










# Gli antipasti

COZZE      
Marinara, Diavola



€ 13,00

FIORI DI ZUCCA\*\* IN TEMPURA RIPIENI DI RICOTTA E GAMBERI\*       
Con coulis di pomodoro fresco e basilico



€ 15,00

MORBIDO DI ZUCCHINE      
Con fonduta di grana padano e cialde di pane carasau

€ 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 PIEMONTESE "COALVI"     
Con cipolla caramellata, stracciatella di burrata e polvere di olive taggiasche


€ 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 Soffiti Ignoti*  
Ristorante e pizzeria

# I Primi

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE IN CROSTA 	€ 20,00
Linguine con cozze, vongole, calamari*, totani*, gamberoni*, aglio, basilico, prezzemolo, brandy, pomodoro fresco, carote, sedano, cipolla e salsa di pomodoro	
MEZZE LUNE* RIPIENE DI SALMONE AFFUMICATO 	€ 14,50
Con pomodorino fresco e menta	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA FRESCHI 	€ 18,50
Con vongole veraci, fiori di zucca, mazzancolle* e pomodorini gialli del Vesuvio	
RAVIOLONI** DI SFOGLIA GIALLA ALLO ZAFFERANO 	€ 14,50
RIPIENI DI OSSOBUCO ALLA MILANESE	
Con burro, salvia e Grana Padano	
PACCHERI RIGATI AI TRE POMODORI 	€ 14,00
Con burrata di Sant'Anastasia e basilico fritto	
TAJARIN FRESCHI AGLI ASPARAGI 	€ 13,50

# I Secondi

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO 	€ 18,50
Con patate, olive e pomodorini	
TRANCIO DI RICCIOLA C.B.T. 	€ 19,50
Con asparagi freschi scottati e patate arrosto	
TATAKY DI TONNO 	€ 20,00
Con cavolo rosso marinato in agro dolce	
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI"	€ 18,00
Con patate rustiche arrosto	
SCOTTADITO DI AGNELLO** ALLA PIASTRA 	€ 22,00
Con pak-choi croccante	
HAMBURGER DI FASSONE PIEMONTESE DA 200GR 	€ 14,00
Con pane di patate*, pomodoro, insalata iceberg, salsa al brandy, cheddar, cipolla caramellata e patatine* fritte	
HAMBURGER DI FASSONE PIEMONTESE DA 200GR	€ 14,00
Servito al piatto con patate rustiche con la buccia cotte al forno	

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

# I Contorni

PATATE RUSTICHE ARROSTO	€ 5,00
PACK CHOI SALTATO 🌿*	€ 5,50
INSALATA MISTA	€ 5,00
CAVOLO ROSSO MARINATO IN AGRO DOLCE	€ 5,00
PATATINE FRITTE* 🌿	€ 4,50

# I Piatti leggeri

INSALATA CESARINA 🌿 (So) 🍳	€ 9,00
Insalata, pomodori, pollo grigliato, olive, crostini e salsa cesar	
INSALATA CAVOLATA 🍷 🍷 🐟 🍳	€ 9,00
Insalata verde, cavolo viola, finocchi, fontal e arance	
INSALATA TROPEA 🐟 🍳	€ 9,00
Tonno, cipolle rosse, olive, uovo sodo, insalata e patate lesse	
INSALATA NIZZARDA 🐟 🍳	€ 12,00
Tonno, olive, uovo sodo, pomodoro, mozzarella, acciughe, fagioli lessi, cipolla rossa	
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	


# Le focacce e Calzoni ripieni

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

<b>focaccia CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA</b> 🌿	€ 9,00
<b>focaccia PRIMAVERA</b> 🌿 🍷 🍷	€ 9,00
Pomodori ciliegino, rucola, mozzarella di bufala campana e olio e.v.o.	
<b>focaccia BURRATA</b> 🌿 🍷 🍷	€ 9,00
Pomodori ciliegino, rucola, burrata intera da 125gr, olio e.v.o.	
<b>focaccia CACIO E PEPE</b> 🌿 🍷 🍷	€ 6,00
<b>calzone SEMPLICE</b> 🌿 🍷 🍷	€ 8,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	
<b>calzone I SOLITI IGNOTI</b> 🌿 🍷 🍷	€ 11,00
Fior di latte, pomodori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
<b>calzone RIPIENO</b> 🌿 🍷 🍷	€ 10,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta	

# Le nostre Pizze speciali

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

<b>I SOLITI IGNOTI</b> 	€ 12,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala campana, crema di basilico	
<b>DELICATA</b> 	€ 11,00
Fior di latte, julienne di zucchine crude, stracchino, grana padano grattugiato e prosciutto cotto	
<b>STRONZA</b> 	€ 12,50
Fior di latte, pomodoro, funghi, salsiccia, salamino, 'nduja, gorgonzola e cipolla stufata	
<b>CRUDO E BURRATA</b> 	€ 12,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, pomodori ciliegino, burrata intera fuori cottura	
<b>SALSICCIA E MELANZANE FRITTE</b> 	€ 11,00
Fior di latte, pomodoro, salsiccia cotta al forno, scamorza affumicata e melanzane fritte	
<b>CACIOCAVALLO E NDUJA</b> 	€ 12,50
Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabra e 'nduja	
<b>ROCCAFIORITA</b> 	€ 11,50
Pomodoro, cipolla stufata, pomodori secchi, olive della riviera ligure, acciughe, origano	
<b>BURRATA E SALSICCIA</b> 	€ 11,00
Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, basilico	
<b>ZUCCHINE E PROVOLA</b> 	€ 10,00
Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto	
<b>NORMA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata	
<b>GIORGIA</b> 	€ 11,50
Mozzarella di bufala, trevisana, caciocavallo, salsiccia e olio evo	
<b>CROCCHETTA</b> 	€ 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€

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50€

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€

<b>MARGHERITA</b> 	€ 7,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	
<b>BUFALA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> 	€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico	
<b>AI FORMAGGI</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, fontal, gorgonzola, Grana Padano, origano	
<b>BURRATA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura	
<b>DIAVOLA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico	
<b>SALSICCIA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, basilico	
<b>SICILIANA</b> 	€ 10,00
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, olive della riviera ligure, capperi, origano	
<b>NAPOLETANA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano	
<b>WURSTEL</b> 	€ 8,50
Pomodoro, Fior di latte, wurstel, basilico	
<b>MELANZANE FRITTE</b> 	€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> 	€ 10,50
Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino	
<b>GORGONZOLA E CIPOLLA</b> 	€ 9,00
Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, origano	
<b>CAPRICCIOSA</b> 	€ 10,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini, capperi, origano	
<b>VEGETARIANA</b> 	€ 9,50
Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon	
<b>FUNGHI</b> 	€ 8,50
Pomodoro, Fior di latte, funghi champignon	

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

# Le Birre artigianali

in bottiglia

<b>STRONZA TI AMO - Birra Blonde 5,5°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
<b>STRONZA DA URLO - Birra Blanche 4,4°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
<b>STROZA AUDACE - Birra Red Ale 5,2°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
<b>STROZA RIBELLE - Birra Session Ipa 4,0°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50
<b>STRONZA PUNGENTE - Birra Double Ipa 7,5°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	€ 7,50

# Le Bevande

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