



# **Al Mangius**

RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

**IL NOSTRO MENÙ**



# Al Mangius

RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

## La Nostra Storia

Passione, tradizione e amore per il buon cibo

Giuseppe e la sua passione per la pizza sono un binomio indissolubile. Fin da piccolo, affiancato dal maestro e campione mondiale Giorgio Riggio, ha viaggiato attraverso diversi paesi, alla scoperta di nuove culture, tecniche e impasti. La sua infanzia è stata un'avventura con le mani in pasta, dedicando gran parte del suo tempo alla creazione di impasti su misura, sempre attento ad abbinare gli ingredienti in modo unico per offrire una pizza fuori dal comune. La sua determinazione e dedizione lo hanno portato a realizzare il sogno di avere un locale tutto suo. Maria Grazia, invece, è una donna determinata con una profonda passione per il mondo della ristorazione. La pasticceria è il suo amore più grande, e la sala è il suo regno. Per lei, l'interazione con il cliente è un momento speciale, un atto d'amore e passione. Curare ogni dettaglio, dal piatto servito alla soddisfazione del cliente, è il cuore pulsante del suo lavoro. Lavorare in sala è come vivere su un'altalena di emozioni che la rendono felice, immersa tra la gente.

Il loro viaggio insieme inizia in Calabria, dove si conoscono da giovani. Insieme, decidono di trasferirsi in Emilia-Romagna, dove hanno gestito due locali che li hanno messi alla prova, insegnando loro il valore della resilienza e facendoli crescere professionalmente e personalmente.

Oggi, quel sogno condiviso si chiama Al Mangius: un nome che racchiude le iniziali di Giuseppe, Maria Grazia e dei loro figli. Al Mangius rappresenta la famiglia, l'amore, la passione e la gioia. È il frutto di anni di lavoro, sacrifici e sogni coltivati con impegno. La loro più grande soddisfazione è aver creato un luogo che porta il loro nome, un ambiente dove ogni cliente è accolto come parte della famiglia e dove l'obiettivo è portare in tavola qualcosa di buono e bello. Grazie per essere parte di questo sogno, che continua a crescere insieme a voi.

**In ogni piatto che serviamo, in ogni sorriso che accoglie, c'è una storia d'amore e passione. È una storia che parla di due persone, Giuseppe e Maria Grazia, che condividono un sogno e lo portano avanti ogni giorno, con la stessa determinazione e cura di quando hanno iniziato. Dalla Calabria all'Emilia-Romagna...**



**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# I NOSTRI IMPASTI

In tutti i prodotti sotto elencati si fa uso di olio extravergine di oliva

## PINSA E PIZZA

---

- **Pinsa Romana**

Un'antica tradizione che affonda le sue radici nell'epoca romana. Antenata della pizza, la pinsa nasce come focaccia rustica, schiacciata e cotta sui carboni, usata dai contadini per servire carne, verdure e frutta. Oggi, la Pinsa Romana è un prodotto unico. Si tratta di un mix di tre farine: frumento, riso e soia. Bordo alto, croccante fuori e soffice dentro. Leggerezza e digeribilità sono garantite da una lunga maturazione dell'impasto (48–150 ore).



- **Pizza**

Prepariamo le nostre pizze con impasti a lunga lievitazione per garantire leggerezza e digeribilità, utilizzando ingredienti freschi e di alta qualità. Personalizzabili a tuo gusto, anche con tante scelte vegane!



- **Pizza Napoletana**

**Mezzo metro condita**

**20,00 €**

**Mezzo metro Margherita**

**18,00 €**

**Doppio impasto**

**1,00 €**

**Tirata**

**1,00 €**

La base delle pinse può essere scelta anche senza glutine

Abbiamo anche tante scelte vegane





**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# I NOSTRI IMPASTI

In tutti i prodotti sotto elencati si fa uso di olio extravergine di oliva

## SCROCCHIARELLA

---

- **Scrocchiarella Classica**

Croccante e friabile, questo impasto è realizzato con farina di frumento ed è gustoso e digeribile grazie alla lunga lievitazione.



- **Scrocchiarella Rustica Integrale**

Composta da un mix di farine di frumento, segale, avena, orzo e semi di girasole, sesamo e lino. Ricca di fibre e micronutrienti come antiossidanti, vitamine e minerali.



- **Scrocchiarella alla Curcuma**

Dal colore giallo-ocra e arricchito con semi di sesamo, lino e girasole, questo impasto unisce gusto e benessere, grazie alle proprietà depurative e antiossidanti della curcuma.



- **Scrocchiarella alla Moringa**

Un impasto speciale arricchito con foglie di moringa, una pianta dalle eccezionali proprietà nutrizionali: vitamine, proteine e antiossidanti che favoriscono il benessere.



- **Scrocchiarella Riso Venere**

Un impasto unico grazie alla farina di riso venere, ricco di antiossidanti, leggero e altamente digeribile, con un aroma che ricorda il pane appena sfornato.



# I NOSTRI GUSTI

## LE CLASSICHE

---

- **Margherita** 6,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico
- **Marinara** 4,50 €  
Pomodoro, origano, aglio
- **Quattro Stagioni** 11,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto
- **Quattro Formaggi** 10,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, grana, scamorza, Edamer
- **Napoli** 8,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano
- **Romana** 9,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, origano, olive
- **Caprese** 9,50 €  
Pomodoro, bufala campana, pomodorini, basilico
- **Capricciosa** 10,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati

# I NOSTRI GUSTI

## LE CLASSICHE

---

- **Funghi Porcini e Pecorino** 10,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pecorino
- **Crudo e Bufala** 13,00 €  
Pomodoro, bufala campana, prosciutto crudo di Parma
- **Bufala** 9,00 €  
Pomodoro, bufala campana
- **Prosciutto crudo** 11,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo
- **Wüstel e Patatine** 8,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wüstel, patatine fritte
- **Diavola** 9,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olive
- **Verdure grigliate** 9,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni
- **Mediterranea** 13,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini
- **Tirolese** 11,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck, taleggio
- **Salsiccia e Funghi freschi** 10,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi

# I NOSTRI GUSTI

## LE CLASSICHE

---

- **Carrettiera** 10,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla
- **Contadina** 11,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, cipolla, grana in forno, pomodorini secchi
- **Montanara** 11,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, rucola, grana, pomodorini
- **Bianca Saracena** 9,50 €  
Mozzarella di bufala campana, pomodorini
- **Trevigiana** 9,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola
- **Salsiccia e Patatine** 9,50 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, patatine
- **Parmigiana** 10,00 €  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, parmigiano
- **Stria con odori** 3,00 €  
Origano, rosmarino, sale, aglio



**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# I NOSTRI GUSTI

## SFIZIOSE

---

- |                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| • <b>Luna Rossa</b><br>Bufala campana, prosciutto crudo, salsa di fichi                                                 | 14,00 € |
| • <b>Pancetta e Scamorza</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, scamorza                                    | 9,50 €  |
| • <b>Brie</b><br>Bianca, speck, brie, noci                                                                              | 11,00 € |
| • <b>4 Salumi</b><br>Bianca, pancetta, guanciale, salame piccante, salsiccia                                            | 11,00 € |
| • <b>Amatriciana</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta cubettata affumicata, pepe nero, pecorino, guanciale | 10,50 € |
| • <b>Biancaneve</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma, stracciatella                                  | 13,00 € |
| • <b>La Carbonara</b><br>Bianca, pancetta, scamorza, cipolla croccante, uovo strapazzato, pepe nero                     | 11,00 € |
| • <b>La Valtellina</b><br>Mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana                                               | 12,50 € |
| • <b>Fiori di Zucca</b><br>Mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe, fiori di zucca in pastella, stracciatella       | 13,00 € |
| • <b>Raggio di Sole</b><br>Bianca, pomodorino soleggiato, pancetta, grana, pesto di pistacchio, burrata                 | 14,00 € |

# I NOSTRI GUSTI

## SFIZIOSE

---

- **Bologna**  
Stria con mozzarella fiordilatte, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio **9,50 €**
- **Laziale**  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, guanciale, cipolla croccante **10,00 €**
- **La Campana**  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli, salsiccia **11,00 €**
- **Laureana**  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, friarielli, salsiccia **11,00 €**
- **Cacio e Pepe**  
Mozzarella fiordilatte, pancetta a cubetti, fonduta di formaggio cacio e pepe **11,00 €**
- **Aspromonte**  
Bianca, bufala campana, crema di tartufo, funghi porcini **13,00 €**
- **Sila**  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, caciocavallo silano, salsiccia **10,00 €**
- **Ariccia**  
Mozzarella fiordilatte, porchetta, funghi porcini, glassa di aceto balsamico **10,50 €**
- **Vecchia Modena**  
Mozzarella fiordilatte, pancetta, grana, glassa di aceto balsamico **9,50 €**

# I NOSTRI GUSTI

## SPECIALI

---

- |                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| • <b>Scidese</b><br>Bianca, scamorza affumicata, funghi porcini, speck                                                           | 12,00 € |
| • <b>Francese</b><br>Bianca, gorgonzola, pere abate, noci                                                                        | 11,00 € |
| • <b>La Reggina</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, olive taggiasche, 'nduja, pecorino a scaglie                  | 11,50 € |
| • <b>La Milanese</b><br>Bianca, melanzane grigliate, gorgonzola, colata di miele                                                 | 11,00 € |
| • <b>Costa Viola</b><br>Bianca, scamorza affumicata, pesce spada, stracciatella, granella di pistacchio di Bronte                | 14,00 € |
| • <b>Norvegese</b><br>Bianca, salmone affumicato, mozzarella di bufala, rucola                                                   | 12,00 € |
| • <b>Argentina</b><br>Bianca, burrata, pomodorini soleggiati, gamberetti                                                         | 15,00 € |
| • <b>Al Mangius</b><br>Bianca, pomodorino soleggiato, acciughe, bottarga, profumo di bergamotto                                  | 15,00 € |
| • <b>Stria con crudo</b><br>Origano, rosmarino, sale, aglio, prosciutto crudo di Parma                                           | 8,00 €  |
| • <b>San Pietro</b><br>Bianca, prosciutto crudo di Parma, fiori di zucca, stracciatella, pomodorini soleggiati, crema al tartufo | 14,00 € |



**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# ALTERNATIVE ALLA PIZZA

## ANTIPASTI

---

- **Antipasto Al Mangius** 18,00 €  
Affettato misto, formaggi, bufala e delizie calde calabresi dello chef
- **Antipasto Italia** 10,00 €  
Prosciutto crudo di Parma e bufala
- **Fritto misto alla ghiottona** 10,00 €  
Patatine, würstel, mozzarelline, olive, anelli di cipolla
- **Bresaola** 10,00 €  
Bresaola, rucola, scaglie di grana

## PRIMI PIATTI

---

- **Tortellini in brodo** 13,00 €
- **Tortellini panna** 13,00 €
- **Fileja (pasta calabrese al ferretto)** 10,00 €  
Con 'nduja, pomodorini e scaglie di pecorino
- **Tortelloni burro e salvia** 10,00 €
- **Risotto con pere, gorgonzola, noci** 12,00 €
- **Tagliatelle al ragù** 9,00 €
- **Tagliatelle ai funghi porcini** 11,00 €
- **Tortelloni Al Mangius** 12,00 €  
Tortelloni ripieni di ricotta con crema di pomodori secchi, guanciale tostato



**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# ALTERNATIVE ALLA PIZZA

## SECONDI PIATTI

---

- **Tagliata di carne argentina, 250 g**  
Rucola e grana 18,00 €  
Sale e rosmarino 18,00 €  
Funghi porcini 22,00 €  
Insalatona (pomodorini, cipolla di Tropea, rucola, grana, glassa di aceto balsamico) 20,00 €
- **Insalatona Mangius** 8,00 €  
Insalata mista, pomodorini, rucola, funghi freschi, cipolla di Tropea, bufala
- **Grigliata mista di carne** 18,00 €
- **Cotoletta alla Bolognese** 13,00 €
- **Cotoletta alla Milanese** 10,00 €
- **Involantino di carne calabrese** 11,00 €  
Con 'nduja, cipolla di Tropea e mollica aromatizzata

## CONTORNI

---

- **Verdure alla griglia** 5,00 €
- **Patatine fritte** 5,00 €
- **Cipolla di Tropea e pomodori** 5,00 €
- **Spinaci al burro** 5,00 €
- **Insalata mista** 5,00 €



**Al Mangius**  
RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

# DESSERT E BAR

## DESSERT

---

Lasciatevi stupire dal cameriere: saprà consigliarvi i dolci della settimana, per finire il tuo pasto con un ottimo dessert preparato con amore.

- Pinsa / pizza dolce con Nutella 11,00 €
- Pinsa / pizza con Nutella e gelato 13,50 €

## BAR

---

- Caffè 1,50 €
- Decaffeinato 1,50 €
- Orzo 1,50 €
- Caffè corretto 2,00 €
- Amari / grappe 4,00 €
- Rum Zacapa 7,00 €
- Rum Diplomatico 6,00 €
- Amaro del Capo al peperoncino 5,00 €

## BEVANDE

---

- Coca-Cola 2,50 €
- Fanta 2,50 €
- Sprite 2,50 €
- Coca-Cola Zero 2,50 €
- Acqua naturale 0,75 l 2,00 €
- Acqua frizzante 0,75 l 2,00 €
- Coca-Cola alla spina piccola 3,00 €
- Coca-Cola alla spina media 5,00 €
- Coca-Cola alla spina 1 l 10,00 €
- Coca-Cola in bottiglia di vetro 6,00 €

# BIRRE E VINO

## BIRRE

---

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| • Paulaner bionda piccola          | 3,50 €  |
| • Paulaner bionda media            | 5,50 €  |
| • Paulaner bionda 1 l              | 10,00 € |
| • Paulaner Weiss 0,30 l            | 4,50 €  |
| • Paulaner Weiss 0,50 l            | 7,00 €  |
| • Moretti Rossa piccola            | 4,00 €  |
| • Moretti Rossa media              | 6,00 €  |
| • Weiss / Moretti Rossa 1 l        | 13,00 € |
| • Volpina – Irish Red Ale          | 8,00 €  |
| • Gradisca – Pale Lager bionda     | 8,00 €  |
| • Midòna – Golden Ale / Blonde Ale | 8,00 €  |
| • Daura – birra senza glutine      | 5,00 €  |

## VINI E BOLLICINE

---

### VINI ROSSI

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| • Chianti Montalbano DOCG – Cantina Artimino              | 18,00 € |
| • Lambrusco Grasparossa secco DOC – Cantina di Soliera    | 15,00 € |
| • Lambrusco Grasparossa amabile DOC – Cantina di Soliera  | 15,00 € |
| • Sangiovese DOC Fico Grande – Podere dal Nespolo         | 15,00 € |
| • Valpolicella Ripasso Superiore DOC – Cantina Ca' Rugate | 27,00 € |

# BIRRE E VINO

## VINI E BOLLICINE

---

### VINI BIANCHI

- |                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| • Ribolla Gialla IGP – Vigna del Lauro               | 18,00 € |
| • Falanghina IGT – Picco dell'Angelo                 | 18,00 € |
| • Gewürztraminer Alto Adige DOC – Cantina Aichholz   | 25,00 € |
| • Pignoletto Colli Bolognesi DOCG, frizzante / fermo | 15,00 € |
| • Vino bianco della casa 1 l                         | 10,00 € |
| • Vino bianco della casa ½ l                         | 6,00 €  |
| • Vino bianco della casa ¼ l                         | 3,50 €  |

### BOLLICINE

- |                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| • Prosecco Extra Dry DOC millesimato – Cantina Soligo | 15,00 € |
| • Prosecco Valdobbiadene DOCG                         | 18,00 € |

## ALTRI COSTI

---

- |                  |        |
|------------------|--------|
| • Coperto        | 2,50 € |
| • Servizio torta | 1,00 € |

*Per informazioni su allergeni e intolleranze chiedi al personale di sala.*



# **Al Mangius**

RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

Via Sicilia 16, 40017 San Matteo della  
Decima (BO)  
+39 051.6824790  
[www.almangius.com](http://www.almangius.com)  
[info@almangius.com](mailto:info@almangius.com)

Sito Web



Menù





# **Al Mangius**

RISTORANTE PIZZERIA PINSERIA

Via Sicilia 16, 40017 San Matteo della Decima (BO) · +39 051.6824790 ·  
[www.almangius.com](http://www.almangius.com) · [info@almangius.com](mailto:info@almangius.com)