

BENVENUTI

CHI SIAMO

Franco Mancini, fondatore de "i Mancini" Pizzeria, vi invita a gustare pizze e piatti tipici dell'eccellenza Pugliese ed Italiana. Franco ha portato avanti con orgoglio la tradizione di famiglia, essendo il figlio discepolo di Don Michele e Donna Erminia, veterani della ristorazione a livello locale, conosciuti a Bari per la bontà delle loro pizze fatte "come una volta" e con ingredienti di alta qualità.

Oggi, la gestione della pizzeria è passata al figlio Francesco Pio Mancini, che con grande entusiasmo e rispetto per la tradizione di famiglia porta avanti il lavoro iniziato dal padre. Francesco Pio, forte degli insegnamenti ricevuti, ha saputo mantenere l'identità della pizzeria, arricchendola con nuove idee e un tocco di modernità.

Accanto a lui, continua a collaborare con grande passione anche la sorella Erminia, preziosa alleata nella gestione e nell'accoglienza dei clienti.

"i Mancini" Pizzeria è un luogo dove la tradizione incontra l'innovazione, mantenendo viva l'anima familiare che da sempre la contraddistingue.



COSA DICONO DI NOI?



Marco M
Tolfa, Italia
2 voti utili

...



6 giorni fa

Consigliatissimo

Appena arrivati a Bari, abbiamo scelto questa pizzeria in base a delle recensioni positive. Infatti è stato tutto positivo, impasto della pizza leggerissimo, ingredienti ottimi, posto tranquillo e personale gentilissimo.

Lo consiglierai a chiunque voglia mangiare una pizza a Bari.

Quando torneremo a Bari, questa sarà una nostra tappa.



Domiziana
Bari, Italia
32 voti utili

...



2 mesi fa

SE LO PROVI... TORNI!

Era da tempo che cercavo un posto così: ottimo cibo, dalla pizza ai primi agli antipasti... tutto ottimo! Anche il pane viene fatto da loro!!!

Servizio accogliente e familiare.

Non ci sono parole per descrivere la bontà.

Tutto tutto tutto perfetto!

"Il migliore!"

●●●●● 4 mar 2025 Pascalet6940, Barvaux, Belgio

Siamo tornati in questo ristorante dieci anni dopo la nostra prima visita a Bari. All'epoca avevo dato un'ottima valutazione su TripAdvisor. Ribadisco questa opinione. 10 anni dopo, siamo stati accolti altrettanto calorosamente e abbiamo cenato come dei re. Da parte mia, volevo una pizza. Ho seguito il consiglio del proprietario ed era delizioso. Mia moglie ha optato per un polpo alla griglia che le è piaciuto molto. Sempre la migliore esperienza nella bellissima città pugliese. Lo consiglio vivamente.

CI TROVI ANCHE...



iManciniPizzeria



iMancini

www.imancinipizzeria.com

MENU

FREDDI

Caprese 9

Mozzarella Fiordilatte con Basilico e Letto di Pomodorini Ciliegini.

Prosciutto e Bufala 10

Prosciutto Crudo San Daniele con Mozzarella di Bufala.

Tris Bruschette Gourmet 10

Tris di bruschette condite a piacere del pizzaiolo.

Mix Verdure 10

Melanzane e Zucchine Grigliate con 3 tipologie di verdure sott'olio.

Tartare di Tonno o Salmone 14

Tartare di Tonno, Avocado e Lime/Mango.

ANTIPASTI



SPECIALI (x2 Persone)

Tagliere Pugliese 25

Prosciutto Crudo, Salame Dolce e Piccante, Mortadella, Capocollo di Martina Franca, Provolone, Stracciatella, Mozzarella di Bufala, Olive, Focaccia della Casa.

Antipasto della Casa 30

Prosciutto Crudo e Mozzarella, Parmigiana, Verdure Grigliate, Polpette della Nonna, Involtini Speck e Mozzarella e Montanara.

CALDI

Parmigiana 10

Melanzane Fritte, Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Mortadella e Parmigiano.

Polpette della Nonna 9

Carne Macinata Mista, Parmigiano, Uova, Pane, Latte e Salsa di Pomodoro.

Involtini della Casa 7

Involtini di Speck, Mozzarella e Pomodorini al Forno.

Mix di Fritti* 12

Crocchè di Patate, Sgagliesse, Mozzarelline in Carrozza, Frittelle e Montanara.



Snack

Olive e Focaccia	5
Olive e Provolone	6
Olive, Focaccia e Provolone	7

*Prodotto congelato
Guarda dietro la guida degli allergeni.

www.imancinipizzeria.com
 iManciniPizzeria

 iMancini

PIZZA TIME

Le nostre pizze Tradizionali e Speciali nascono con un impasto Barese ma possono essere adattate ad un impasto Contemporaneo o a Ruota di Carro con un costo extra di €2,00.

TRADIZIONALI

Margherita 6

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte e
Basilico.

Diavola 7

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte e Salame
Piccante.

Norcia 7

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte e
Salsiccia di Norcia.

Crudaiola Bianca 7

Mozzarella Fiordilatte,
Pomodorini, Rucola e Ricotta
Marzotica.

Cotto e Funghi 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte,
Prosciutto Cotto e Funghi.

Prosciutto Crudo 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte e
Prosciutto Crudo San Daniele.

Vegetariana 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte,
Zucchine e Melanzane Grigliate
e Funghi Freschi.

Capricciosa 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte, Funghi
Sott'olio, Carciofini,
Prosciutto Cotto e Olive Nere.

4 Formaggi 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte,
Gorgonzola, Scamorza Affumicata
e Emmenthal.

SPECIALI

Provola e Pepe 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Provola Affumicata, Pepe Nero e
Basilico.

Fumè 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte,
Scamorza Affumicata e Speck.

Totò 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella di Bufala Campana
D.O.P e Basilico.

Charlie Chaplin 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella di Bufala Campana
D.O.P., Salsiccia di Norcia e
Funghi.

Marcello Mastroianni 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella di Bufala Campana
D.O.P., Crema di Pomodori
Secchi, Olive Nere e Basilico.

i Mancini 9

Base Bianca o Rossa,
Stracciatella, Granella di
pistacchio e Scaglie di Grana.

Vittorio Gassman 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella di Bufala Campana
D.O.P., Capocollo di Martina
Franca, Pomodori Secchi
Sott'olio e Basilico.

Vittorio De Sica 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte,
Capocollo di Martina Franca
Pomodorini Piccanti e
Caciocavallo.

Checco Zalone 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte, Tonno,
Cipolla Rossa, Olive Nere,
Acciughe e Capperi.

CONTEMPORANEE

Martin Scorzese 14

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Prosciutto Crudo San Daniele,
Burrata di Andria e Basilico.

Bernardo Bertolucci 15

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella di Bufala, Bresola
della Valtellina, Scaglie di
Grana, Rucola e Glassa di Aceto
Balsamico.

Steven Spielberg 14

Pesto di Zucchine, Mozzarella
di Bufala Campana D.O.P.,
Pomodorini Confit, Zucchine e
Melanzane Grigliate.

Ugo Tognazzi 16

Provola Affumicata, Crocchette
di Patate, Mortadella e Fonduta
di Parmigiano.

Troisi 15

Mozzarella Fiordilatte, Crema
al Pecorino Romano, Pepe Nero e
Guanciale Croccante.

Claudia Cardinale 16

Mozzarella Fiordilatte, Burrata
di Andria, Granella di Noci e
Prosciutto Crudo San Daniele.

John Wayne 15

Mozzarella Fiordilatte,
Burrata di Andria, Capocollo di
Martina Franca e Granella di
Pistacchio.

Federico Fellini 16

Mozzarella Fiordilatte, Ricotta
di Bufala, Gamberi, Chips di
Zucchine e Zest di Limone.

Marilyn Monroe 16

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
Mozzarella Fiordilatte, Burrata
di Andria, Rucola e Prosciutto
Crudo San Daniele.

DALLA CUCINA

PRIMI

Spaghetti alla Carbonara 13

Spaghetti, Uova, Guanciale, Pepe e Pecorino Romano.

Spaghetti All'Assasina (x2) 16

Spaghetti, Sugo di Pomodoro, Olio EVO, Peperoncino + (Stracciatella €2 Extra).

Orecchiette 3 Pomodorini 12

Orecchiette, Sugo di Pomodorini, Basilico + (Stracciatella €2 Extra).

Orecchiette con Brasciola 18

Orecchiette, Sugo di Pomodoro Pelato San Marzano D.O.P e Brasciola.

Spaghetti Gambero Rosso 20

Spaghetti alla Chitarra di Pasta Fresca con Crema di Pomodorini Gialli e Rossi, Stracciatella, Gambero Rosso a Tartare e Granella di Pistacchio.



SECONDI

Calamari e Gamberi Fritti 15

Calamari e Gamberi Impanati e Fritti.*

Scottona di Tonno 18

Filletto di Tonno scottato condito con Olio Extra Vergine d'oliva e Limone, accompagnato con Verdure grigliate.

Brasciola Barese 10

Carne Bovina cucinata a lenta cottura in Sugo di Pomodoro San Marzano D.O.P., Pancetta, Pecorino, Prezzemolo, Aglio e Pepe.

SPECIALI

Orecchiette con Cime di Rapa 13

Orecchiette, Cime di Rapa, Acciughe, Olio e Aglio.

Polpo al Forno (30 min) da 18

Polipo al Forno condito con Olio, Limone e Prezzemolo.*

Salmone Gratinato 15

Salmone Gratinato al forno.

INSALATE

Molisana 9

Insalata Verde, Pomodorini, Rucola, Bresaola, Mozzarella e Scaglie di Grana.

Adriatica 8

Insalata Verde, Carote, Pomodorini, Rucola e Olive Nere.

Desserts

Tiramisù della Casa Classico	7
Tiramisù della Casa al Pistacchio	8
Soufflè con Cuore Caldo al Cioccolato e Panna	7
Cassata Tommasino al Torroncino	6
Cassata Tommasino Ricotta e Pistacchio	6
Cheesecake (Pistacchio/Cioccolato/Frutti di Bosco)	8
Sorbetto al Limone	4
Ciccio alla Nutella con Granella di Noci	8
Pannacotta (Cioccolato/Caramello/Frutti di Bosco)	da 7
Gelato Cubano con Cuore al Rum	7



*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Guarda dietro la guida degli allergeni.

SI BEVE!

SOFT DRINK

Acqua Naturale 750ml.	2
Acqua Frizzante 750ml.	2
Coca Cola in Lattina	3
Coca Cola Zero in Lattina	3
Fanta in Lattina	3
Sprite in Lattina	3
Chinò in Lattina	3
Te Pesca o Limone in Lattina	3
Succo di Frutta	3

BIRRE

Nastro Azzurro 33cl.	3
Nastro Azzurro 50cl.	3,5
Peroni Rossa 50cl.	5
Peroni Cruda 50cl.	5
Ichnusa 50cl.	5
Messina 50cl.	5
Menabrea 33cl.	3
Menabrea 66cl.	6
Artigianale 50cl.	6

SPECIALI

Aperol Spritz	8
Gin Tonic	8
Amaro Del Capo	4
Amaro Lucano	4
Amaro alle Erbe	4
Jägermeister	4
Jefferson / Unicum	5
Grappa Bianca	5
Grappa Barricata	5

ALLERGENI



1. GLUTINE



2. CROSTACEI



3. UOVA



4. PESCE



5. ARACHIDI



6. SOIA



7. LATTICINI



8. FRUTTA A GUSCIO



10. SENAPE



9. SEDANO



11. SESAMO



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



13. LUPINI



14. MOLLUSCHI


SCAN ME!


*alcuni prodotti del menu potrebbero essere congelati. In caso di eventuali allergie, si prega la gentile clientela di elencarle prima dell'ordinazione al personale di sala. Consulta gli allergeni con il QR code.

SUPPLEMENTI

SUPPLEMENTI 1,0

Acciughe, Cipolla, Capperi, Salsa di Pomodoro San Marzano D.O.P., Glassa di Aceto Balsamico, Radicchio, Insalata,

SUPPLEMENTI 1,5

Olive, Rucola, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Carciofi, Wurstel, Patatine, Bacon, Funghetti, Pomodorini, Gorgonzola, Formaggio Francese, Philadelphia, Ricotta Marzotica, Salsa ai due Pomodorini, Pesto al Basilico.

SUPPLEMENTI 2,0

Gamberetti, Speck, Bresaola, Prosciutto Crudo San Daniele, Capocollo di Martina Franca, Pesto di Zucchine, Prosciutto Cotto, Mortadella, Salame Piccante o Dolce, Scaglie di Grana Padano D.O.P., Tonno, 'Nduja, Scamorza Affumicata, Caciocavallo, Norcia, Granella di Pistacchio, Datterino Giallo, Granella di Noci, Pomodori Secchi, Stracciatella, Mandorle Tostate, Mozzarella di Bufala D.O.P., Mozzarella Senza Lattosio, Pecorino Romano, Carbo Crema, Ricotta di Bufala, Chips di Zucchine, Provola Affumicata, Crema al Tartufo, Pomodorino Confit.

SUPPLEMENTI 3,0

Burrata, Salmone affumicato, Crocchette di Patate.

Per la pizza baby verranno sottratti €0,50 centesimi di euro dal prezzo di listino.

(Impasto Contemporaneo/Ruota di Carro + €2,00)

Tutte le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva e grana.