

Si invita la gentile clientela a segnalare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze alimentari e a consultare il libro unico degli ingredienti.

- Si segnala inoltre che non si escludono eventuali rischi di contaminazione incrociata in quanto nel nostro locale la cucina e il reparto pizzeria sono comunicanti.

- I numeri accanto ad ogni piatto stanno ad indicare gli allergeni presenti nella ricetta
La legenda è in quarta di copertina

.....

Gli Antipasti

TENTACOLI DI TOTANI* COTTI A BASSA TEMPERATURA, 1-6-13 12,00
CON PATATE E OLIVE DELLA RIVIERA LIGURE

SAUTE' DI COZZE ALLA MARINARA O ALLA DIAVOLA (Rosse e piccanti) 1-5-12-13 12,00

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE 1-6-14 13,00

UOVO POCHÉ CON FONDUTA DI TOMA DI LANGA, OLIO AL TARTUFO E PANE CARASAU 1-4-14 10,00

STRUDEL DI SCAROLA E UVA PASSA CON OLIVE, PINOLI E SALSA ALLO ZAFFERANO 1-3-4-14 10,00

Le Chiacchiere

Consigliate per 2 persone

CHIACCHIERA CRUDO E BURRATA 1-4 13,50
Triangoli di pasta cresciuta fritta con Prosciutto crudo di Parma e burrata di Sant'Anastasia

NEW CHIACCHIERA PANCETTA E CACIO 1-4 13,50
Triangoli di pasta cresciuta fritta con pancetta arrotolata e scaglie di caciocavallo

CHIACCHIERA POMODORO E GRANA 1-4-12-14 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

/ Primi

<i>RISOTTINO CARNAROLI MANTECATO AL GORGONZOLA, CON ZUCCA MANTOVANA E POLVERE DI AMARETTO</i>	1 - 5 - 9 - 13 - 14	<i>12,00</i>
<i>TROCCOLI PUGLIESI ALLA TARANTINA (con cozze piccanti al pomodoro)</i>	1 - 4 - 5 - 12	<i>12,50</i>
<i>PACCHERI FRESCHI RIGATI CON RAGU' DI SALSICCIA E BURRATA DI SANT'ANASTASIA</i>	1 - 4 - 12	<i>14,00</i>
<i>GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO DOP</i>	1 - 4 - 14	<i>14,50</i>

/ Secondi

<i>PESCE SPADA* ALLA SICILIANA (con pomodorini, capperi e olive)</i>	1 - 6 - 12 - 13	<i>17,50</i>
<i>CALAMARI* SCOTTATI ALLA PIASTRA CON VELLUTATA DI ZUCCA ALLA 'NDUJA</i>	1 - 5 - 13	<i>17,50</i>
<i>FISH & CHIPS con salsa tartara (merluzzo* impanato e fritto servito con patatine* fritte)</i>	1 - 6 - 14	<i>15,00</i>
<i>TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE COALVI da 180gr CON PATATE RUSTICHE ARROSTO</i>		<i>18,00</i>
<i>MILANESE CON POMODORINI CILIEGINO E RUCOLA / O CON PATATINE*FRITTE</i>		<i>13,00</i>
<i>GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON CONTORNO DI PATATE AL BRUCIO (Fassone piemontese Coalvi, petto di pollo, salsiccia, wurstel e arista)</i>	1	<i>22,00</i>

Gli Hamburger

<i>HAMBURGER PANINO - FASSONE PIEMONTESE da 200gr: con pane* di patate, pomodoro, insalata iceberg, salsa al brandy, cheddar, cipolla caramellata e *patatine fritte</i>	1 - 4 - 13 - 14	<i>14,00</i>
<i>HAMBURGER AL PIATTO - FASSONE PIEMONTESE da 200gr: servito al piatto solo con patate rustiche con la buccia cotte al forno</i>		<i>13,00</i>

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

🌿 / Piatti leggeri e le Verdure 🌿

🌿 / Contorni 🌿

PATATE RUSTICHE ARROSTO		5,00
PATATINE* FRITTE	1	4,50
VERDURE* LESSE		5,00
INSALATA MISTA		5,00

🌿 Il Piatto Maio 🌿

PIATTO DI RISO COTTO AL VAPORE E VERDURE* LESSE CON PROTEINA A SCELTA TRA: Peto di pollo*grigliato / Salmone affumicato / Tonno all'olio / uovo sodo	1 - 4 - 6 - 14	9,50
---	----------------	------

🌿 Le insalatone 🌿

CESARINA: Pomodoro, pollo*grigliato, olive verdi. Insalata, crostini di pane e salsa di Cesare	1 - 13 - 14	9,00
PERE E NOCI: Pere, gherigli di noci, rucola, scaglie di grana e insalata	3 - 4 - 14	9,00
TROPEA: Tonno, cipolle rosse, olive verdi, insalata, uovo sodo e patate al forno	6 - 14	9,00
PARMA: Insalata, ceci lessi, pomodori, fontal, dadini di prosciutto crudo di Parma	4	9,00

🌿 Focacce e Calzoni ripieni 🌿

NEW FOCACCIA SOLITI IGNOTI	1 - 4 - 13	11,00
Prosciutto cotto, olive, cipolla rossa caramellata e burratina intera da 125 gr		
NEW FOCACCIA CON PANCETTA ARROTOLATA	1	9,00
NEW FOCACCIA CON SALAME DOLCE	1	8,00
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	1	9,00
FOCACCIA PRIMAVERA	1 - 4	9,00
Pomodori ciliegino, rucola, mozzarella di bufala campana e olio e.v.o.		
FOCACCIA BURRATA	1 - 4	9,00
Pomodori ciliegino, rucola, burratina intera da 125 gr e olio e.v.o.		
NEW CALZONE CRETINO	1 - 4	11,00
Provolone piccante, fior di latte, olive, patate al forno, rosmarino, pancetta arrotolata a fine cottura		
CALZONE I SOLITI IGNOTI	1 - 4	11,00
Fior di latte, pomodori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura		
CALZONE RIPIENO	1 - 4 - 14	10,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta		

Le nostre Pizze Speciali

IMPASTO INTEGRALE + 1,50€ - VERSIONE ROMANA SOTTILE + 1,50€

I SOLITI IGNOTI	1 - 4	12,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala campana, crema di basilico</i>		
NEW PORCINI E TOMA	1 - 4 - 13 - 14	14,50
<i>Fior di latte, funghi porcini*, toma di Langa, olio all'aglio, prezzemolo e scaglie di grana padano</i>		
NEW LA PIZZA DEL NONNO	1 - 4	10,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, salamino, gorgonzola, olive</i>		
NEW CIOCIARA	1 - 4	10,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, salame dolce e provolone piccate</i>		
DELICATA	1 - 4 - 14	11,00
<i>Fior di latte, julienne di zucchine crude, stracchino, grana padano grattugiato e prosciutto cotto</i>		
STRONZA	1 - 4	12,50
<i>Fior di latte, pomodoro, funghi, salsiccia, salamino, 'nduja, gorgonzola e cipolla stufata</i>		
CRUDO E BURRATA	1 - 4	12,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, pomodori ciliegino, burrata intera fuori cottura</i>		
SALSICCIA E MELANZANE FRITTE	1 - 4	11,00
<i>Fior di latte, pomodoro, salsiccia cotta al forno, scamorza affumicata e melanzane fritte</i>		
CACIOCAVALLO E 'NDUJA	1 - 4	12,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabra e 'nduja</i>		
ROCCAFIORITA	1 - 6	11,50
<i>Pomodoro, cipolla stufata, pomodori secchi, olive della riviera ligure, acciughe, origano</i>		
BURRATA E SALSICCIA	1 - 4	12,00
<i>Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, basilico</i>		
ZUCCHINE E PROVOLA	1 - 4	10,00
<i>Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto</i>		
GIORGIA	1 - 4	11,50
<i>Mozzarella di bufala, trevisana, caciocavallo, salsiccia e olio evo</i>		
NEW VEGANA	1	
<i>9,50</i>		
<i>Pomodoro, friarielli, olive, funghi e peperoni cotti al forno</i>		

Aggiunte e rinforzi

- Prosciutto crudo di Parma +2,90€
- Mozzarella di bufala campana +2,00€ - Burratina intera da 125g. +4,00€
- Mozzarella senza lattosio +2,00€
- Altri rinforzi da 1,00€ a 4,00€

Le Pizze Classiche

IMPASTO INTEGRALE + 1,50€ - VERSIONE ROMANA SOTTILE + 1,50€

MARGHERITA	1 - 4	7,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, basilico</i>		
CAPRESE	1 - 4	10,00
<i>Mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e crema di basilico</i>		
BUFALA	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico</i>		
QUATTRO STAGIONI	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini</i>		
PROSCIUTTO COTTO	1 - 4	9,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico</i>		
AI FORMAGGI	1 - 4 - 14	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, fontal, gorgonzola, Grana Padano, origano</i>		
BURRATA	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura</i>		
DIAVOLA	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico</i>		
SALSICCIA	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, basilico</i>		
NAPOLETANA	1 - 4 - 6	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano</i>		
SICILIANA	1 - 4 - 6	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, olive, acciughe, capperi, origano</i>		
MELANZANE FRITTE	1 - 4 - 14	9,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico</i>		
SALSICCIA E FRIARIELLI	1 - 4	10,50
<i>Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino</i>		
GORGONZOLA E CIPOLLA	1 - 4	9,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, origano</i>		
CAPRICCIOSA	1 - 4	10,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini, capperi, origano</i>		
VEGETARIANA 🍃	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon</i>		
LA PIZZA DEI BIMBI	1 - 4	10,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, wurstel e patatine fritte</i>		
NORMA	1 - 4	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata</i>		

Le Birre artigianali in bottiglia

LA MEZZA TORINO – Premium Lager 4,5°	Birificio La mezza	50cl	7,50
STRONZA TI AMO – Birra Blonde 5,5°	Birificio Stronza	33cl.	7,50
STRONZA DA URLO – Birra Blanche 4,4°	Birificio Stronza	33cl.	7,50
STRONZA AUDACE – Birra Red Ale 5,2°	Birificio Stronza	33cl.	7,50
STRONZA RIBELLE – Birra Session Ipa 4,0°	Birificio Stronza	33cl.	7,50
STRONZA PUNGENTE – Birra Double Ipa 7,5°	Birificio Stronza	33cl.	7,50

Le bevande

ACQUA MINERALE RECOARO	Bott. 50cl	2,00
MENABREA BIONDA ALLA SPINA	piccola 20cl.	3,80
MENABREA BIONDA ALLA SPINA	media 40cl.	5,50
MENABREA AMBRATA ALLA SPINA	piccola 20cl.	4,00
MENABREA AMBRATA ALLA SPINA	media 40cl.	6,00
MENABREA WEISS IN BOTTIGLIA	Bott. 33cl.	5,50
BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA	Bott. 33cl.	4,50
COCA COLA ALLA SPINA	piccola 20cl.	3,50
COCA COLA ALLA SPINA	media 40cl.	4,50
BIBITE IN LATTINA	33cl.	3,50
(coca cola, coca cola zero, coca cola senza caffeina , fanta, sprite, chinotto, tonica, te limone, te pesca)		

I vini alla mescolata

LA NOSTRA SELEZIONE AL CALICE		
Arneis Langhe		4,00
Traminer aromatico		5,00
Nebbiolo langhe		5,50
Ruchè di Castagnole Monferrato		5,50
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€

❖ / vini in Bottiglia ❖

❖ Le Bollicine ❖

METODO CLASSICO MILLESIMATO	BATASIOLO	37,00 €
VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO	CANELLA	25,00 €
VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY	CONTARINI	22,00 €
VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G. <i>Mezza bottiglia</i>	FOSSMARAI	17,00 €
"PROSECCO" Biologico Dealcolato	ASTORIA	18,00 €

❖ / vini Bianchi ❖

ROERO ARNEIS	PODERI VAIOT	19,00 €
RIBOLLA GIALLA	CANTINE ANTONUTTI	20,00 €
TRAMINER AROMATICO	CANTINE ANTONUTTI	23,00 €
IRPINIA FALANGHINA D.O.C.G.	TENUTA CAVALIER PEPE	20,00 €
GRECO DI TUFO D.O.C.G.	TENUTA CAVALIER PEPE	22,00 €
VERMENTINO DI SARDEGNA	PIERO MANCINI	18,00 €
ROERO ARNEIS <i>Mezza bottiglia</i>	DESTEFANIS	11,50 €

❖ / vini Rosati e Rossi freddi ❖

FICHIMORI SALENTO I.G.T.	<i>Servito freddo</i>	TORMARESCA	24,00€
CABERNET SAUVIGNON	<i>Servito freddo</i>	CANTINE ANTONUTTI	21,50€
LANGHE D.O.C. ROSATO		DESTEFANIS	19,00€

❖ / vini Rossi ❖

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C	CASCINA LANA	18,50 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	BRICCO ROSSO	23,50€
RUCHE' CASTAGNOLE MONFERRATO	PODERII VAIOT	23,00€
LANGHE NEBBIOLO <i>Mezza bottiglia</i>	DESTEFANIS 375ml	14,50 €

❖ / vini da Dessert ❖

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	LUIGI BOSIO	17,00 €
SPUMANTE DI PROSECCO MILLESIMATO "CONTRE"	CONTARINI	18,00 €

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

Glutine	1	Gluten
Arachidi	2	Peanut
Frutta a guscio	3	Nuts
Latte e derivati	4	Milk and derivatives
Molluschi	5	Shellfish
Pesce	6	Fish
Sesamo	7	Sesame
Soia	8	Soy
Crostacei	9	Crustaceans
Lupini	10	Lupine
Senape	11	Mustard
Sedano	12	Celery
Anidride solforosa/Sofiti	13	Sulphites
Uova e derivati	14	Eggs and derivatives

- Si prega di consultare il libro unico degli ingredienti e allergeni e di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
- Si ricorda alla Gentile Clientela che non si escludono eventuali rischi di contaminazioni crociate.

I Please consult the single book of ingredients and allergens and report any food intolerances and/or allergies to the dining room staff.

We remind our customers that the risk of cross-contamination cannot be ruled out.