

MANCA

LUNCH MENU

39.95 p.p

gang 1

VITELLO TONNATO ○
ZACHTGEGAARD KALFSVLEES
SAUS VAN DE CHEF | KAPPERTJES

CARPACCIO DI MANZO ○
CARPACCIO VAN RUND | RUCOLA
TRUFFELSAUS | PARMEZAANSE KAAS

BURRATA CON PESTO
BURRATA | HUISGEMAAKTE PESTO
CITROEN | TOMAAT

gang 2

TAGLIATA DI MANZO ○
BAVETTE | RUCOLA | TOMAAT
PARMEZAANSE KAAS

FILETTO DI SPIGOLA ○
HELE ZEEBAARS | AARDAPPEL ROSTI
BASILICUMMAYONAISE

PASTA MANCA NELLA FORMA
PASTA MANCA UIT HET KAASWIEL

gang 3

CAFFE O THE

PANE

Brood

HUISGEMAAKTE FOCACCIA | TARTUFO 11.5
PIZZABROOD | TRUFFELSAUS

HUISGEMAAKTE FOCACCIA | PARMA | TARTUFO 19
PIZZABROOD | PARMAMAHAM | TRUFFELSAUS

TORRE DI PISA

TOREN VAN VOORGERECHTEN 2 PERSONEN 39
BRUSCHETTE | BURRATA
PICCOLA FOCACCIA | PARMAMAHAM | TRUFFELSAUS

BITES

Bites

BRUSCHETTE POMODORO | STRACCIATELLA 3.5 P/S
BRUSCHETTE | TOMAAT | KNOFLOOK | STRACCIATELLA

GNOCCHI FRITTI DI POLENTA | 5P 10
KROKETJES VAN POLENTA | PARMEZAANSE KAAS | TRUFFEL

ARANCINI | RISO E POMODORO | 5P 10
GEVULDE RIJSTBALLETTJES | TOMAAT | MOZZARELLA

GAMBA PIRI PIRI | 5P 13.5
GEBAKKEN GARNALEN | KNOFLOOK | CHERRYTOMAAT | PEPERS

OSTRICHE NATURALE | OSTRA REGAL 4.25 P/S
KLASSIEKE OESTERS

POLPETTE DI NONNA MARIA | 5P 10
GEHAKTBALLETTJES OP GROOTMOEDERS WIJZE

PROSCIUTTO DI PARMA 9
PARMAHAM

PASTE

Pasta

PASTA MANCA NELLA FORMA | TARTUFO FRESCO 22 | 30
PASTA MANCA UIT HET KAASWIEL | MET VERSE TRUFFEL
WIJ KUNNEN NIET GARANDEREN DAT DIT GERECHT AAN TAFEL WORDT BEREID

TORTELLONI SPINACI | RICOTTA 7P | 9P 18 | 21
SPINAZIE & RICOTTA | BOTER | SALIE | PARMEZAANSE KAAS

PASTA GAMBERI 20
SPAGHETTI | GAMBA | KNOFLOOK | RODE PEPER

PASTA CARBONARA 18
PASTA CARBONARA | AUTHENTIEKE WIJZE | GUANCIALE

LASAGNA AL FORNO 19.5
HUISGEMAAKTE LASAGNA | HALF/HALF GEHAKT

Proef onze pasta Manca van het huis. Pasta bereidt in het Parmezaans kaas wiel met truffeltapenade en eventueel verse truffel

Per tafel maximaal 5 verschillende Pasta's en/of Secondi per gang te bestellen

INSALATE

Salade

INSALATA CAPRINO 15
SALADE | GEITENKAAS | PESTO | TOMAAT | DILLE

INSALATA | SALMONE 17
SALADE | GEROOKTE ZALM | SAUS VAN DE CHEF | KAPPERTJES | UI

INSALATA CAPRESE | PARMA 19
SALADE | MOZZARELLA | TOMAAT | PARMA

ANTIPASTI

Bites

BURRATA CON PESTO 15
BURRATA | HUISGEMAAKTE PESTO | CITROEN | TOMAAT

TARTARE DI TONNO 19
TONIJN | OESTERCREME | ZEEKRAAL | CAVIAR VAN ZALMFOREL

CALAMARI FRITTI 15
GEFRITUURDE INKTVISRINGEN | TARTAARSAUS

VITELLO TONNATO 17
ZACHTGEGAARD KALFSVLEES | SAUS VAN DE CHEF | KAPPERTJES

CARPACCIO DI MANZO 17
CARPACCIO VAN RUND | RUCOLA | TRUFFELSAUS | PARMEZAANSE KAAS

SECONDI

Hoofdgerechten

Het is aan te bevelen om een bijgerecht er naast te bestellen.

PARMIGIANA DI MELANZANE 22.5
OVENGERECHT | AUBERGINE | PARMEZAANSE KAAS

SPIGOLA | 300G 29
HELE ZEEBAARS | ROSTI | BASILICUMMAYONAISE

TAGLIATA DI MANZO | 200G 29
BAVETTE | RUCOLA | TOMAAT | PARMEZAANSE KAAS

CONTORNI

Bijgerechten

INSALATA FRESCA 6
VERSE SALADE | CAESAR DRESSING | PARMEZAANSE KAAS

INSALATA DI POMODORI 4.5
SALADE VAN TOMAAT | BALSAMICO | BASILICUM

PASTA AGLIO E OLIO | PEPERONCINO 6
PASTA | KNOFLOOK | PEPERS

PATATINE FRITTE 4.5
VERSE FRIET | MAYONAISE

PIZZE

Pizza

Wij hebben een geheim recept voor ons pizza- & foccaciadeeg. Dit deeg heeft 48 uur gerezen en wordt door onze ervaren pizzachef gebakken.

PIZZA MARGHERITA 13.5
TOMAAT | MOZZARELLA | BASILICUM

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 18
MOZZARELLA | TOMAAT | RICOTTA | PARMIGIANO | GORGONZOLA

PIZZA VEGETARIANA 17
MOZZARELLA | TOMAAT | CHAMPIGNONS | RODE UI | PAPRIKA

PIZZA DI MARE 22
TOMAAT | RICOTTA | GEROOKTE ZALM | GAMBA | RUCOLA | PITTIGIE OLIE

PIZZA AL SALAME 16
TOMAAT | MOZZARELLA | SALAME MILANO

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA 20
TOMAAT | MOZZARELLA | PARMAMAHAM | PARMEZAANSE KAAS | RUCOLA | CHERRYTOMAAT

PIZZA MANCA CON TARTUFO 22
MOZZARELLA | PARMEZAANSE KAAS | COPPA HAM | CHAMPIGNONS | RUCOLA
TRUFFEL

PIZZA NDUJA E BURRATA 22
TOMAAT | MOZZARELLA | PITTIGIE NDUJA | SPIANATA ROMANA | HELE
BURRATA



RISTORANTE ITALIANO

MANCA

& PIZZABAR

Who's Manca!?

De Familie Manca afkomstig uit Sardinië is opgegroeid met koken. Familiaire samenkomsten bij Grootmoeder in de tuin werden altijd gecombineerd met heerlijk eten en drinken. Oma bereidde het eten met dagverse producten. Hedendaags neemt Jessica en haar complete Italiaanse keukenbrigade dit volledig over. Zij koken met pure authentieke en dagverse ingrediënten, doordat wij dagelijks onze gerechten vers maken kan het soms zijn dat wij een gerecht helaas niet voorradig hebben. Wij kunnen u altijd helpen met een andere suggestie van onze kaart!

Un Abbraccio
Team Manca
Kromstraat 2
040 209 4524