

Gli antipasti

COZZE

Impepata, Marinara, Diavola

€ 13,00

GUAZZETTO DI MARE CON CROSTINI DI PANE

Con totani*, calamari*, cozze e vongole

€ 14,50

MORBIDO DI ZUCCA E PATATE

Morbido di zucca e patate con fonduta di grana padano e polvere di amaretti

€ 9,50

VITELLO TONNATO

Vitello cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe con salsa al tonno e fior di capperi

€ 13,00

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassone piemontese coalvi con carciofo crudo e scaglie di grana padano

€ 17,50

Le Chiacchiere

Consigliato per 2 persone

CHIACCHIERE AL PROSCIUTTO

Triangoli di pasta cresciuta frita con Prosciutto crudo di Parma e burrata di Sant'Anastasia

€ 13,50

CHIACCHIERE COL POMODORO

Triangoli di pasta cresciuta frita con sugo ristretto di pomodoro e Grana padano grattugiato

€ 10,50

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

I Sofiti Ignoti
Ristorante e pizzeria

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
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI TONNO FRESCO 	€ 14,50
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 SCARPARELLO 	€ 13,00
Con aglio, basilico, pomodoro fresco e grana padano	
SCRIGNI RIPIENI DI CARBONARA 	€ 14,50
Scrigni ripieni 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 CAMELLATA 	
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 FRESCHI 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 patate rustiche con la buccia cotte al forno	
GRISSINOPOLI DI VITELLO CON PATATE AL BRUCIO 	€ 18,00
HAMBURGERONE DI FASSONE PIEMONTESE COALVI DA 200GR 	€ 14,00
Con pane di patate, 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, straciatella 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 NDUJA

€ 12,50

Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabra e 'nduja

ROCCAFLORITA

€ 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 Rinforzi

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

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 speck 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

I Soliti Ignoti
Ristorante e pizzeria

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

SOREBTTTO AL MANDARINO (al cucchiaino)	€ 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