

I Soliti Ignoti

I Soliti Ignoti

“Il cibo è cosa che non si fa da soli.
E la convivialità è l’esperienza più coinvolgente.”

Andrea Ciucci

Coperto 2,00 €

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



Gli antipasti

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE	14,00
TARTARE DI FASSONE PIEMONTESE CON CRUMBLE DI GRANA PADANO E TUORLO D'UOVO FONDENTE	16,00
INSALATINA DI POLLO MARINATO ALLE ERBE CON SEDANO, CAROTE E OLIVE DELLA RIVIERA LIGURE	13,00
TENTACOLI DI TOTANO* TIEPIDI CON PATATE, FAGIOLINI CROCCANTI E PESTO LEGGERO	15,00
CESTINO DI PASTA FILLO CON ASPARAGI* CODE DI MAZZANCOLLE* SCOTTATE E SALSINA ALLO ZAFFERANO	16,00
TORTINO DI PATATE E PORRI CON FONDUTA DI TALEGGIO E TARALLO SBRICIOLATO	10,00
MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA E MELANZANE CON POMODORINI E OLIO ALLA MENTA	16,00

Le Chiacchiere

Consigliate per 2 persone

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA	13,00
CON PROSCIUTTO COTTO, RICOTTINA DI BUFALA CAMPANA, POMODORI SECCHI E OLIVE DELLA RIVIERA LIGURE	15,00
CON SALSINA DI POMODORO, GRANA PADANO GRATTUGIATO	10,00

La Pasta

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ACCIUGHE, UVA PASSA, POMODORO, PINOLI TOSTATI E PAN PESTO ABBRUSTOLITO	13,50
GNOCCHI CON FONDUTA DI TALEGGIO E PUNTE DI ASPARAGI*	13,00
STRASCINATI PUGLIESI CON RAGU' DI SALSICCIA A COTTURA LENTA E BURRATA	14,00
RAVIOLI* RIPIENI DI CARBONARA CON FONDUTA DI GRANA PADANO E GUANCIALE CROCCANTE	14,50
PACCHERI DI GRAGNANO AI FRUTTI* DI MARE	18,00













I Solfiti Ignoti

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

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
• In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Il Pesce

BRANZINO COTTO IN PADELLA CON PATATE, OLIVE DELLA RIVIERA LIGURE E CIPOLLA ROSSA FRITTA   	17,00
SCALOPPINA DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA, CON POMODORO CILIEGINO E FRUTTO DI CAPPERO  	18,00
MEDAGLIONI DI CALAMARO* FARCITO CON GAMBERI*, TENTACOLI* E VERDURINE IN GUAZZETTO DI POMODORO     	17,00
GRIGLIATA DI GAMBERONI* CON TARTARA E SALSA AL BRANDY  	23,00

La Carne

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE ALLA PIASTRA CON PATATE RUSTICHE ARROSTO MILANESE CON POMODORINI CILIEGINO E RUCOLA  	 18,00
GUANCETTE* DI MAIALE BRASATE CON RIDUZIONE AL VINO BIANCO E PUREA DI PATATE VIOLA   	16,00
TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE ALLA PIASTRA CON PUNTE DI ASPARAGO* ROSOLATE, FONDATA DI GRANA PADANO E GRANELLA DI PISTACCHI  	22,00

Gli Hamburger

FASSONE PIEMONTESE: Hamburger da 200gr	13,50
BLACK ANGUS* AMERICANO: Hamburger da 200gr	15,00
CHIANINA* TOSCANA I.G.P.: Hamburger da 200gr	16,00
POLLO: Hamburger di pollo fritto croccante da 150gr	12,50
VEGETARIANO: Hamburger* di spinaci e grana padano da 150gr	12,00

Tutti gli hamburger sono serviti con pane al sesamo, pomodoro, insalata iceberg, formaggio Cheddar, salsa al Brandy e patatine fritte*

I Soliti Ignoti

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
 • In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Le Birre artigianali

	in bottiglia		
DANTE - Birra rossa 7,8°	Birrificio Anima	75 CL	15,00
LEONARDO - Birra bionda doppio malto 6.5°	Birrificio Anima	75 CL	15,00
NAZIONALE GLUTEN FREE - Birra Blond Ale 6,5°	Birrificio Baladin	33 CL	7,50
STRONZADAURLO - Birra Blanche 4,4°	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
STRONZADIPRAGA - Birra Pils non filtrata 4,8°	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
STROZASENSUALE - Birra Saison al peperoncino 5,5°	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
STRONZANOTTURNA - Birra strong Bitter 6,9°	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
STRONZAPUNGENTE - Birra Double Ipa 7,5°	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
PREMIUM WEISSBIER - 5,0°	Birrificio Franziskaner	50 CL	7,50

Le Bevande

BIRRA ALLA SPINA BIONDA	Menabrea	piccola 20CL	3,80	media 40CL	5,50
BIRRA ALLA SPINA AMBRATA	Menabrea	piccola 20CL	4,00	media 40CL	6,00
BIRRA ALLA SPINA WEISS	Menabrea	piccola 20CL	5,00	media 40CL	7,00
COCA COLA ALLA SPINA		piccola 20CL	3,50	media 40CL	4,50
ACQUA MINERALE	Recoaro			50CL	2,00
BIBITE IN LATTINA				33CL	3,50

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

I nostri Vini

VINO ALLA MESCITA:		
Calice di Arneis Langhe		4,00
Calice di Gewurztraminer		5,00
Calice di Nebbiolo		5,00
Calice di Ruchè		5,00
VINO DELLA CASA: Chardonnay o Dolcetto		
Al calice		3,50
Mezzo litro in caraffa		7,00
Un litro in caraffa		12,00

NORMA 🌿🥫	9,50
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata	
WURSTEL 🌿🥫	7,50
Pomodoro, Fior di latte, wurstel, basilico	
MELANZANE FRITTE 🌿🥫	8,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI 🌿🥫	8,50
Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino	
GORGONZOLA E CIPOLLA 🌿🥫	8,00
Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, origano	
MARINARA 🌿	5,50
Pomodoro, olio all'aglio, basilico, pomodori ciliegino, origano	

N:B: A richiesta tutte le nostre pizze possono essere servite con
FARINA INTEGRALE + 1,00€ o nella VERSIONE ROMANA (sottile senza bordo) + 1,50€

Le focacce

focaccia I SOLITI IGNOTI 🌿🥫	11,50
Prosciutto cotto, ricotta di bufala campana, olive della riviera ligure e pomodori secchi	
focaccia PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O AL LARDO 🌿🥫	8,50
focaccia PRIMAVERA 🌿🥫	8,50
Pomodori ciliegino, rucola, mozzarella di bufala campana D.O.P., Olio e.v.o.	
focaccia BURRATA 🌿🥫	8,50
Pomodori ciliegino, rucola, burrata intera, olio e.v.o.	
focaccia CACIO E PEPE 🌿🥫	6,00
focaccia MACCHIATA 🌿🥫	6,00
Pomodoro, olio all'aglio, parmigiano grattugiato e origano	

I Ripieni

calzone I SOLITI IGNOTI 🌿🥫	10,00
Fior di latte, pomodori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
calzone RIPIENO 🌿🥫	9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano	
calzone CLASSICO 🌿🥫	8,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	

I Soliti Ignoti

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
• In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

I contorni

CHIPS DI PATATE*	6,00
VERDURE AL VAPORE	5,00
PATATE RUSTICHE AL FORNO (S)	5,00
INSALATA MISTA	4,00
PATATINE FRITTE* 🌿	4,00

Le Grandi Insalate

CAVOLATA	8,00
cavolo viola, carote, dadini di pollo cotto al forno, salsa al limone e insalata	
CHIOCCIA	8,00
pomodoro, insalata, olive verdi, mozzarella, mais e uovo	
PERLA	8,00
farro perlato, edamer, prosciutto cotto a dadini, pomodoro e insalata	
ORCHIDEA	8,00
ravanelli, radicchio, gherigli di noci, scaglie di grana padano e finocchio	
TROPEA	8,00
insalata, cipolle rosse, tonno, olive verdi, uovo sodo e patate lesse	

I Soliti Ignoti

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
• In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Le nostre Pizze

DELICATA 🌿🍷🍷	11,00
Fior di latte, julienne di zucchine, stracchino, grana grattugiato e prosciutto cotto	
TALEGGIO E ASPARAGI 🌿🍷	13,00
Fior di latte, taleggio, asparagi* scottati, grana padano grattugiato e granella di pistacchio tostato	
STRONZA 🌿🍷	12,00
Fior di latte, pomodoro, funghi, salsiccia, salamino, 'nduja, gorgonzola e cipolla stufata	
I SOLITI IGNOTI 🌿🍷	11,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala D.O.P., crema di basilico	
CRUDO E STRACCIATELLA 🌿🍷	12,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella, pomodori ciliegino	
SCAROLA E UVETTA 🌿🍷	10,00
Fior di latte, scarola, uvetta sultanina, acciughe, olive della riviera ligure e pinoli tostati	
VILLARECCIA 🌿🍷🍷	11,00
Fior di latte, patate rustiche arrosto, prosciutto cotto, olive e grana grattugiato in cottura	
CACIOCAVALLO E NDUJA 🌿🍷	12,00
Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabra e 'nduja	
ROCCAFIORITA 🌿🍷🐟	10,00
Pomodoro, cipolla stufata, pomodori secchi, olive, acciughe, origano	
BURRATA E SALSICCIA 🌿🍷	11,00
Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, basilico fresco	
ZUCCHINE E SCAMORZA 🌿🍷	10,00
Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto	
LEggerISSIMA 🌿🍷	12,00
Fior di latte, pomodoro, salsiccia, peperoni cotto al forno, cipolla stufata e fontina	
STRACCHINO E RADICCHIO 🌿🍷	11,00
Fior di latte, stracchino, fettine di pera, gherigli di noci	
FORMAGGI FRESCHI 🌿🍷	14,00
Fior di latte, mozzarella di bufala campana D.O.P., ricotta di bufala campana, burrata, crema di basilico	

N:B: A richiesta tutte le nostre pizze possono essere servite con FARINA INTEGRALE + 1,00€ o nella VERSIONE ROMANA (sottile senza bordo) + 1,50€

I Soliti Ignoti

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
• In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Le Pizze classiche

MARGHERITA 🌿🍷	6,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	
BUFALA 🌿🍷	8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico	
CAPRESE 🌿🍷	9,00
Mozzarella di bufala campana, Fior di latte, pomodorini ciliegini, basilico	
BISMARCK 🌿🍷	9,50
Fior di latte, asparagi*, uovo, grana padano grattugiato	
QUATTRO STAGIONI 🌿🍷	8,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini	
PROSCIUTTO COTTO 🌿🍷	7,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico	
AI FORMAGGI 🌿🍷	8,50
Pomodoro, Fior di latte, fontina, gorgonzola, Grana Padano, origano	
BURRATA 🌿🍷	9,00
Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura	
FUNGHI 🌿🍷	7,50
Pomodoro, Fior di latte, funghi champignon	
VEGETERIANA 🌿🍷	9,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon	
DIAVOLA 🌿🍷	7,80
Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico	
SALSICCIA 🌿🍷	8,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia di maiale, basilico	
SPECK E BRIE 🌿🍷	9,50
Fior di latte, brie e speck Alto Adige a fine cottura	
SICILIANA 🌿🍷🐟	8,00
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, olive della riviera ligure, capperi, origano	
NAPOLETANA 🌿🍷🐟	7,50
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano	
CAPRICCIOSA 🌿🍷	9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini, salamino piccante, capperi, origano	

I Soliti Ignoti

Si invitano i signori clienti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari
• In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Dolci della casa

TIRAMISU'	6,00
TORTINO DI MELE CALDO CON GELATO ALLA VANIGLIA	7,50
PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO	5,00
PANNA COTTA CON SCIROPPO ALLA FRAGOLA	5,00
SOUFFLE' DI CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON GELATO AL COCCO	7,50
BONET DELLA TRADIZIONE	5,00
CREME BRULEE	5,00

La Pasticceria

ZEPPOLA CON CREMA CHANTILLY	6,00
PASTIERA NAPOLETANA	6,00
CANNOLO SICILIANO CON CIOCCOLATO E PISTACCHIO	6,00
BABA' AL RHUM	6,00
TORTINA SACHER	6,50
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE FRESCHE	8,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E CIOCCOLATO FONDENTE	7,50

Vieni a trovarci nelle nostre pasticcerie



gaudenti
1971

Sorbetti e Gelati

SORBETTO AL LIMONE (al bicchiere)	5,00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE (al cucchiaino)	5,00
SORBETTO AL MOJITO (al cucchiaino)	5,50
SORBETTO AL MOJITO PIU' RHUM BIANCO	8,00
GELATO: VANIGLIA, CIOCCOLATO, COCCO	4,50
AFFOGATO AL CAFFE'	6,00
TAGLIO AL LIQUORE	8,00

Frutta

FRAGOLE	5,00
FRAGOLE CON GELATO	6,50
ANANAS	5,00
ANANAS CON GELATO	6,50

Vini da Dessert

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "VENTUM" Destefanis	17,00
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "VENTUM" Destefanis	Calice 5,00
PASSITO TERRE SICILIANE I.G.P. Colosi	Mezzo litro 23,00
PASSITO TERRE SICILIANE I.G.P. Colosi	Calice 6,00
SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY Contarini	18,00

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