

Menù



Pizzeria

Friggitoria

Napoletana





I Nostri Valori

Accoglienza

Qualità

Cortesìa

Passione

Servizio

Eccellenza

Area Bimbi

Manuno = una Garanzia!

Si accettano prenotazioni per feste di
compleanno - battesimi-comunioni-cresime
lauree-cene aziendali-pranzi di lavoro-
pizze anche a mezzogiorno

Seguici Sui Nostri Social



scannerizza qui!



Avviso alla Nostra Clientela

Con Rilevamento di Regolamento Europeo 1169/2011, si informa la gentile Clientela che alcuni dei piatti del menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Questi prodotti possono essere:

- CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti -
- SEDANO e prodotti a base di sedano
- SENAPE e prodotti a base di senape
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Pertanto, in caso foste a conoscenza di avere allergie o intolleranze ai prodotti sopra elencati, Vi chiediamo cortesemente di fare riferimento al Personale di Sala per ogni richiesta di informazioni o chiarimenti.

Lo Staff di “Manuno” è a Vostra completa disposizione e Vi augura Buon Appetito



Denominazione D.O.P. e I.G.P

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea

Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema delle Indicazione Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perchè il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità.

Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

I prodotti D.O.P. e I.G.P. rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio.

Per questo motivo l'Unione europea detta regole precise per la loro salvaguardia, prevedendo l'istituzione di appositi regimi normativi di qualità, a tutela della buona fede dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare e promuovere meglio prodotti aventi caratteristiche specifiche, nonchè proteggerli da pratiche sleali.

Il regolamento (UE) N 1151/2012 (art.5) descrive puntualmente il significato degli acronimi D.O.P. e I.G.P. precisando che:



- con il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) si identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese, la cui qualità o le caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed i suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata



- con il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) si designa un prodotto originario di un determinato luogo, regione, paese alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili

una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno

una delle fasi nella zona geografica delimitata. Solo quelle produzioni che dimostrano una tradizione produttiva consolidata e codificata, un legame indiscindibile con il territorio di provenienza,

un tessuto socio-impresitoriale adeguato e che riescono a raggiungere elevati standard qualitativi certificati da organismi terzi di controllo, possono aspirare ad ottenere e conservare l'ambito riconoscimento comunitario e la contemporanea iscrizione al registro europeo dei prodotti Dop e IGP.



- I prodotti di cui possiamo assolutamente fidarci sono quelli che hanno il logo introdotto dalla legislazione europea circa 6 anni fa, che rappresente una foglia bianca su fondo verde il cui contorno è delimitato da una serie di stelline

Antipasti



Caprese Con Bufala D.O.P

Mozzarella di Bufala D.O.P 200gr, Pomodorini Pachino, Olio E.V.O

€14.00

Crudo e Bufala D.O.P

Mozzarella di Bufala D.O.P 200gr, Prosciutto Crudo Di Parma D.O.P stag 18 mesi, Letto Di Rucola , Pomodorini Pachino

€16.00

Tagliere Di Salumi

Salame Dolce Nostrano, Speck Dell' Alto Adige I.G.P, Bresaola I.G.P, Crudo di Parma D.O.P Stag 18 mesi, Olive Taggiasche con 2 Paccheri Fritti

€20.00

Carpaccio Di Bresaola Con Ciliegini Di Bufala

Bresaola I.G.P , Letto Di Rucola, Scaglie Di Grana, Bocconcino Di Bufala Campana , Con Focaccia Calda al origano e sale ,limone

€18.00

Friggitoria Napoletana



Crocchè 1PZ.

Patate, Fior Di Latte, Uova, Sale, Pepe*

€3.00

Frittatina 1PZ.

Bucatini, Besciamella, Piselli, Pepe, Carne Macinata*

€3.00

Arancina al Ragù 1PZ.

Riso, Carne Macinata, Pomodoro, Formaggi*

€3.00

Patatine Fritte

Patate, Sale*

€4.50

Patatine Dipers

Patate Dipers, Sale*

€6.00

Fritto Di Terra

4Zeppoline, 4Mozzarelline Stick, 4Crochette Di Patate, Verdure Pastellate*

€15.00

Montanare 2pz

-Pasta Fritta, Pomodoro, Grana, Basilico
-Pasta Fritta, Burrata, Mortadella, Granelle di Pistacchio

€6.00

Entrè

3 Zeppoline alle Alghe, cocktail di gamberi, 3 Delizie Al Formaggio (impasto di patate con ripieno di gorgo, formaggio grattugiato, mozzarella)*

€10.00

Paccheri Fritti 3PZ.

Paccheri Ripieni Di Ricotta , Salame*

€5.00

Fior Di Zucca Ripieni 1pz.

Fior di Zucca, Prosciutto, Mozzarella*

€3.00

Calamari Fritti

Calamari Del Pacifico 250gr, Farina 00, Letto Di Rucola, Limone*

€15.00

Fritto Misto Di Pesce 300gr

Calamari Del Pacifico, Code Mazzancolle, Acquadello*

€18.00

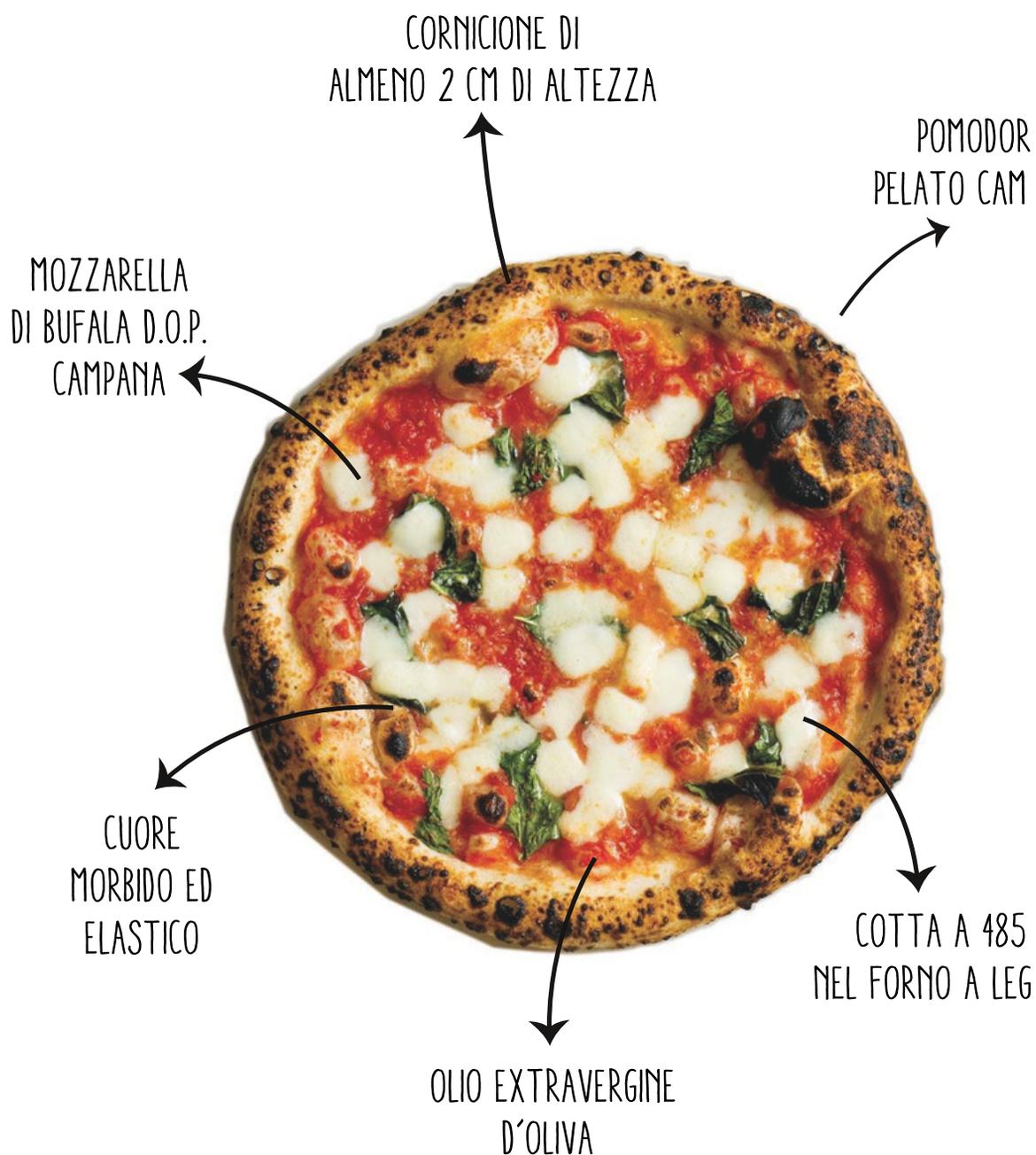
* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



La Pizza Napoletana Verace



IL DIAMETRO NON DEVE ESSERE INFERIORE A 28 CM E SUPERIORE A 33 CM



Pizze



4 Formaggi Pomodoro Pelato, Fior di Latte , Gorgo D.O.P , Brie , Scamorza , Emmental , Basilico	€8.50
4 Stagioni Pomodoro Pelato, Fior di Latte , Prosciutto Cotto, Olive Nere, Carciofi, Funghi, Basilico	€8.00
Bufalina S.T.G Pomodoro Pelato, Bufala Campana D.O.P , Basilico	€10.00
Caprese D.O.P Pomodoro Pelato, Bufala Campana D.O.P , Pomodorini Pachino, Basilico	€12.00
Calzone Napoletano Forno/Fritto Pomodoro Pelato, Fior di Latte , Ricotta, Prosciutto Cotto	€9.00
Calamari Pomodoro Pelato, Fior di Latte , Calamari*	€10.00
Diavola Pomodoro pelato, Fior di Latte , Spianata Calabria, Peperoni, Basilico	€8.50
Focaccia Olio E.V.O, Origano, Sale	€3.50
Mantovana Pomodoro Pelato, Scamorza a Fette , Fior di Latte , Salsiccia Napoletana , Pancetta, Basilico	€11.00
Margherita Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Basilico	€6.50
Marinara Pomodoro Pelato, Origano, Olio E.V.O, Aglio, Basilico	€5.50
Napoli Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Acciughe, Origano, Basilico	€8.00
Ortolana Con Salsiccia Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Zucchine, Peperoni, Melanzane, Salsiccia Napoletana, Basilico	€10.50
Prosciutto Funghi Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Prosciutto Cotto, Funghi, Basilico	€8.00
Rustica Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Gorgo D.O.P , Noci, Basilico	€9.50
Salsiccia & Friarelli Fior Di Latte , Bufala Campana D.O.P , Salsiccia Napoletana, Friarelli, Basilico	€11.00
Saporita Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Gorgonzola D.O.P , Spianata Calabria, Acciughe, Basilico	€10.50
Siciliana Pomodoro Pelato, Acciughe, Capperi, Olive Nere, Basilico	€7.50
Viennese Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Patatine Fritte*, Würstel	€9.50

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Pizze New



Chiodina Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Olive Taggiasche, Burratina Pugliese , Funghi Chiodini, Bresaola I.G.P, Rucola, Basilico	€16.00
Gamberetti & Zucchine Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Gamberetti Mazzancolle, Zucchine, Burratina Pugliese , Scaglie Di Limone, Basilico	€14.50
Provola & Patate Fior Di Latte , Panna , Provola , Polpettine Fritte, Patate Dipers, Basilico	€11.00
Sud Italia Pomodoro Pelato, Bufala Campana D.O.P , Crudo Di Parma D.O.P Stag 18 Mesi, Pomodorini Pachino, Rucola, Scaglie Di Grana , Basilico	€16.00

Pizze Top



Manuno Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Pomodorini Pachino, Crudo Di Parma D.O.P Stag 18 Mesi, Burratina Pugliese , Basilico	€16.00
Pesto Pesto, Bufala Campana D.O.P , Crudo Di Parma D.O.P Stag 18 Mesi, Burratina Pugliese , Basilico	€16.00
TikToker Fior Di Latte , Mortadella, Burratina Pugliese , Granelle di Pistacchio, Scaglie Di Limone, Basilico	€15.00
Tartufella Crema Di Tartufo, Bufala Campana D.O.P , Pomodorini Pachino, Speck Alto Adige I.G.P, Rose Di Formaggio Caprino , Basilico	€18.00
Nick Freestyle Pomodoro Pelato, Fior Di Latte , Pomodorini Pachino, Melanzane Fritte, Burratina Pugliese , Scaglie Di Grana , Basilico	€15.00

Aggiunte

Speck, Crudo, Bresaola, Mortadella	+ €2.50
Cotto, Spianata Calabria	+ €1.50
Emmental, Scamorza, Brie, Gorgo, Fior Di Latte, Panna, Ricotta	+ €1.50
Verdure	+ €1.20
Bufala	+ €2.50
Mozzarella S.Lattosio	+ €2.50
Burrata	+ €3.00
Calamari, Gamberetti	+ €3.00
Acciughe, Tonno	+ €2.00

N.B GLI INGREDIENTI TOLTI NON CAMBIANO IL PREZZO

N.B PREZZO AGGIUNTA VALE PER OGNI SINGOLO ELEMENTO

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Pizze Dei Bimbi



Margherita Baby Pomodoro Pelato, Fior Di Latte	€6.00
Pomodoro Baby Pomodoro	€6.00
Prosciutto Baby Pomodoro Pelato, Fior Di Latte, Prosciutto	€6.00
Viennese Baby Pomodoro Pelato, Fior Di Latte ,Würstel ,Patatine Fritte*	€9.00

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Bibite

Acqua Naturale	75cl	€2.00
Acqua Frizzante	75cl	€2.00
Coca Cola Spina	0.20cl	€3.00
	0.40cl	€4.00
Coca Cola	33cl	€3.00
Coca Cola Zero	33cl	€3.00
Fanta	33cl	€3.00
Sprite	33cl	€3.00
Thè Limone	33cl	€3.00
Thè Pesca	33cl	€3.00
Birra Alla Spina Ichnusa non Filtrata	0.20cl	€3.50
	0.40cl	€4.50
Birra Alla Spina Mc Farland Rossa	0.20cl	€4.00
	0.40cl	€6.50
Birra Alla Spina Messina Cristalli Di Sale	0.20cl	€4.00
	0.40cl	€6.50
Vino Bianco Frizzante Alla Spina	1/4cl	€2.50
	1/2cl	€3.50

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Birre In Bottiglia

		gradaz.	
Moretti	66cl	4,6%	€4.00
Peroni Gran Riserva	50cl	5,2%	€6.50
Weissbier Erdinger	50cl	5.0%	€6.50

Vini In Bottiglia

	gradaz.	
Pinot Grigio La Tunella 75cl	13.00%	€22.00
<p>Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo e l'intenso profumo dei fiori di acacia e di frutti tropicali maturi. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.</p> <p>Abbinamento: Antipasti, prosciutti, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.</p>		
Prosecco Argento Val Doca 75cl	11.00%	€20.00
<p>Il fine perlage risalendo porta con sé le note olfattive che ricordano la frutta a pasta bianca e i fiori di glicine. Al gusto si percepisce una morbidezza accompagnata alla tipica nota acida che rende equilibrato il sapore di questo spumante con uve provenienti dal cuore del Veneto.</p> <p>Abbinamento: Ideale per dare il benvenuto ai vostri invitati, è ottimo anche con piatti dai sapori leggeri.</p>		
Lugana Doc Co' De Fer 75cl	12.50%	€20.00
<p>Racchiuso in una sensuale bottiglia che nelle sue curve racconta l'amabilità del prezioso nettare e nei riflessi del marchio dorato la luce cristallina del sole specchiato di una delle riviere più belle al mondo, è un vino amatissimo sia da un pubblico giovane che ritrova nel Lugana un gusto fresco e persistente, che da un pubblico più adulto in cerca di un vino raffinato con grande glamour.</p> <p>Abbinamento: ideale di portate a base pesce sia di lago che di mare. Ottimo vicino ai moderni tagli di Sushi e Sashimi, perfetto abbinato alle locali delizie d'acqua dolce come la frittura di pessin, incantevole con portate di branzino al cartoccio e gamberetti lessi.</p>		

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Vini In Bottiglia

gradaz.

Morellino Di Scansano Terenzi **14.00%** **€18.00**

"Rosso" 75cl

Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura
Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità

Abbinamento: adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne

Chardonnay S. Michele Appiano 75cl **13.50%** **€22.00**

Questo Chardonnay San Michele Appiano è un vino bianco che, nel bicchiere, si annuncia con una tonalità luminosa, che richiama il colore paglierino, attraversato da leggere sfumature che tendono più al verdastro nell'unghia. Lo spettro olfattivo si struttura su sensazioni intense, di frutta a polpa bianca matura ed erbe aromatiche. All'assaggio è di corpo leggero, snello e agile, con un sorso piacevolmente scorrevole, che presenta una trama fresca, che alimenta la beva; chiude con un finale dotato di buona persistenza.

Abbinamento: Perfetto da bere con Stuzzichini, Tartare Di Pesce, Funghi, Carni Bianche In Umido, Antipasti Caldi Di Pesce

Spumante Brut Franciacorta
La Montina 75cl **12.00%** **€30.00**

Se il vino è l'espressione di un territorio e il biglietto da visita di un'azienda, per le Tenute La Montina, il Franciacorta Brut esprime non solo tutto ciò, ma anche eleganza, pulizia e versatilità. Insomma, un Franciacorta Brut adatto per ogni occasione. Questa cuvée di uve provenienti da annate e vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di una pigiatura soffice. Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo. La spuma generosa, l'acidità e il color giallo paglierino con sfumature verdognole, anticipano i gradevoli sentori di frutta fresca e le note floreali.

Abbinamento: Eccellente come aperitivo e sicuro compagno di primi piatti, pesce e carni rosse non elaborate.

Spumante Moscato Airone 75cl **6.5%** **€22.00**

Vino semplice e dolce si presenta con una spuma fine e persistente. Dal sapore aromatico, coinvolge i sensi con il caratteristico profumo di moscato. Ideale per accompagnare pasticceria o dessert.

Abbinamenti: dolci secchi, torte, frutta fresca, frutta sciroppata, dolci da forno, macedonie di frutta, biscotti, frutta secca, crostate di frutta.

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.
Coperto: € 2,00



Caffetteria

Caffè	€1.50
Caffè Deca	€1.50
Caffè Corretto	€2.00
Spritz Aperol \ Spritz Campari	€4.00

Amari

gradaz.

Amaro Vecchio Del Capo	35%	€4.00
Amaro Del Capo Al Peperoncino Di Calabria	35%	€4.00
Amaro Jagermeister	35%	€4.00
Amaro Lucano	28%	€4.00
Amaro Montenegro	23%	€4.00
Amaro Averna	29%	€4.00
Amaro Ramazzotti	30%	€4.00
Amaro Braulio	21%	€4.00
Fernet Branca	39%	€4.00
Fernet Branca Menta	28%	€4.00

Liquori

gradaz.

Sambuca Molinari	42%	€4.00
Limoncello Di Capri	32%	€4.00
Bayles	17%	€4.00
Crema Di Melone	17%	€4.00
Anima Nera Liquirizia	21%	€4.00
Unicum	40%	€4.00

* Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

• Gli ingredienti in Grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.

Coperto: € 2,00



Grappe

	<i>produttore</i>	<i>gradaz.</i>	
Grappa Sarpa	Poli	40%	€4.00
Grappa La Trentina Barrique	Marzadro	41%	€5.00

Whisky

	<i>gradaz.</i>	
Vecchia Romagna	38%	€4.00
Jack Daniel's	40%	€4.00
Chivas Regal	40%	€4.00

Dessert

Delizia Al Limone Zucchero, Farina 00, Albumi, Tuorli Scorza di Limone di Sorrento	€6.00
Tiramisù Uova, Mascarpone , Zucchero, Liquore, Savoyardi, Caffè, Cacao Amaro	€6.00
Pastiera Napoletana Farina di Grano 00, Latte , Zucchero, Uova, Liquore Strega, Aromi Fiori d'Arancio, Cannella, Ricotta, Canditi	€6.00
Babbà Farina di Manitoba 0, Uova, Sale Fino, Zucchero, Lievito di Birra, Acqua, Burro, Rum, Scorza di Limone e Scorza di Arancia	€6.00
Tartufo Bianco Albumi, Zucchero, Succo di Limone, Latte , Farina, Vanillina, Panna , Meringhe per decorare	€6.00
Tartufo Nero Caffè, Cioccolata Fondente, Panna , Zucchero	€6.00
Panna Cotta Panna , Colla di Pesce, Zucchero, Vannillina	€6.00
Pizza Nutella Pasta Di Pizza, Nutella	€6.00
Sorbetto Al Limone Limone, Acqua, Panna , Zucchero	€4.00
Semifreddo Cioccolato & Menta Acqua, Latte , Zucchero, Olio di Vegetale, Cocco, Sciroppo di Glucosio Fruttosio, Albumi d'Uovo, Tuorlo d'Uovo, Aroma Naturale di Menta	€6.00
Semifreddo Torroncino Acqua, Latte , Olio Vegetale, Cocco, Zucchero, Granella di Nocciola, Albumi d'Uovo, Tuorlo d'Uovo	€6.00
Tortino Al Cioccolato Uova, Farina, Burro , Cioccolato, Zucchero	€6.00

Premi e Riconoscimenti

100Mila Iscritti Creator Award Youtube Silver Button 2022- Nicola Matarazzo
2° class. pluri campione mondiale di pizza napoletana s.t.g 2016/2019/2022- Mario Matarazzo
1° class. campione mondiale di pizza acrobatica 2022 – Nicola Matarazzo
1° class. campionato nazionale pizza doc 2021 – pizza acrobatica – Nicola Matarazzo
Traveler's Choice 2021- Pizzeria Manuno
2° class. campionato nazionale pizza doc 2021- pizza senza glutine-Mario Matarazzo
Campionato Nazionale Pizza Doc 2021- Pizzaiolo Contemporaneo- Mario Matarazzo
Campionato Nazionale Pizza Doc 2019-Pizzaiolo Emergente – Nicola Matarazzo
2°class.Campionato Nazionale Pizza Doc 2019- Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
2°class. Pizza Classica 2019- Mario Matarazzo
2°class. Pizza Dessert 2019- Mario Matarazzo
3°class. Pizza In Pala 2019- Mario Matarazzo
3°class.Pizza o Calzoni Farcita 2019- Mario Matarazzo
1°class.Campionato italiano Italia Pizza Contest 2019- Pizza Freestyle- Nicola Matarazzo
1 class Campionato Internazionale Ciak Che Pizza 2019- Pizza Freestyle- Nicola Matarazzo
Trofeo Nazionale Team Penelope 2019- Miglior Giovane Promessa- Nicola Matarazzo
1.class. Campionato Toscano Pizza Classica 2019-Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
3.class. Giro Pizza D'europa 2018- Mario Matarazzo
1.class. Pizza Coreografia 2018- Mario Matarazzo
1.class. Campionato Nazionale Trofeo il Magnifico- Pizza Freestyle- Nicola Matarazzo
3.class. Campionato Italiano Pizza Show 2017- Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
1.class. Campionato Nazionale Nashville 2017-Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
5.class. Giro Pizza D'europa 2017- Mario Matarazzo
2.class. Campionato Italiano Pizza Classica Eccellenza 2017- Mario Matarazzo
6.class. Campionato Europeo Amburgo 2017- Mario Matarazzo
1.class. Trofeo Internazionale Pizza Della Castagna 2017- Pizza Larga- Mario Matarazzo
1.class. Trofeo Internazionale Pizza Della Castagna 2017-Pizza Dessert- Mario Matarazzo
2.class. Trofeo Internazionale Pizza Della Castagna 2017- Pizza Freestyle- Nicola Matarazzo
2.class. Trofeo Internazionale Pizza Della Castagna 2017-Pizza Team Manuno
1.class. Trofeo Citta di Sabaudia 2017- Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
2.class. Trofeo Citta di Sabaudia 2017 -Pizza Dessert-Mario Matarazzo
2.class. Trofeo Citta di Sabaudia 2017- Pizza Classica-Mario Matarazzo
3.class. Trofeo Citta di Sabaudia 2017 -Pizza In Pala- Mario Matarazzo
3.class. Trofeo Citta di Sabaudia 2017-Pizza Ripiena- Mario Matarazzo
2.class. Pizza Da Oscar 2017-Pizza Dessert- Mario Matarazzo
3.class. Pizza Da Oscar 2017 -Pizza Senza Glutine- Mario Matarazzo
3.class. Trofeo Gustarosso 2017- Pizza Più Larga-Mario Matarazzo
.Guida slowfood 2016- Pizzeria Manuno
.Guida Gambero Rosso 2016- Pizzeria Manuno
2.class. Campionato Europeo Gluten Free- Pizza Senza Glutine- Mario Matarazzo
1.class. Campionato Nazionale Pizza Doc 2016- Pizza Acrobatica- Nicola Matarazzo
1.Class. Campionato Mondiale Della Pizza 2014- Pizzaiolo Più Ordinato Al Forno- Mario Matarazzo
3.class. Giro Pizza D' Europa – Mario Matarazzo

* Segnalato nella guida Slowfood 2016

* Segnalato nella guida Gambero Rosso

GAMBERO ROSSO



La Pizza secondo Manuno

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 in Via zara 49 a Brescia, già segnalata su molte guide e su molti siti internet per i meriti acquisiti, e tutt'ora ne apprezzano la piccola dimensione e la familiarità. Manuno raccoglie l'esperienza qualitativa maturata in Via Creta 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 dalla 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 del 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.



Via Creta,80 - Brescia (Bs)
Tel.030225434



Via Agostino Stellato 9 Bis -San Prisco (Ce)
tel.0823 1841636