

The background features a light beige, textured surface with several large, stylized orange leaves scattered across it. The leaves are simple in shape, with smooth edges and a central vein. The word 'manteca' is centered in a large, orange, serif font.

# *manteca*

RISOTTI

GNOCCHI



# Benvenuti da **manteca**

RISOTTI

GNOCCHI

*La primavera non arriva in silenzio.  
Accende i colori, alleggerisce l'aria, risveglia la terra e il mare.*

*È il tempo delle primizie: carciofi giovani, piselli dolci, erbe  
fresche, pomodori che tornano a sapere di sole.  
Una stagione che chiede freschezza, ma pretende profondità.*

*Da Manteca il riso non è un contorno.  
È identità. È gesto. È racconto.*

*Siamo l'unica risotteria del Sud Italia:  
ogni giorno scegliamo chicchi che parlano di territorio,  
li lavoriamo con pazienza e rispettiamo il tempo  
lento della mantecatura.*

*Accanto al riso vivono i nostri gnocchi, morbidi,  
generosi, fatti per accogliere i sapori della stagione.  
Se il risotto è precisione e tecnica, gli gnocchi  
sono carezza e memoria.*

*Due linguaggi diversi, una sola cucina:  
quella che parte dalla materia, rispetta  
il tempo e arriva dritta al gusto.*

## *Benvenuti nella Primavera di Manteca*

Coperto €3

# Le Tartare

## Tartare di tonno

€ 20

Tonno rosso con mango in osmosi, spuma di burrata e crumble di nocciole di Giffoni IGP. Un equilibrio tra dolcezza tropicale, cremosità lattica e croccantezza elegante. (4, 7, 8)°

## Tartare di manzetta

€ 16

Manzetta dei Laghi a coltello con uovo confit e maionese all'arancia. Morbida, avvolgente, con una nota agrumata che illumina la carne. (3, 10)°

# I Carpacci

## Carpaccio di Ricciola

€ 16

Ricciola marinata agli agrumi, tomate spagnolo, miele di sulla e caviale selezione Caviaro. Freschezza marina e delicate sfumature dolci in un equilibrio raffinato. (4)°

## Carpaccio di manzetta dei laghi

€ 16

Fette sottili e delicate con insalatina orientale, ciuffetti di stracciata di bufala e arcobaleno di pomorini freschi. Freschezza vegetale e materia pura. (7)°

# I Cotti

## Alla catalana

€ 16

Polpo grigliato alla catalana con pomodoro, cipolla rossa e sedano croccante. Mare diretto, essenziale, mediterraneo. (4, 9)°

## Fragole e brace

€ 18

Tonno scottato con verdure croccanti e salsa di fragole profumata all'aceto balsamico. Equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità marina. (4, 12)°

## Cuore di primavera

€ 14

Carciofo ripieno di gâteau di patate in crosta di pane, adagiato su fonduta di caciocavallo e tartufo nero. Avvolgente, intenso, profondamente stagionale. (3, 7)°

## Dica Sessantatré

€ 12

Uovo cotto a 63°, consistenze di piselli, cipollotto bruciato e polvere di guanciale. Cremoso, vegetale, con un finale deciso. (3)°



# I Chicchi che raccontano l'Italia

*La nostra selezione di riso*

## Chicchi “Masseria Fornara”

*Dalla piana di Sibari, dove i terreni hanno una naturale componente salina per la vicinanza del mare, nasce il riso di Masseria Fornara. Coltivato sotto il sole mediterraneo, sviluppa chicchi integri, ricchi di amido e sapidità unica. Il gusto deciso valorizza ogni risotto con profondità e carattere. Abbiamo scelto Masseria Fornara perché racconta la nostra stessa identità: portare nella risotteria più a sud del Paese un riso che ne condivide il primato e la forza del territorio. Perfetto per risotti avvolgenti, è simbolo di tradizione, qualità e appartenenza.*

## Riso Riserva San Massimo

*All'interno della riserva naturale del Parco del Ticino, tra boschi secolari e acque sorgive incontaminate, nasce il Riso Riserva San Massimo. I suoi chicchi grandi e perlato garantiscono tenuta impeccabile in cottura e una texture sempre al dente, qualità che lo rendono ideale per risotti di grande precisione. Coltivato con metodi sostenibili e rispettosi della biodiversità, rappresenta un'eccellenza italiana capace di unire alta gastronomia e tutela ambientale.*

# I Risotti

*I chicchi che raccontano la nostra identità*

## Black and green

€ 16

“Il Riso riserva San Massimo” in variazione di seppie con piselli, gel di pomodoro e il suo nero. Profondo, marino, avvolgente. (7, 9, 14)°

## Memoria Mediterranea

€ 26

Chicchi “Masseria Fornara” alla pescatora in un classico senza tempo, che raccoglie i profumi e i sapori del mare. (2, 4, 9, 14)°

## Vesuvio

€ 22

Chicchi “Masseria Fornara” ai pomodorini del Piennolo con burrata liquida, gambero rosso e sua essenza. Dolcezza, sapidità e cremosità in perfetto equilibrio mediterraneo. (2, 7, 9)°

## Burro e Lime

€ 15

Chicchi “Masseria Fornara” mantecati al burro e lime con tartare di tonno rosso e polvere di capperi. Acidità vibrante e sapidità netta. (4, 7, 9)°

## Amalfi

€ 20

“Il Riso riserva san Massimo” mantecato al limone IGP Costa d’Amalfi con tartare di scampi e polvere di caffè arabica. Freschezza agrumata, dolcezza marina e una chiusura elegante e persistente. (2, 7, 9)°

## Declinatio Purpurea

€ 18

Chicchi “Masseria Fornara” in Una tavolozza di colori e sapori, con cavolo cappuccio viola, tartare di manzetta, nocciole e velluto di mozzarella. Terra e latte, croccantezza e morbidezza in un dialogo intenso. (7, 8, 9, 10, 12)°

## Fumo

€ 14

“Il Riso riserva San Massimo” mantecato con patate e provola affumicata, patate viola croccanti e terra di guanciale. Rustico, deciso, identitario. (7, 9)°



# Gli Impasti che raccontano la tradizione

## *La nostra selezione di gnocchi*

*Ogni mattina, nella cucina di Manteca, lo chef modella a mano diversi impasti, trasformando gesti antichi in piccoli capolavori di gusto. Autenticità, qualità e tradizione si incontrano in una varietà di gnocchi che raccontano la nostra identità.*

### **Chicche di Farina**

*Piccoli gnocchetti preparati solo con farina cotta, capaci di trattenere al meglio i condimenti e avvolgersi nei sapori.*

### **Gnocchi Strascinati**

*Allungati a mano con cura, dalla consistenza rustica e decisa, ideali per esaltare i piatti di mare.*

### **Gnocchi Ripieni**

*Una sorpresa in ogni boccone: farciti con ingredienti freschi e stagionali, custodiscono al loro interno armonie di sapori.*

### **'Ndunderi**

*Dalla Costiera Amalfitana, morbidi, leggeri e delicati. Arricchisce l'impasto la ricotta portando in tavola la tradizione più autentica.*

### **Gnocchi di Patate**

*Il classico intramontabile: morbidi, avvolgenti e versatili, protagonisti della tradizione italiana più genuina.*



Disponibile  
Gluten Free

# Gli Gnocchi

*Fatti a mano ogni mattina.  
Impasti diversi, un'unica passione*

## Crusco e Mare

€ 16

Chicche di farina con ombrina, peperone crusco e datterino.  
Dolcezza marina e nota croccante in equilibrio. (1, 4, 9, 12)°

## La Genovese Blu

€ 15

Gnocchi Strascinati con genovese di polpo.  
Lentezza, profondità, tradizione che profuma di mare. (1, 9, 14)°

## Bedda Mia

€ 22

Gnocchi ripieni di patate con gambero rosso di Mazara, limone e tartufo. Morbido dentro, intenso fuori. (1, 3, 7, 14)°

## Bianco Mediterraneo

€ 16

Chicche di farina con rana pescatrice, morbido di broccolo romanesco e tarallo sbriciolato. Delicato, vegetale, intenso. (1, 4, 8, 9)°

## Reghinna Minor

€ 18

'Ndunderi, antichi gnocchi della costiera Amalfitana, con pomodorino del Piennolo, lardo, limone IGP Costa D'Amalfi e Provolone del Monaco DOP. Tradizione viva, sapore pieno. (1, 3, 7)°

## Orto e brace

€ 15

Gnocchi di patate con ragù bianco di carciofi e salsiccia, colatura di provola. Territorio e carattere. (1, 3, 7)°

## Primavera contadina

€ 12

Gnocchi di patate con fave e pancetta su salsa alla carbonara.  
Rustico, cremoso, deciso. (1, 3, 7)°

# I Sapori che non si dimenticano

*La nostra tradizione in tavola*

## **Croccante di Scoglio**

€ 18

Triglia in carrozza con tagliatella di peperone arrosto, polvere di oliva e fiore di capero. Croccante fuori, intensa e mediterranea dentro. (3, 4, 7)°

## **Primavera Nordica**

€ 16

Baccalà grigliato su vignarola primaverile. Ortaggi di stagione e sapore netto di brace. (4)°

## **In Mare in Campo**

€ 18

Cilindro di ombrina ripieno di mirepoix di ortaggi, alla mugnaia, con scarola ripassata. Equilibrio, delicatezza e profondità. (4, 12)°

## **Strati Verdi**

€ 12

Parmigiana di carciofi in vasocottura. Tradizione, stagionalità, comfort. (3, 7)°

# Armonie Mediterranee

€38

## Amuse bouche

Sorpresa dello chef

## Carpaccio di salmone marinato ai frutti rossi

Un salmone avvolto dalla dolcezza dei frutti rossi, servito con misticanza croccante e finocchio al limone. (4)°

## L'eco delle onde

“Chicchi” Masseria Fornara Mantecati al burro acido, con ricci di mare, tartare di gambero rosso, polvere di alga e micro cren di ravanello. (2, 7)°

## Pane e mare

Sandwich di triglia con ristretto di pomodorino giallo. (1, 4, 7)°



# Il percorso dello Chef

€65

## *Sei passi con Manteca*

*Dal brivido dei crudi alla carezza dei cotti,  
passando per il fascino dei risotti e il carattere  
degli gnocchi, fino all'intensità della tradizione  
e alla sorpresa finale del dolce.*

*Un viaggio da sei portate pensato per sedurvi  
con ritmo e sorpresa.*

*Ogni piatto è un passo che svela emozioni  
nuove, fino a comporre un'esperienza che  
conquista e lascia il segno.*

*Vincenzo De Vecchio*

## *Wine paring in calici*

€25

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

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

# I nostri Partner

*La cucina di Manteca nasce anche grazie alla fiducia e alla collaborazione con realtà che condividono la nostra stessa filosofia: rispetto per la materia prima, amore per la qualità e valorizzazione del territorio.*

*A loro va il nostro grazie, perché ogni piatto racconta anche il loro impegno.*



# °Allergeni

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

- |   |  |
|---|--|
| <b>1. CEREALI E DERIVATI</b>                | (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati...                      |
| <b>2. CROSTACEI</b>                         | Proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici e prodotti a base di crostacei. |
| <b>3. UOVA</b>                              | Uova e prodotti a base di uova...  |
| <b>4. PESCE</b>                             | Pesci e prodotti a base di pesce...  |
| <b>5. ARACHIDI</b>                          | Olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, prodotti a base di arachidi.                          |
| <b>6. SOIA</b>                              | Prodotti a base di soia...   |
| <b>7. LATTE</b>                             | Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)...  |
| <b>8. FRUTTA A GUSCIO</b>                   | Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, pistacchi, noci del Brasile, macadamia...                           |
| <b>9. SEDANO</b>                            | Sedano e derivati.   |
| <b>10. SENAPE</b>                           | Prodotti a base di senape.   |
| <b>11. SEMI DI SESAMO</b>                   | Semi di sesamo e derivati.   |
| <b>12. ANIDRIDE SOLFOROSA<br/>E SOLFITI</b> | In concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l.  |
| <b>13. LUPINI</b>                           | Lupini prodotti a base di lupini.  |
| <b>14. MOLLUSCHI</b>                        | Molluschi e prodotti a base di molluschi (vongole, cozze, ostriche, calamari, polpi, ecc.).                    |

*(Segue testo legale e note di conformità alla normativa vigente)*

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

*“La felicità è reale solo  
quando è condivisa”*

*Christopher McCandless*

**Tagga**

@manteca\_risotti\_gnocchi

Usa la posizione  
Salerno

E l'Hashtag  
#Manteca



**Seguici**

 Instagram

 Tik Tok

 Facebook

 089 9848214