cornicione" di 1 o 2 cm mentre la pasta al centro sarà alta circa 3 mm. Un veloce passaggio in un forno molto caldo deve lasciarla umida e soffice, non troppo cotta.



MANUNO B  **S**

segui su:



www.pizzeriamanuno.it

ANTIPASTI



ANTIPASTO DELLA CASA DI MARE*	€ 10,00
INSALATA DI MARE*	€ 10,00
SAUTÉ DI COZZE	€ 8,00
SALMONE AFFUMICATO	€ 8,00
CARPACCIO DI TONNO o SPADA	€ 12,00
MOSCARDINI AFFOGATI	€ 10,00
POLIPO CON PATATE	€ 10,00
ANTIPASTO DELLA CASA DI TERRA	€ 10,00
AFFETTATO MISTO	€ 8,00
AFFETTATO CRUDO DI PARMA	€ 8,00
SFORMATINO DI MELANZANE (Melanzane e crema di funghi porcini)	€ 8,00
FORMAGGI MISTI CON MIELE e COMPOSTE	€ 8,00
BRUSCHETTA MEDITERRANEA (Bufala, pomodorini, olive taggiasche)	€ 4,00
LARDO MAGNUM	€ 8,00

* prodotti surgelati

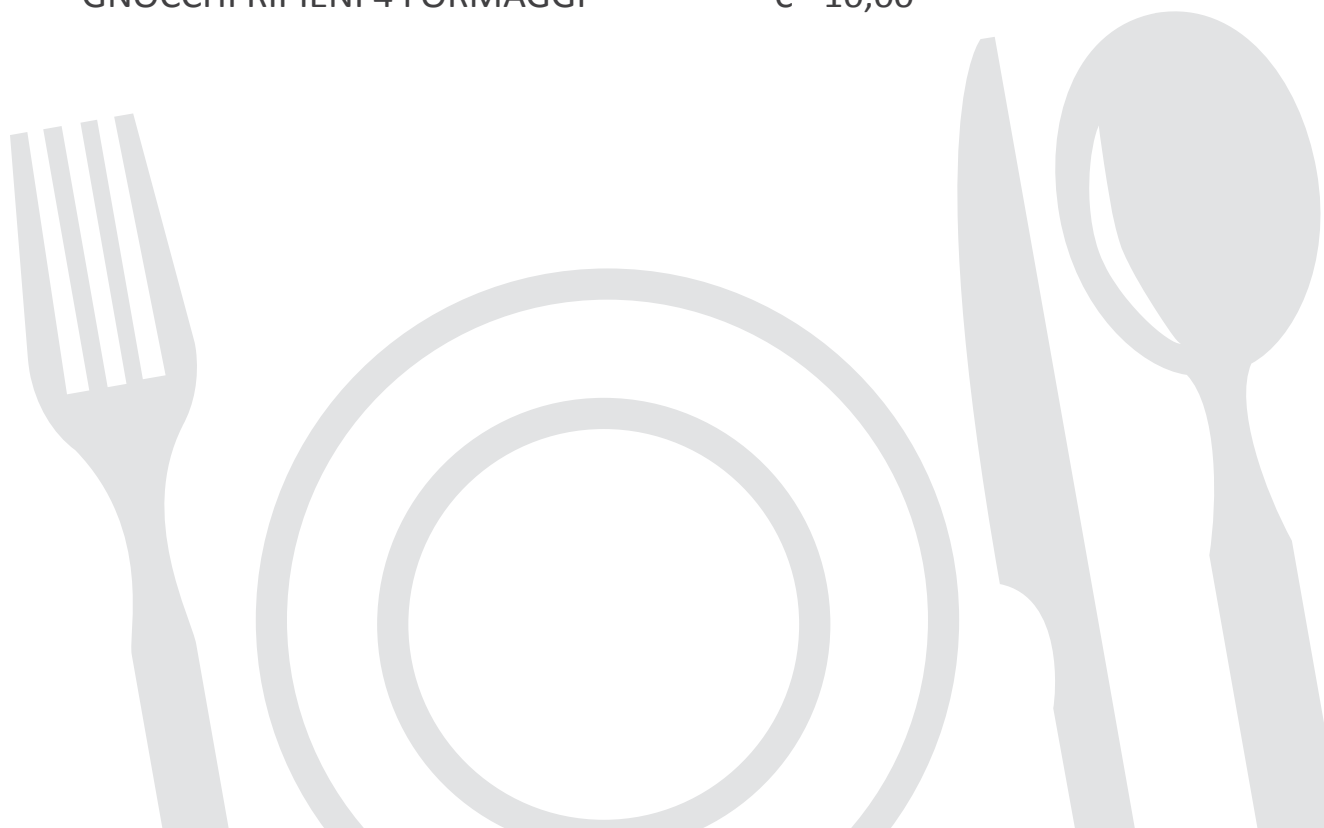
ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette proposte in questo esercizio si prega di contattare, prima di ordinare il pasto o la bevanda, l'esperto di ingredienti allergenici sig. Mario Matarazzo

PRIMI PIATTI



SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	€ 10,00
LINGUINE ALLE VONGOLE	€ 10,00
PENNE SALMONE E VODKA	€ 10,00
CASARECCE GAMBERETTI ZUCCHINE	€ 10,00
RISOTTO ALLA PESCATORA	€ 11,00
PASTA AL POMODORO	€ 6,00
SPAGHETTI CARBONARA	€ 9,00
TAGLIATELLE AL MANUNO	€ 9,00
FARFALLE ALL'ORTO	€ 8,00
RISOTTO AI PORCINI	€ 8,00
RISOTTO DELLA CASA	€ 10,00
CASONCELLI BURRO E SALVIA	€ 10,00
VELLUTATA DI ZUCCA	€ 9,00
GNOCCHI RIPIENI SORRENTINA	€ 10,00
GNOCCHI RIPIENI 4 FORMAGGI	€ 10,00



SECONDI PIATTI



ORATA AL CARTOCCIO	€ 13,00
FILETTO BRANZINO ALLA MEDITERRANEA	€ 10,00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA*	€ 16,00
GRIGLIATA MISTA MARE*	€ 16,00
(4 gamberoni, 2 scampi, 1 coda di rospo, 1 filetto)	
FRITTO MISTO* (200 gr)	€ 11,00
FRITTO DI CALAMARI* (200 gr)	€ 9,50
FILETTO ALLA MOSCHETTIERA	€ 16,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 16,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	€ 12,00
(salsiccia, costine, braciola)	
TAGLIATA DI MANZO	€ 13,00
COTOLETTA MILANESE	€ 8,00
COTOLETTA VITELLO CON OSSO	€ 12,00
COSTATA DI MANZO gr 400/500	€ 16,00
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 8,50
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	€ 10,00
CAPRESE	€ 9,00
BUFALA E CARCIOFI ARROSTITI	€ 9,00

* prodotti surgelati

CONTORNI



VERDURE AL VAPORE	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,00
VERDURE DI STAGIONE	€ 4,00
INSALATONA MISTA	€ 5,00
PATATINE FRITTE*	€ 4,00
OLIVE ASCOLANE* (n° 8)	€ 4,00
ARANCINO (n° 1)	€ 2,00
CROCCHÈ DI PATATE (n° 1)	€ 2,00
FRITTATINA (n° 1)	€ 2,00
CHELE DI GRANCHIO* (n° 6)	€ 6,00
MOZZARELLE IMPANATE* (n° 8)	€ 6,00
PEPITE DI POLLO* (n° 8)	€ 6,00
FRITTO ALL'ITALIANA (2 crocchè picc., 2 arancini picc., 2 frittatine, 4 zeppoline)	€ 6,50
A MULUGNANA FRITTA (melanzana fritta con provola e prosciutto cotto)	€ 6,00
INSALATONA GRECA (feta greca, olive nere, pomodorini, insalata, cipolla, cetrioli)	€ 8,00
INSALATONA DI TONNO (tonno, patate, mozz. di bufala, mais, pomodorini, insalata)	€ 8,00
INSALATA DI POLLO (insalata, pomodorini, emmethyl, prosciutto cotto, pollo, oliver verdi)	€ 8,00
INSALATA MEDITERRANEA (insalata, rucola, carote, pomodorini, frutti di mare, mais)	€ 8,00

* prodotti surgelati

PIZZE



4 FORMAGGI	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Scamorza		
4 STAGIONI	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto, Olive nere		
ASPARAGI	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Asparagi		
AL SALMONE	€	8,50
Pomodorini, Mozzarella, Salmone		
ALLO SCOGLIO	€	8,50
Pomodoro, Mozzarella, Vongole*, Cozze*, Gamberetti*		
BELLA VISTA	€	7,00
Mozzarella, Briè, Speck, Scamorza		
BIANCANEVE	€	7,00
Mozzarella, Panna, Crudo, Grana		
BRIE	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Briè		
BRESAOLA E CHIODINI	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Chiodini		
BUFALINA	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala		
BRESAOLA	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Bresaola		
CAPRESE	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini		
CALAMARI	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Calamari*		
CALZONE FARCITO	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto		
CALZONE PROSCIUTTO	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto		
CALZONE NAPOLETANO	€	7,50
Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Prosciutto		
CALZONE FRITTO	€	8,00
Ciccioli, Mozzarella, Ricotta		
CALZONE FRITTO NAPOLETANO	€	7,50
Mozzarella, Prosciutto, Ricotta Pepe		
CAPRICCIOSA	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi		
CARCIOFI	€	6,00
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi		
CRUDO DI PARMA	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma		
CRUDO E PANNA	€	7,50
Pomodoro, Mozzarella, Panna, Crudo		
CAPRESE CRUDO	€	9,00
Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Crudo, Basilico		
CARRETTIERA CON PROVOLA	€	8,00
Mozzarella, Salsiccia, Friarielli, Provola		
CARRETTIERA CON BUFALA	€	8,00
Mozzarella, Salsiccia, Friarielli, Bufala		
CRIPS	€	9,00
Mozzarella di Bufala, Porcini, Pomodorini, Speck		
DELLA CASA	€	9,00
Sorpresa del Pizzaiolo da 8 a 12 gusti		

DEL RE	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Origano, Prosciutto, Acciughe		
DIAVOLA	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Peperoni		
FOCACCIA	€	2,50
Olio, Origano		
FRIARELLI	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Friarielli		
FUNGHI	€	6,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi		
GAMBERETTI	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*		
GHIOTTONA	€	8,50
Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Salame Piccante, Peperoni, Speck		
GORGONZOLA	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola		
MARGHERITA	€	5,00
Pomodoro, Mozzarella		
MARINARA	€	4,50
Pomodoro, Origano, Olio, Aglio		
MANTOVANA	€	8,00
Mozzarella, Pancetta, Salsiccia		
MARE E MONTI	€	8,50
Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Misto Mare*		
MEDITERRANEA	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Origano, Pomodorini		
MISTO BOSCO	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Chiodini, Champignon		
MONTANARA	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Funghi		
NAPOLI	€	5,50
Pomodoro, Mozzarella, Origano, Acciughe		
NUTELLA	€	5,00
Pasta pizza, Nutella		
OCCHIO DI BUE	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Uova, Olive nere		
ORTOLANA	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni		
PARMIGIANA	€	6,00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane alla griglia		
PANCETTA	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Pancetta		
PROVOLA	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Provola		
PEPERONI	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni		
PATATE	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Patate fritte*		
PORCINI	€	7,00
Pomodoro, Mozzarella, Porcini		
PRIMAVERA	€	7,00
Pomodorini, Mozzarella, Rucola, Olive nere		
PRATAIOLA	€	8,00
Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure, Funghi		
PROSCIUTTO	€	6,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto		
PROSCIUTTO FUNGHI	€	6,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi		



PUGLIESE	€ 5,50
Pomodoro, Mozzarella, Cipolle	
ROMANA	€ 6,00
Pomodoro, Mozzarella, Origano, Acciughe, Capperi	
RUCOLA	€ 6,00
Pomodoro, Mozzarella, Rucola	
RUSTICA	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Noci	
SALAME PICCANTE	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	
SALSICCIA	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia	
SAPORITA	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Acciughe, Gorgonzola	
SCAROLA	€ 9,00
Bufala scarola, Olive nere, Acciughe, Capperi	
SICILIANA	€ 6,00
Pomodoro, Acciughe, Capperi, Origano, Olive nere	
SPECK	€ 6,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck	
TONNO	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella, Tonno	
TONNO E CIPOLLA	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla	
TOSCANA	€ 8,00
Scamorza, Peperoni, Salsiccia, Funghi	
WURSTEL	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel	
ZUCCHINE	€ 6,00
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine grigliate	
VENEZIANA	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Funghi	
VIENNESE	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte*	
ZINGARA	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Verdura mista	



SENZA GLUTINE

CRUDO DI PARMA	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma	
BUFALINA	€ 10,50
Pomodoro, Mozzarella di Bufala	
ORTOLANA	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni	
MARINARA	€ 7,00
Pomodoro, Origano, Olio, Aglio	
PATATE	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Patate fritte*	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi	
Aggiunte	
Frutti di mare	€ 1,80
Formaggi	€ 1,00
Verdure a scelta	€ 1,00
Salumi (Cotto, Salame e Pancetta)	€ 1,00
Salumi (Crudo, Bresaola, Speck)	€ 1,80
Bufala	€ 2,00
PIZZA VERACE NAPOLETANA	€ 0,50

* prodotti surgelati

PIZZE SHIITAKE



I FUNGHI SHIITAKE

Lo **Shiitake** (*Lentinula edodes*) è un fungo medicinale che ha la capacità di rinforzare il sistema immunitario. Esaminiamo le proprietà e le modalità di utilizzo di questo micoterapico.

Il nome "**Shiitake**" deriva dalla congiunzione della parola giapponese "shii", che indica la quercia (uno degli alberi su cui questo micete cresce preferenzialmente), al termine "take", che significa fungo. Lo **Shiitake** è infatti diffuso soprattutto in Giappone e in Cina, paesi nei quali entra a far parte della comune alimentazione.

Numerosi studi hanno avvalorato il ruolo preventivo e ausiliario dello **Shiitake** nei confronti di svariate patologie, anche importanti, tra cui malattie cardiovascolari e diversi tipi di cancro.

SHIITAKE 1° PIZZA D'ITALIA	€ 9,00
Pomodoro, Bufala, Funghi Shiitake, Basilico	
SHIITAKE VEGANA	€ 8,00
Pomodoro, Zucchine, Funghi Shiitake, Rucola, Olive nere	
SHIITAKE VEGANA MANUNO PLUS	€ 8,50
Pomodoro, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Funghi Shiitake, Rucola, Olive nere, Carciofi	
SHIITAKE GOLD	€ 9,50
Pomodoro, Bufala, Funghi Shiitake, Speck	
SHIITAKE MANUNO TOP	€ 9,50
Provola, Pomodorini, Funghi Shiitake, Basilico, Bresaola, Rucola	
SHIITAKE VEGETARIANA E PLEUROTUS	€ 8,50
Pomodoro, Bufala, Funghi Shiitake, Funghi Pleurotus, Basilico	
SHIITAKE VEGANA GUSTO	€ 8,00
Pomodoro, Funghi Shiitake, Pomodorini, Cipolla, Basilico	
SHIITAKE TENUTA POZZI	€ 9,50
Provola, Pomodorini, Salsiccia, Funghi Shiitake, Funghi Pleurotus	
SHIITAKE SAPORI D'ITALIA	€ 9,00
Provola, Gorgonzola, Funghi Shiitake, Speck, Basilico	
SHIITAKE SAPORI DEL SUD	€ 8,50
Provola, Friarielli, Funghi Shiitake, Grana, Basilico	
SHIITAKE GUSTO MADE IN ITALY	€ 9,50
Pomodoro, Provola, Pomodorini, Funghi Shiitake, Speck, Basilico	
SHIITAKE PROSCIUTTO	€ 8,00
Pomodorini, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi Shiitake	
SHIITAKE GIRASOLE	€ 8,50
Mozzarella, Prosciutto cotto, Mais, Panna, Funghi Shiitake	
SHIITAKE DELIZIOSA	€ 8,50
Mozzarella, Mais, Salsiccia napoletana, Funghi Shiitake	
SHIITAKE ESTIVA	€ 8,50
Pomodorini, Mozzarella, Salsiccia, Funghi Shiitake	



DESSERT

DELIZIA AL LIMONE	€	4,00
BABA'	€	4,00
PASTIERA NAPOLETANA	€	4,00
TORTA AL CIOCCOLATO	€	4,00
TORTA DI MELE	€	4,00
TIRAMISÙ	€	4,00
TIRAMISÙ AL LIMONE	€	4,00
ZUPPA INGLESE	€	5,00
GELATO	€	4,00
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	€	4,00
MACEDONIA	€	4,00
SORBETTO	€	4,00
CANNOLO SICILIANO	€	4,00
SFOGLIA	€	4,00
FROLLA	€	4,00




BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua Minerale San Benedetto Naturale 0,75 Cl	€	2,00
Acqua Minerale San Benedetto Gassata 0,75 Cl	€	2,00

Birre alla spina

Nastro Azzurro Chiara	piccola	€	2,50
Nastro Azzurro Chiara	media	€	3,50
St. Benoit Ambré Rossa	piccola	€	5,00
St. Benoit Ambré Rossa	media	€	6,00
Birra mista	piccola	€	2,50
Birra mista	media	€	3,50

BIRRA ANALCOLICA Tourtel 0,33 cl	€	3,00
 BIRRA SENZA GLUTINE Peroni 0,33 cl	€	4,00

Birre in bottiglia

St. Stefanus	0,33 cl	€	5,00
Affligem blonde	0,33 cl	€	5,00
Lefte Radieuse	0,33 cl	€	5,00
La Chouffe	0,33 cl	€	5,00
Heineken	0,33 cl	€	3,00
Nastro azzurro	0,33 cl	€	3,00
Beck's	0,33 cl	€	3,00
Ceres	0,33 cl	€	3,50
Peroni	0,33 cl	€	3,00
Moretti	0,33 cl	€	3,00
Moretti	0,66 cl	€	4,00
Peroni Rossa	0,33 cl	€	3,00
Moretti Rossa	0,33 cl	€	3,00
Weissbier	0,50 cl	€	5,00

LE UNICITÀ ITALIANE BIRRA MORETTI



La Zagara, è il fiore degli agrumi, tipico della Sicilia, che conferisce a questa birra un gusto saporito, morbido, ricco di aromi intensi. Piacevole da sola o in abbinamento a piatti di pesce.

50 cl. 5,8% vol.

€ 5,00



Il mirtillo rosso e il riso di Sant'Andrea, del Piemonte caratterizzano questa birra con un gusto acidulo e un colore leggermente ambrato. La struttura è equilibrata e completa, al palato risulta rotonda, con sentori di erbe aromatiche. Ideale da sola o con piatti di carne.

50 cl. 5,5% vol.

€ 5,00



La mela renetta, tipica del Friuli, dona a questa birra un gusto particolarmente raffinato e leggermente aromatico e un colore chiaro e paglierino. Facile da bere sola o in accompagnamento a salumi e formaggi italiani.

50 cl. 5,9% vol.

€ 5,00



L'orzo, tipico della maremma conferisce alla birra un gusto completo caratterizzato da una nota piacevole di amaro, erbe aromatiche e da un colore miele intenso. Ideale da sola o come abbinamento a piatti di pasta.

50 cl. 5,5% vol.

€ 5,00

Vini rossi

Della casa Calice	€ 1,50
Della casa 1/4 litro	€ 2,00
Della casa 1/2 litro	€ 4,00
Curtefranca Monte della Rosa Castelveder	€ 20,00
Botticino DOC La Foja Az. Vinicola Franzoni	€ 15,00
Botticino DOC Ronco del Gallo Az. Vinicola Franzoni	€ 11,00
Prunotto Dolcetto d'Alba	€ 18,00
Capriano del colle Az. agricola La Cascina Nuova	€ 10,00
Nuova Montenetto Merlot Az. Agr. La Cascina	€ 10,00
Marzemino "Marzero" Az. Agr. Botti (senza solfiti)	€ 10,00
Terre di Franciacorta D.O.C. Priore	€ 13,00
Garda Classico Gropello D.O.C. Provenza	€ 14,00
Garda Classico Negresco D.O.C. Provenza	€ 20,00
Chianti Classico D.O.C.G. Il Leo Ruffino	€ 15,00
Nero D'Avola Sedara Donnafugata	€ 15,00
Valtellina D.O.C.G. Sassella (Nebbiolo) Triacca	€ 16,00
Morellino di Scansano Terenzi	€ 16,00

Vini bianchi

Della casa Calice	€ 1,50
Della casa 1/4 litro	€ 2,00
Della casa 1/2 litro	€ 4,00

San Martino della Battaglia DOC Vecchio Vigneto	€ 8,00
Pinot Nero (vinif. bianco) frizzante Giorgi	€ 10,00
Chardonnay Frizzante Naturale Az. Vinicola Franzoni	€ 11,00
Oltrepò Pavese Chardonnay DOC Tenuta Elisabet	€ 12,00
Armonia bianco frizzante Az. Agr. La Cascina Nuova	€ 10,00
Pinot Bianco Montenetto Az. Agr. Botti	€ 9,00
Garda Classico D.O.C. Charetto Provenza (Ca' Maiol)	€ 15,00
Lugana "Bellerive" Avanzi	€ 12,00
Lugana "Le Morette" Zenato	€ 14,00
Lugana "I Frati" Cà dei Frati	€ 18,00
Terre di Franciacorta D.O.C. Priore	€ 13,00
Bianco di Custoza Cavallina	€ 15,00
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio	€ 18,00
Gewurtztraminer D.O.C. Elena Walch	€ 19,00

Spumanti

Extra Dry "Bolle" Az. Agr. Botti	€ 9,00
Prosecco D.O.C. Canella	€ 10,00
Lugana Brut "Cèpage" Zenato	€ 12,00

Franciacorta

Franciacorta D.O.C.G. Extra Dry Priore	€ 15,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut Conti Ducco	€ 18,00
Franciacorta D.O.C.G. Saten Contadi Castaldi	€ 30,00
Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé Castelveder	€ 20,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé Castelveder	€ 20,00

Champagne

Champagne Brut Françoise Jolie	€ 30,00
Champagne Brut Ruinart	€ 60,00

da abbinare ai nostri dolci...

Brachetto Spumante Arione	€ 10,00
Moscato d' Asti D.O.C.G. Saracco	€ 15,00
Verduzzo D.O.C. passito La Tunella	€ 14,00

Bibite

Fanta lattina 33 cl	€ 2,50
Chinotto lattina 33 cl	€ 2,50
Coca Cola alla spina 20 cl	€ 1,50
Coca Cola alla spina 40 cl	€ 2,50
Coca Cola lattina 33 cl	€ 2,50
Coca Cola Zero lattina 33 cl	€ 2,50
Coca Cola Light lattina 33 cl	€ 2,50
Lemonsoda Lattina 33 cl	€ 2,50
Sprite lattina 33 cl	€ 2,50
Succo Albicocca	€ 2,50
Succo Pesca	€ 2,50
Succo Pera	€ 2,50
Succo Ananas	€ 2,50
Thè a limone lattina 33cl	€ 2,50
Thè alla pesca lattina 33cl	€ 2,50
Pirlo campari	€ 3,00
Pirlo aperol	€ 3,00
Schweppes	€ 2,50
Red Bull	€ 3,50
Caffè	€ 1,00
Caffè d'orzo tazza piccola	€ 1,00
Caffè d'orzo tazza grande	€ 1,20
Caffè decaffeinato	€ 1,20
Caffè corretto	€ 1,30
Caffè Ginseng	€ 1,50
Caffè freddo	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,20
Latte freddo	€ 0,80
Latte caldo	€ 0,80
Latte macchiato	€ 1,70
Thè in teiera	€ 1,80
Camomilla in teiera	€ 1,80
Campari Soda	€ 2,50
Aperol Soda	€ 2,50
Crodino	€ 2,50
San Bitter	€ 2,50
Coperto	€ 1,50

LIQUORI



LIMONCELLO	€ 3,00
LUCANO	€ 3,00
AVERNA	€ 3,00
MONTENEGRO	€ 3,00
RAMAZZOTTI	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
FERNET BRANCA MENTA	€ 3,00
DI SARONNO	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
CHINA MARTINI	€ 3,00
BRAULIO	€ 3,00
SAMBUCA	€ 3,00
GRAPPA	€ 3,00
ANIMA NERA	€ 3,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 3,00
BORSCHI SAN MARZANO	€ 3,00
STRAVECCHIA BRANCA	€ 3,00
GORDON GIN	€ 3,00
UNICUM	€ 3,00
BAILEYS	€ 3,00
AMARO DEL CAPO	€ 3,00
CHIVAS REGAL	€ 4,00
GLEN GRANT	€ 4,00
JACK DANIEL'S	€ 4,00
MACALLAN	€ 4,00
MARTELL COGNAC	€ 4,00
HAVANA CLUB BIANCA	€ 4,00
HAVANA CLUB RISERVA	€ 4,00
ABSOLUT WODKA	€ 4,00



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Regolamento FIAC - Fornitura di Informazioni sugli Alimenti ai Consumatori No. 1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova** e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio** vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

I COLORI DI MARIO



Progettando questo locale ho voluto rendere omaggio all'energia inesauribile di Mario e al solare sorriso di sua moglie Angela. La straordinaria tensione di Mario verso l'eccellenza mi ha permesso, tempo fa, di fare una splendida figura agli occhi di Ancilla, la donna meravigliosa che di lì a poco sarebbe diventata mia moglie. Seduti al tavolino del piccolo locale Manuno di via Zara, rientrando a Brescia da un viaggio a Roma, Mario ci sorprese servendo una pizza a forma di cuore e con il bordo ripieno. Quella pizza era per la mia compagna, ma io la ricordo come la pizza più gustosa della mia vita, così come ricordo l'iniziativa inaspettata di Mario come uno dei gesti di amicizia più vera che abbia mai ricevuto.

Proprio Ancilla mi ha introdotto ad un approccio più olistico e meno scientifico alla **teoria dei colori**, raccontandomi come nelle culture orientali i colori siano

associati a centri di energia che influenzano profondamente le emozioni, i desideri e ogni aspetto della vita di tutti gli esseri umani. Questo sistema energetico interno si basa su quelli che sono conosciuti come i **7 chakra**, associati rispettivamente ad uno dei colori dell'**arcobaleno** e distribuiti lungo la colonna vertebrale, dalla parte inferiore del bacino fino alla testa.

Non penso che Mario sapesse che il chakra giallo si trovi all'altezza dello stomaco quando decise quel colore per il marchio della pizzeria Manuno. Suppongo sia una curiosa coincidenza, o forse un indizio di come nostre scelte apparentemente casuali siano in realtà orientate da condizioni di equilibrio fisico, mentale e spirituale. **Energia.**

Ecco allora che questo luogo, omaggio all'amicizia e all'amore diventa, con i suoi colori, uno stimolo energetico al benessere di ognuno di noi.

arch. **Glauco Pigoli** - ArchiGAP®Studio

Rosso - 1° chakra, *muladhara* o "chakra della radice"

Posizione: nella parte inferiore del bacino

Significato: è la **stabilità psichica** nelle diverse situazioni della vita, la capacità di governare gli istinti; poiché ha solo un polo, tende ad essere un po' più grande degli altri chakra. È il chakra con cui vengono assorbite le energie della Terra e scaricate le tensioni eccedenti mediante l'atto sessuale.

Arancio - 2° chakra, *svadhistana* o "chakra splenico"

Posizione: metà inferiore del ventre

Significato: è il **piacere**, la gioia di vivere, la sessualità espressa al massimo delle sue potenzialità.

Giallo - 3° chakra: *manipura* o "chakra del plesso solare"

Posizione: metà superiore del ventre

Significato: è la capacità di **agire energicamente**, la volontà, l'autostima e l'autonomia personale. In senso spirituale è l'essenza attiva di cui siamo stati dotati.

Verde - 4° chakra, *anahata* o "chakra del cuore"

Posizione: zona pettorale del corpo

Significato: è la capacità di **amare emotivamente**, provare cioè un sentimento che non parte tanto dalla mente, quanto dal cuore. Occorre ricordare che, nella tradizione yoga, amore e ascolto sono in stretta relazione; spiritualmente parlando, hanno la stessa valenza.

Azzurro - 5° chakra, *vishuddha* o "chakra della gola"

Significato: è la **creatività**, la comunicazione, la spiccata percezione estetica. I bravi artisti, musicisti e altri servitori dell'arte sono persone nelle quali il *vishuddha* è ben sviluppato. In senso spirituale, infatti, rappresenta la connessione con l'altrove, l'essere in comunicazione con dimensioni che superano l'umano.

Indaco - 6° chakra, *ajnia* o "chakra del terzo occhio"

Posizione: grande chakra che si trova al centro della fronte

Significato: è la **mente tattica**, razionale. In senso spirituale è il terzo occhio, come qualità della persona è la fiducia in se stessi.

Viola - 7° chakra, *sahasrara* o "chakra della corona"

Posizione: sopra il cranio

Significato: è la capacità spiccata di **pensare strategicamente**, cioè abbracciare la situazione con il pensiero; in senso spirituale è la comunione con il Divino, in senso individuale è l'autorealizzazione.

