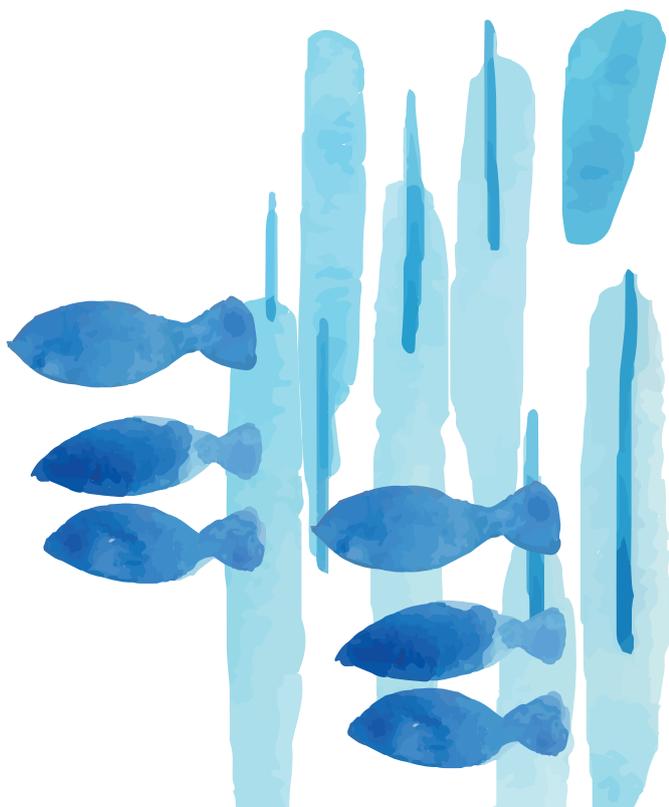


# manteca mare







Per i mesi estivi, ci siamo lasciati ispirare dal mare.

Nasce così **Manteca Mare**, in una nuova location dove la cucina incontra la brezza marina e ogni piatto si accompagna al suono delle onde e a tramonti mozzafiato.

Qui, il tempo rallenta e si trasforma in piacere: ogni portata è pensata per offrire un'esperienza sensoriale completa, in un'atmosfera rilassante e suggestiva.

La nostra cucina è un incontro tra innovazione e tradizione.

Proponiamo **crudi di mare, risotti e gnocchi fatti a mano**, rivisitati con creatività ma sempre nel rispetto delle materie prime e dei loro tempi naturali.

Ogni piatto nasce dalla passione, dalla cura e da un'attenta ricerca dell'equilibrio tra sapori e consistenze.

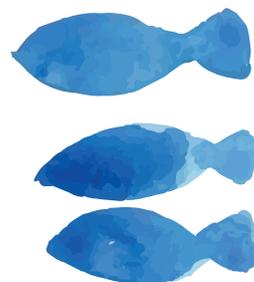
Per noi, l'attesa è parte dell'esperienza: un tempo prezioso che permette di assaporare appieno la qualità e la dedizione con cui ogni piatto viene preparato.

**Benvenuti al gusto del mare. Benvenuti a Manteca Mare.**

Coperto € 3



# I CRUDI



## Crudi Experience

Gambero rosso, gamberone viola, scampo, ostrica, frutti di mare, tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di pesce spada (2, 4, 14)°  
€ 45.00

## I tre volti del Riso soffiato:

Tartare di salmone, ricotta mantecata e zeste di arancia (4, 7, 14)°  
Tartare di tonno, maionese ai capperi e caviale (4, 3, 12)°  
Spada, limone candito e pomodorino confit (4)°  
€ 15.00

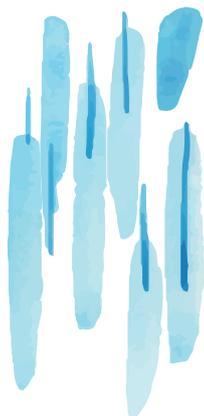
La palamita e lo scoglio (4)°  
€ 20.00

Il Tonno e il Melone:  
in osmosi con germogli di soia, sesamo, basilico baby  
e salsa leggermente piccante (4, 6, 11)°  
€ 16.00

Carpaccio di Ricciola marinata all'Aperol,  
con mirepoix di peperoni, erba cipollina, peperoncino e lime (4)  
€ 18.00

Tartare di pesce spada al gin mare,  
zucchine alla menta, pomodoro con casse in "Fumo" (4)°  
€ 16.00

Tonno rosso, insalata fresca di pomodori  
alla mediterranea e mango (4, 8, 10, 12)°  
€ 20.00



# I COTTI

**Il cappuccino di seppia**  
e l'immane croissant (1, 7, 8, 14)°  
€ 15.00

**Insalata di mare tiepida**  
con brodo agrumato (2, 9, 14)°  
€ 16.00

**Tataki di tonno in crosta di pane**  
su caponatina agrodolce (4, 8, 9, 12)°  
€ 20.00

**Calamaro scottato, ripieno di provola**  
con variazione di zucchine alla scapece (7, 12, 14)°  
€ 15.00

**Alici accoppiate con provola**  
e riduzione di pomodorini (1, 3, 4, 7, 8)°  
€ 12.00

**Il mio "Vitel Tonnè"**  
Magatello cotto a bassa temperatura con spuma alla salsa tonnata,  
frutto del capperone e caramello al limone (7, 4, 9)  
€ 16.00

**Ricordo di una parmigiana**  
Melanzana ripiena con bufala, impanata e frita, con gel di pomodoro,  
salsa al basilico e fonduta di mozzarella (7, 1, 3, 7)  
€ 14.00





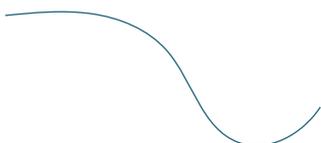
# La nostra selezione di Riso italiano

## **“Chicchi” Masseria Fornara**

Provenienti dalle fertili pianure della Puglia, vantando il titolo di risaia più a sud d'Italia. I “Chicchi” Masseria Fornara sono coltivati seguendo metodi tradizionali che ne esaltano la qualità e il sapore. Questo riso è apprezzato per la sua consistenza cremosa e la capacità di assorbire i sapori, rendendolo ideale per i nostri risotti ricchi e avvolgenti. La scelta di questo riso testimonia il nostro impegno nella valorizzazione dei prodotti regionali italiani e nella creazione di piatti che rispecchiano la ricchezza del territorio per “Manteca” la quale è la risotteria più al sud d'Italia.

## **Riso Riserva San Massimo**

Coltivato nelle risaie secolari del Parco del Ticino, il Riso Riserva San Massimo è un prodotto di eccellenza del panorama risicolo italiano. Caratterizzato da chicchi grandi e perlato, questo riso mantiene un'ottima tenuta in cottura e una texture distinta che lo rende perfetto per risotti che richiedono un chicco sempre al dente. Il Riso Riserva San Massimo è sinonimo di qualità e sostenibilità, riflettendo la nostra filosofia di offrire ingredienti di alta gamma con attenzione all'ambiente e alla biodiversità.



# I RISOTTI

“Chicchi Masseria Fornara”, mantecato con estratto di bufala con lime, carpaccio di gambero rosso di Mazara e lampone ghiacciato (7, 2, 9)°  
€ 24.00

“Riso riserva San Massimo” mantecato allo Champagne con polpa di Astice e caviale selezione “Caviaro” (2, 7, 9, 12)°  
€ 35.00

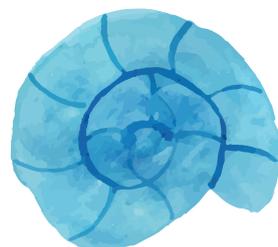
“Chicchi Masseria Fornara”, crudo e cotto di scorfano mantecato al peperone arrosto con carpaccio di scorfano, pop corn di cappero e polvere di olive (4, 7, 9, 12)  
€ 22.00

“Chicchi Masseria Fornara”, lime burrata e lardo di calamaro (7, 9, 14)°  
€ 18.00

“Riso riserva San Massimo” del pescatore (2, 4, 9, 14)°  
€ 26.00

“Chicchi Masseria Fornara”, con carciofi guanciaie e pecorino (7, 9)  
€ 16.00

“Riso riserva San Massimo” limone burro affumicato, tartare di Manzetta e nocciola tostata (7, 9, 10)°  
€ 18.00

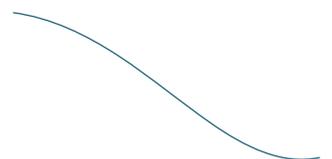




## La nostra selezione di Gnocchi

Ogni mattina nella cucina di Manteca, lo chef dedica passione e maestria alla preparazione di vari tipi di gnocchi, modellati rigorosamente a mano per garantire autenticità e qualità. Scopri la nostra varietà:

- **Chicche di Farina:** Piccoli gnocchetti esclusivamente di farina, perfetti per assorbire i nostri sughi.
- **Gnocchi strascinati:** Gnocchi di farina allungati a mano, grazie alla loro forma e consistenza sono ideali per la cucina di mare.
- **Chicche al Grano Arso:** Piccoli gnocchetti fatti con farina di grano arso, che conferiscono un sapore unico e leggermente affumicato, ideale per accompagnare sughi robusti e saporiti.
- **Gnocchi Ripieni:** Una sorpresa di sapore in ogni boccone, questi gnocchi sono farciti con ingredienti freschi e stagionali.
- **'Ndundari:** Un gioiello della costiera amalfitana, questi gnocchi contengono ricotta nell'impasto, offrendo una leggerezza unica e un sapore delicato.



# GLI GNOCCHI

**Chicche di farina con cocchio,**  
salicornia e zeste di sfusato Amalfitano (1, 4)°  
€ 22.00

**Gnocchi di farina ripieni di melanzane e provola,**  
brunoise di pesce spada , pomodorini e pesto di rucola (1, 7, 4)  
€ 18.00

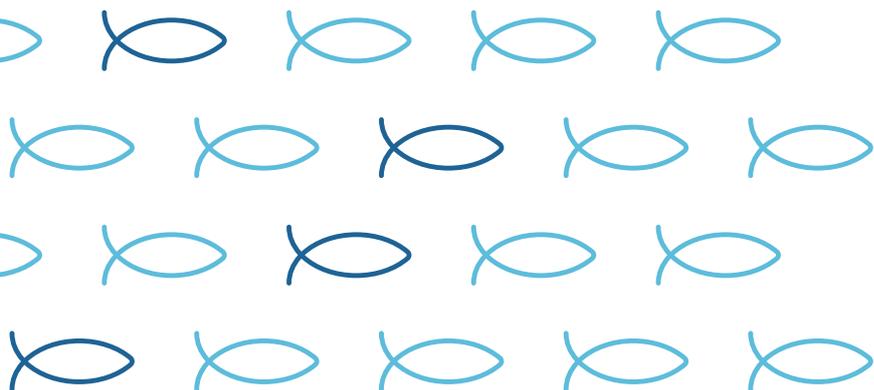
**Gnocchi strascinati con pomodorini del piennolo,**  
Astice, polpa e carapace (1, 2, 11, 12)°  
€ 30.00

**Chicche di grano arso con ragù bianco di molluschi**  
e variazione di carciofi (1, 4, 9, 12)  
€ 16.00

**'Ndunderi alla Nerano (1, 3, 7)**  
€ 15.00

**Sandwich di gnocchi ai cinque pomodorini**  
con provola affumicata e babaganoush di melanzane (1, 7)  
€ 12.00





# LA TRADIZIONE

**Guardando Praiano, totani e patate** (3, 7, 12, 14)°  
€ 15.00

**Sua Maesta La zuppa di cozze** (1, 2, 8, 12, 14)  
€ 32.00

**“Purptiell Affugat”** (1, 4)°  
€ 14.00

**La frittura di gamberi, calamari e paranza locale** (2, 3, 4, 12, 14)°  
€ 20.00



# PROFUMI COLORI E SAPORI

Lo chef consiglia...

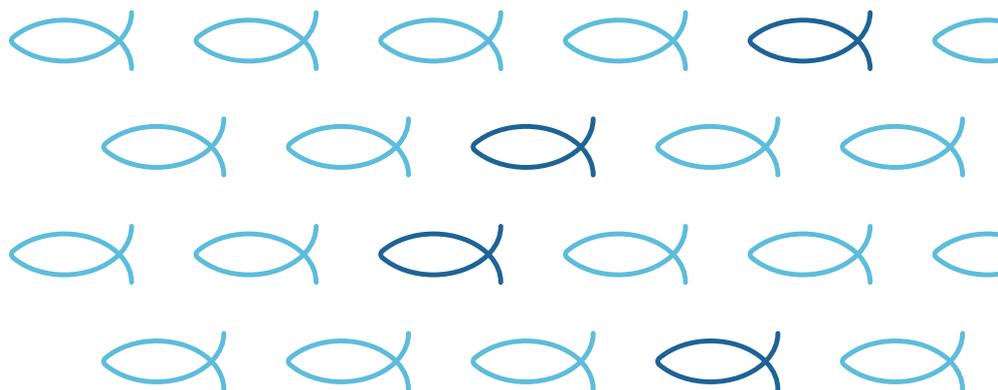


## Sette atti da aMare...

€ 70.00

Sette portate a sorpresa dello chef, un percorso dal sapore di mare alla scoperta di sapori attraverso crudi, cotti, risotti e tradizione.

Vincenzo De Vecchio



### *Wine pairing*

*Affidati al nostro Sommelier per abbinare bollicine e vini alla degustazione*

*\* La scelta dei menù degustazione si intende per tutti i commensali*

---

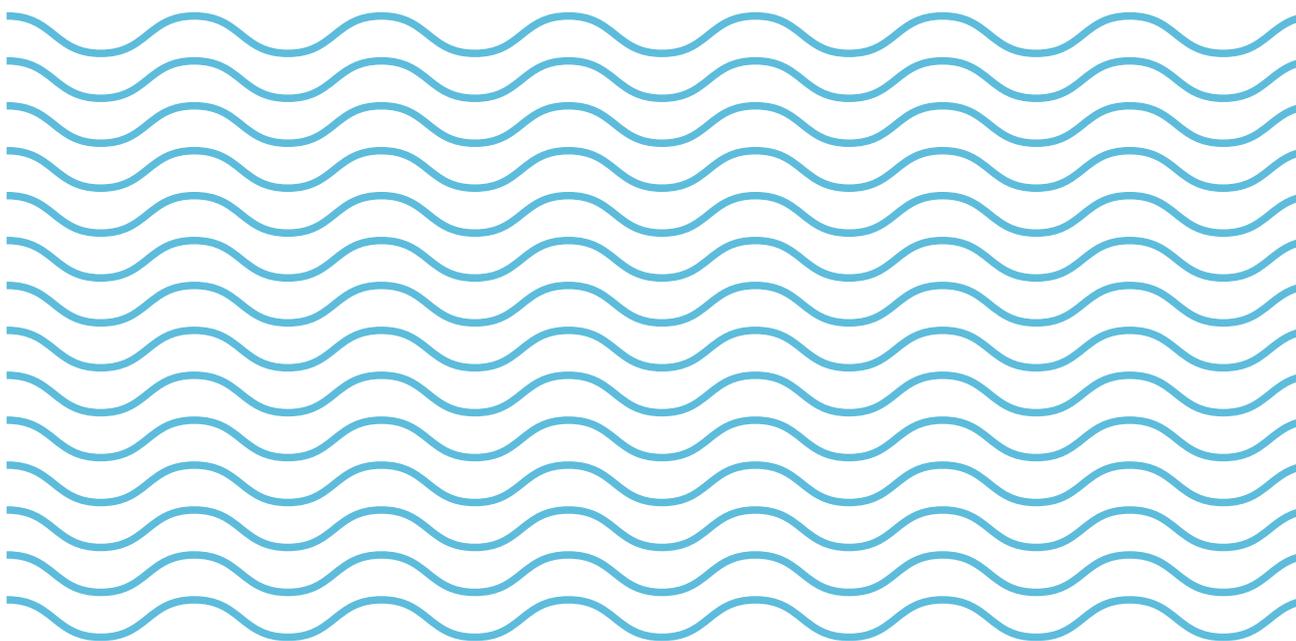
# DESSERT

Tartelletta crema al limone frutti di bosco e la sua culis *(1, 3, 7)*  
€ 9.00

Millefoglie zuppa inglese babà al Rum *(1, 3, 7)*  
€ 8.00

La Cupola ai tre cioccolati, bianco, latte e fondente *(7)*  
€ 7.00

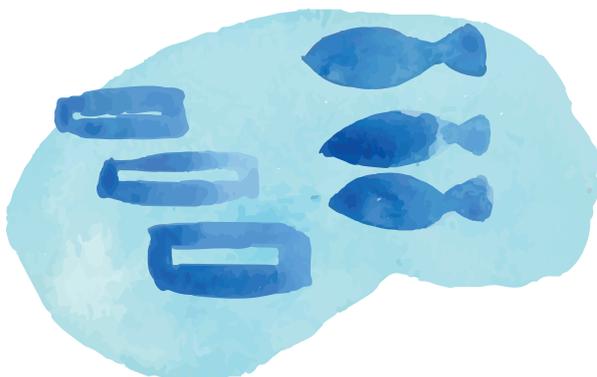
Tiramisù *(1, 3, 7)*  
€ 8.00



# BIBITE

---

Ferrarelle 0,75	€ 3.00
Electa 0,75	€ 3.00
Maxima 0,75	€ 3.00
Soft drink	€ 3.50



# ELENCO DEGLI ALLERGENI

---

Informiamo la clientela (ai sensi del Reg. UE 1169/2011) che nei propri locali vengono utilizzati prodotti che contengono gli ALLERGENI sotto riportati:

## 1 CEREALI E DERIVATI

*Cereals and derivatives*  
(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

*Crustaceans and derivatives*  
proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici e prodotti a base di crostacei.

## 3 UOVA

*Eggs and derivatives*  
e prodotti a base di uova, (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

## 4 PESCE

*Fish and derivatives*  
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 o nel vino.

## 5 ARACHIDI

*Peanuts and derivatives*  
olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, e prodotti a base di arachidi.

## 6 SOIA

*Soybeans and derivatives*  
e prodotti a base di soia. Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306) tocoferoli 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 di olio vegetale a base di soia.

## 7 LATTE

*Milk and derivatives*  
(incluso lattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

## 8 FRUTTA A GUSCIO

*Nuts and derivatives*  
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 ternifolia*) e 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

*Celery and derivatives*  
e prodotti a base di sedano.

## 10 SENAPE

*Mustard and derivatives*  
e prodotti a base di senape.

## 11 SESAMO

*Sesame seeds and derivatives*  
semi interi sono usati per la preparazione del pane, si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*Sulphur dioxide and sulphites*  
in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

## 13 LUPINI

*Lupin and derivatives*  
e prodotti a base di lupini, presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.

## 14 MOLLUSCHI

*Molluscs and derivatives*  
e prodotti a base di molluschi, presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

---

In corrispondenza di ciascun piatto troverai il numero che rappresenta gli allergeni presenti, secondo la legenda sopra riportata. Inoltre, non si può escludere la presenza accidentale di altri allergeni non presenti tra gli ingredienti ma che possono essere venuti in contatto durante la preparazione. Ti invitiamo per qualsiasi esigenza a rivolgerti al personale di sala per maggiori e più dettagliate informazioni e per essere guidato nella scelta più sicura per la tua salute.

° prodotto sottoposto ad abbattimento di temperatura come da normativa vigente o surgelato all'origine

# Condividi il tuo momento

Lascia che la tua storia diventi parte della nostra.

**Tagga** @manteca\_risotti\_gnocchi.

**Usa la posizione:** Salerno.

**E l'hashtag:** #summer

## Seguici



m m