

Gli antipasti

CARPACCIO DI TONNO 	€ 14,50
Carpaccio di tonno scottato con salsa teriyaki, songino e pomodorini	
TACOS DI MARE 	€ 14,50
Salmone crudo, cremoso al formaggio e avocado	
MORBIDO DI ZUCCA E PATATE 	€ 9,50
Morbido di zucca e patate con fondata di grana padano e polvere di amaretti	
VITELLO TONNATO 	€ 13,00
Vitello cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe con salsa al tonno e fior di cappero	
BATTUTA DI FASSONA 	€ 17,50
Battuta di Fassone piemontese coalvi con carciofo crudo e scaglie di grana padano	

Le Chiacchiere

Consigliato per 2 persone

CHIACCHIERE AL PROSCIUTTO 	€ 13,50
Triangoli di pasta cresciuta fritta con Prosciutto crudo di Parma e straciatella di burrata di Sant'Anastasia	
CHIACCHIERE COL POMODORO 	€ 10,50
Triangoli di pasta cresciuta fritta con sugo ristretto di pomodoro e Grana padano grattugiato	

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

I Primi

LINGUINE AI FRUTTI DEL MARE IN CROSTA	€ 20,00
Linguine con cozze, vongole, calamari*, totano*, gamberoni*, aglio, basilico, prezzemolo, brandy, pomodoro fresco, carote, sedano, cipolla e salsa di pomodoro	
PACCHERI AL RAGÙ DI BRANZINO	€ 14,00
ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE	€ 13,50
Orecchiette fresche con cime di rapa e salsiccia	
SCIALATIELLI ALLA TARANTINA	€ 13,50
Con cozze, pomodoro fresco, aglio e prezzemolo	
PACCHERI ALLO SCARPARIELLO	€ 13,00
Con aglio, basilico, pomodoro fresco e grana padano	
SCRIGNI RIPIENI DI CARBONARA	€ 14,50
Scrigni ripiendi di carbonara con fonduta di grana padano e guanciale croccante	

I Secondi

SCOTTATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI	€ 20,00
CON CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	
Tonno*, pane grattato, pistacchi, prezzemolo, vino rosso, zucchero, sale e olio EVO, cipolla rossa	
CUPOLA DI BRANZINO RIPIENO DI SALMONE AFFUMICATO	€ 17,00
SU LETTO DI SPINACINO SALTATO	
Branzino fresco, salmone affumicato, sale e olio EVO, spinacino, burro	
TRANCIO DI RICCIOLA C.B.T	€ 19,50
CON SPADELLATA DI CARCIOFI FRESCI E PATATE ARROSTO	
Ricciola fresca, carciofi freschi, aglio, sale e olio EVO, prezzemolo, patate, rosmarino	
LA TAGLIATA "COALVI"	€ 17,00
Fassona Piemontese alla piastra e papate rustiche con la buccia cotte al forno	
GUANCIA* DI MAIALE BRASATA CON PUREA DI PATATE AL TIMO	€ 18,00
Guancia di maiale*, farina OO, vino rosso, erbe aromatiche, sale e olio EVO, carote, sedano, cipolla, latte e burro	
HAMBURGERONE DI FASSONE PIEMONTESE COALVI DA 200GR	€ 14,00
Con pane al sesamo, pomodoro, insalata iceberg, salsa al brandy, fontal, cipolla caramellata e patatine* fritte	
A RICHIESTA SERVITO AL PIATTO CON PATATE RUSTICHE AL FORNO	

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

I Contorni

PATATE RUSTICHE ARROSTO	€ 5,00
VERDURE SALTATE IN PADELLA* 	€ 5,50
INSALATA MISTA	€ 5,00
PATATINE FRITTE* 	€ 4,50

I Piatti leggeri

INSALATA TIPICA   	€ 9,00
Insalata, pomodoro, mozzarella, mais, carote e maionese leggera	
INSALATA MELINA  	€ 9,00
Insalata, mela verde, sedano, finocchi, rucola e scaglie di grana	
INSALATA CESARINA  	€ 9,00
Insalata, pomodori, pollo grigliato, olive, crostini e salsa cesar	
INSALATA NORVEGESE    	€ 9,00
Insalata, salmone affumicato, cetriolo, uovo sodo, salsa yogurt	
INSALATA TROPEA  	€ 9,00
Tonno, cipolle rosse, olive, uovo sodo, insalata e patate lesse	
PIATTO DI RISO AL VAPORE E *VERDURE LESSE CON PROTEINA A SCELTA TRA:   	€ 9,50
Tonno sott'olio, salmone affumicato, petto di pollo alla griglia, uovo strapazzato	

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

Le nostre Pizze speciali

Impasto integrale +1,50€ - Versione Romana sottile +1,50€

I SOLITI IGNOTI	🌾 🍲 🍕	€ 12,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala campana, crema di basilico		
DELICATA	🌾 🍲 🍕 🍋	€ 11,00
Fior di latte, julienne di zucchine crude, stracchino, grana padano grattugiato e prosciutto cotto		
STRONZA	🌾 🍲 🍕	€ 12,50
Fior di latte, pomodoro, funghi, salsiccia, salamino, 'nduja, gorgonzola e cipolla stufata		
CRUDO E STRACCIATELLA	🌾 🍲 🍕	€ 12,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di burrata, pomodori ciliegino		
SALSICCIA E MELANZANE FRITTE	🌾 🍲 🍕	€ 11,00
Fior di latte, pomodoro, salsiccia cotta al forno, scamorza affumicata e melanzane fritte		
CACIOCAVALLO E NDUIA	🌾 🍲 🍕	€ 12,50
Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabria e 'nduja		
ROCCAFIORITA	🌾 🐟	€ 10,50
Pomodoro, cipolla stufata, pomodori secchi, olive della riviera ligure, acciughe, origano		
BURRATA E SALSICCIA	🌾 🍲 🍕	€ 11,00
Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, basilico		
ZUCCHINE E PROVOLA	🌾 🍲 🍕	€ 10,00
Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto		
STRACCHINO E RADICCHIO	🌾 🍲 🍕 🍀	€ 12,00
Fior di latte, stracchino, radicchio, noci e scaglie di grana padano		
LA GIORGIA	🌾 🍲 🍕	€ 11,50
Mozzarella di bufala, trevisana, caciocavallo, salsiccia e olio evo		
CROCCHETTA	🌾 🍲 🍕	€ 12,50
Fior di latte, provola affumicata, prosciutto cotto e *crocchette di patate fritte		

Aggiunte e Rinfornzi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA +2,90€

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA +2,00€

BURRATINA INTERA DA 125G. +4,00€

ALTRI RINFORZI DA 1,00€ A 4,00€

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

I Soliti Ignoti
Ristorante e pizzeria

Le Pizze classiche

Impasto integrale +1,50€ - Versione Romana sottile +1,50€

MARGHERITA		€ 6,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico		
BUFALA		€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico		
CAPRESE		€ 9,00
Mozzarella di bufala campana, fior di latte, pomodorini ciliegino, foglie di basilico		
GERBERA		€ 7,50
Pomodoro, Fior di latte, grana padano grattugiato e origano		
QUATTRO STAGIONI		€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini		
SPECK E BRIE		€ 10,00
Fior di latte, brie e specke alto Adige fuori cottura		
STRACCHINO E RUCOLA		€ 9,00
Fior di latte, stracchino, pomodori ciliegino e rucola		
PROSCIUTTO COTTO		€ 8,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico		
AI FORMAGGI		€ 8,50
Pomodoro, Fior di latte, fontal, gorgonzola, Grana Padano, origano		
BURRATA		€ 9,00
Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura		
DIAVOLA		€ 8,00
Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico		
SALSICCIA		€ 8,50
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, basilico		
SICILIANA		€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, olive della riviera ligure, capperi, origano		
NAPOLETANA		€ 8,50
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano		
NORMA		€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata		
WURSTEL		€ 8,00
Pomodoro, Fior di latte, wurstel, basilico		

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

MELANZANE FRITTE

Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico

€ 8,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino

€ 9,50

GORGONZOLA E CIPOLLA

Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, origano

€ 8,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini, capperi, origano

€ 9,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon

€ 9,00

FUNGHI

Pomodoro, Fior di latte, funghi champignon

€ 8,00

Le focacce e i ripieni

Impasto integrale + 1,50€ - Versione Romana sottile + 1,50€**focaccia CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O SPECK ALTO ADIGE**

€ 9,00

focaccia PRIMAVERA

€ 9,00

Pomodori ciliegino, rucola, mozzarella di bufala campana e olio e.v.o.

focaccia BURRATA

€ 9,00

Pomodori ciliegino, rucola, burrata intera da 125gr, olio e.v.o.

focaccia CACIO E PEPE

€ 6,00

calzone SEMPLICE

€ 8,00

Pomodoro, Fior di latte, basilico

calzone SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 11,50

Fior di latte, salsiccia, friarielli, scamorza affumicata e 'nduja

calzone I SOLITI IGNOTI

€ 11,00

Fior di latte, pomodori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura

calzone RIPIENO

€ 10,00

Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano

calzone FRITTO

€ 10,00

Pomodori ciliegino, Fior di latte, prosciutto cotto e basilico

*L'asterisco indica i prodotti congelati/surgelati all'origine

Le Birre artigianali

in bottiglia

STRONZA TI AMO - Birra Blonde 5,5°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
STRONZA DA URLO - Birra Blanche 4,4°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
STRONZA LUNATICA - Birra Strong Lager 8,5°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
STROZA AUDACE - Birra Red Ale 5,2°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
STROZA RIBELLE - Birra Session Ipa 4,0°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
STRONZA PUNGENTE - Birra Double Ipa 7,5°	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50

Le Bevande

ACQUA MINERALE	50 CL	€ 2,00
MENABREA BIONDA ALLA SPINA	piccola 20 CL	€ 3,80
MENABREA BIONDA ALLA SPINA	media 40 CL	€ 5,50
MENABREA AMBRATA ALLA SPINA	piccola 20 CL	€ 4,00
MENABREA AMBRATA ALLA SPINA	media 40 CL	€ 6,00
MENABREA WEISS IN BOTTIGLIA	33 CL	€ 5,50
BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA	33 CL	€ 4,50
COCA COLA ALLA SPINA	piccola 20 CL	€ 3,50
COCA COLA ALLA SPINA	media 40 CL	€ 4,50
BIBITE IN LATTINA	33 CL	€ 3,50

(coca cola, coca cola zero,coca cola senza caffeina , fanta, sprite, chinotto, tonica, te limone, te pesca)

I nostri Vini

CHIEDI LA CARTA DEI VINI COMPLETA

I CLASSICI AL CALICE

Arneis Langhe	€ 4,00
Erbaluce di Caluso	€ 5,00
Nebbiolo langhe	€ 5,50
Cabernet sauvignon	€ 5,00

CHARDONNAY E DOLCETTO DELLA CASA

Calice	€ 3,80
Mezzo litro in caraffa	€ 7,00
Un litro in caraffa	€ 12,00

COPERTO 2,00€ / CAFFE' 2,00€

Dolci della Casa

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	€ 6,00
TORTINO DI MELE CALDO CON GELATO ALLA CREMA	€ 7,50
CREMA CATALANA	€ 5,00
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA	€ 7,50
PANNA COTTA AL CARAMELLO	€ 5,00
PANNA COTTA CON CIOCCOLATO CALDO FONDENTE	€ 6,50
CREMOSO AL PISTACCHIO CON CRUMBLE DI CACAO AMARO	€ 7,50

La Pasticceria

ZEPPOLA CON CREMA CHANTILL	€ 6,00
BABÀ AL RHUM	€ 6,00
TORTINA SACHER	€ 6,00
ZEPPOLA CON CREMA E CIOCCOLATO CALDO	€ 7,50
PASTIERA NAPOLETANA	€ 6,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E SCAGLIE DI TORRONE	€ 7,50

Sorbetti e Gelati

SOREBTTO AL MANDARINO (al cucchiaio)	€ 5,50
GELATO AL LIMONE	€ 5,00
GELATO ALLA CREMA O AL CIOCCOLATO	€ 4,50
AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 6,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6,50

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari

Tagli al Liquore

SORBETTO AL MANDARINO CON APEROL O CAMPARI	€ 8,50
GELATO AL LIMONE CON LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 8,00
GELATO ALLA CREMA CON BAILEYS	€ 8,00
GELATO AL LIMONE CON VODKA	€ 8,00

Caffè e "Pausa caffè"

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO O ORZO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,50
LIMONCELLO E MIRTO	€ 3,50
MELONCELLO GHIACCIATO	€ 4,00
LIQUORE AL PISTACCHIO GHIACCIATO	€ 5,00
AMARI E LIQUORI NAZIONALI	€ 4,00
LIQUORI NAZIONALI RISERVA	€ 4,00-7,00
DISTILLATI E INVECCHIATI	€ 5,00-10,00

Long Drink

GIN GORDON TONIC/LEMON	€ 5,50
GIN MALFI TONIC (original, pompelmo rosa, arancia)	€ 5,50
VODKA TONIC/LEMON	€ 5,00
COCA E RHUM	€ 4,50

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari

Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere

It should be noted that the ingredients of our dishes may contain:

Glutine

Gluten



Arachidi

Peanut



Frutta a guscio

Nuts



Latte e derivati

Milk and dairy products



Molluschi

Shellfish



Pesce

Fish



Sesamo

Sesame



Soya

Soy



Crostacei

Crustaceans



Lupini

Lupine



Senape

Mustard



Sedano

Celery



Anidride solforosa/Solfiti

Sulphites



Uova e derivati

Eggs



Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti (come muggine, gamberi, ricciola, ombrina, rombo) possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

Dear guest, the following products: prawns, turbot, amberjack, mullet etc. might have been frozen in compliance with EU 852/2004