

## Gli antipasti

VITELLO AL PUNTO ROSA COTTO AL FORNO CON SALSA TONNATA E FRUTTO DI CAPPERO	11,50
CARPACCIO DI MANZO CON FONDUTA DI RASCHERA E OLIO AL TARTUFO BIANCO	13,50
TENTACOLI DI TOTANO* IN INSALATA CON PATATE, CAROTE ED OLIVE DELLA RIVIERA LIGURE	13,50
SAUTE' DI COZZE ALLA TARANTINA CON POMODORO E PEPERONCINO	12,00
FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI GRANA PADANO E AMARETTO SBRICIOLATO	8,50
ANTIPASTO I SOLITI IGNOTI (tris di assaggi che comprende il vitello tonnato, il flan e l'insalata di totani)	16,00

## Le Chiacchiere

Consigliate per 2 persone

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA DI SANT'ANASTASIA	13,50
CON SUGO DI POMODORO E GRANA PADANO GRATTUGGIATO	10,50
STRACCETTI DI PASTA FRITTA CON HUMMUS DI MELANZANE	10,00

## La Pasta

RAVIOLI* RIPIENI DI CARBONARA CON FONDUTA DI GRANA PADANO E PANCETTA CROCCANTE	15,00
ORECCHIETTE FRESCHE CON SALSICCIA E FRIARIELLI	14,00
CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE*	18,00
CHITARRA ALLE ACCIUGHE CON UVETTA, PINOLI, POMODORINI E PAN PESTO ABBRUSTOLITO	14,00
TAJARIN ALL'UOVO CON FUNGHI* PORCINI E OLIO AL ROSMARINO	15,00
GNOCCHI DI PATATE CON BATTUTO DI POMODORO CILIEGINO E BASILICO FRESCO	10,00

## 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

## *Il Pesce*

TAGLIATA DI PESCE SPADA IN CROSTA DI SESAMO CON HUMMUS DI MELANZANE	21,00
FILETTI DI SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA	18,00
CALAMARI* ALLA GRIGLIA CON OLIO ALLE ERBE E MAIONESE ALLA NDUJA	18,00
TAGLIATELLA DI SEPPIA* CON CICORIA* SALTATA E CREMA DI FAVE	16,00

## *La Carne*

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE ALLA PIASTRA CON PATATE RUSTICHE ARROSTO	18,00
PICCATINE DI POLLO CON CARCIOFI SCOTTATI E SCAGLIE DI GRANA PADANO	15,50
GUANCIA DI MAIALINO* C.B.T. CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PUREA DI PATATE	15,00
MILANESE CON RUCOLA E POMODORI CILIEGINO O CON PATATINE* FRITTE	13,00

## *Gli Hamburger*

HAMBURGER DI FASSONE PIEMONTESE DA 200GR AL PIATTO CON PATATE RUSTICHE AL FORNO	13,00
HAMBURGER DI FASSONE PIEMONTESE da 200gr: <b>servito con pane al sesamo, pomodoro,insalata iceberg, salsa al brandy, cheddar e patatine* fritte</b>	14,00
HAMBURGER DI POLLO FRITTO CROCCANTE da 150gr: <b>servito con pane al sesamo, pomodoro,insalata iceberg, salsa al brandy, cheddar e patatine* fritte</b>	12,50

## *I Soffiti 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
FAGIOLINI* AL BURRO	5,00
PATATE RUSTICHE AL FORNO	5,00
INSALATA MISTA	4,50
PATATINE FRITTE*	4,00

## *Le Grandi Insalate*

<b>CESARINA</b>	8,00
INSALATA, POMODORI, POLLO GRIGLIATO, OLIVE, CROSTINI DI PANE E SALSA DI CESARE	
<b>NORVEGESE</b>	8,00
INSALATA, SALMONE AFFUMICATO, CETRIOLO, UOVO SODO, SALSA ALLO YOGURT	
<b>CALIMERA</b>	8,00
INSALATA, POMODORI, CIPOLLA ROSSA CRUDA, OLIVE VERDI, CETRIOLO, FETA GRECA	
<b>CUORE</b>	8,00
INSALATA, POMODORI, PROSCIUTTO COTTO, CUORI DI PALMA E MAIS	
<b>TROPEA</b>	8,00
TONNO, CIPOLLE ROSSE, OLIVE, UOVO SODO, INSALATA E PATATE LESSE	

## *I Soffiti 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 Speciali

<b>CALZONE SCARPETTA</b>	11,00
Polpette in umido al sugo di pomodoro cottura lenta e grana Padano grattugiato	
<b>AI PORCINI</b>	13,00
Fior di latte, funghi* porcini trifolati, olio all'aglio e scaglie di grana Padano	
<b>DELICATA</b>	11,00
Fior di latte, julienne di zucchine, 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>I SOLITI IGNOTI</b>	12,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala campana, crema di basilico	
<b>CRUDO E BURRATA</b>	12,50
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata intera da 125 gr, pomodori ciliegino	
<b>SALSICCIA E MELENZANE FRITTE</b>	11,00
Fior di latte, pomodoro, salsiccia cotta al forno, provola affumicata e melanzane fritte	
<b>SALMONE E PISTACCHIO</b>	14,00
Fior di latte, salmone affumicato, burrata e granella di pistacchio	
<b>PORCHETTA E PORCINI</b>	14,00
Fior di latte, pomodoro, cipolla rossa, funghi* porcini trifolati, fontina e porchetta di maiale	
<b>CALZONE SICILIANO</b>	10,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, melanzane fritte e uovo sodo	
<b>RADICCHIO E PERE</b>	11,00
Fior di latte, radicchio, gorgonzola, pere e gherigli di noci	
<b>CACIOCAVALLO E 'NDUJA</b>	12,50
Fior di latte, pomodoro, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spinata calabra e 'nduja	
<b>ROCCAFIORITA</b>	11,00
Pomodoro, cipolla stufata, pomodorini secchi, olive della riviera ligure, acciughe, origano	
<b>BURRATA E SALSICCIA</b>	11,00
Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, prosciutto cotto	
<b>ZUCCHINE E SCAMORZA</b>	10,00
Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto	

**N:B: A richiesta tutte le nostre pizze possono essere servite con FARINA INTEGRALE + 1,50€ 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

<b>MARGHERITA</b>	6,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	
	9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico	
<b>CAPRESE</b>	9,00
Mozzarella di bufala campana, Fior di latte, pomodorini ciliegini, basilico	
<b>GERBERA</b>	7,50
Pomodoro, Fior di latte, grana Padano grattugiato e origano	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	8,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico	
<b>AI FORMAGGI</b>	8,50
Pomodoro, Fior di latte, fontina, gorgonzola, Grana Padano, origano	
<b>BURRATA</b>	9,00
Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura	
<b>FUNGHI</b>	8,00
Pomodoro, Fior di latte, funghi champignon	
<b>VEGETERIANA</b>	9,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon	
<b>DIAVOLA</b>	7,80
Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico	
<b>SALSICCIA</b>	8,00
Pomodoro, Fior di latte, salsiccia di maiale, basilico	
<b>SPECK E BRIE</b>	10,00
Fior di latte, brie e speck Alto Adige a fine cottura	
<b>SICILIANA</b>	9,00
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, olive della riviera ligure, capperi, origano	
<b>NAPOLETANA</b>	8,50
Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano	
<b>CAPRICCIOSA</b>	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

<b>NORMA</b>	9,00
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata	
<b>WURSTEL</b>	8,00
Pomodoro, Fior di latte, wurstel, basilico	
<b>MELANZANE FRITTE</b>	8,50
Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	9,50
Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino	
<b>GORGONZOLA E CIPOLLA</b>	8,50
Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, 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*

<b>focaccia CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA</b>	9,00
<b>focaccia CON LARDO PANCETTATO</b>	9,00
<b>focaccia CON SPECK ALTO ADIGE</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, olio e.v.o.	
<b>focaccia CACIO E PEPE</b>	6,00
<b>focaccia MACCHIATA</b>	6,00
Pomodoro, olio all'aglio, grana Padano grattugiato e origano	

## *I Ripieni*

<b>CALZONE SEMPLICE</b>	8,00
Pomodoro, Fior di latte, basilico	
<b>CALZONE SICILIANO</b>	10,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, melanzane fritte e uovo sodo	
<b>CALZONE I SOLITI IGNOTI</b>	11,00
Fior di latte, pomori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura	
<b>CALZONE RIPIENO</b>	9,00
Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano	
RINFORZI: prosciutto crudo 3,00€, bufala 2,00€, burrata a intera 4,00€, altri rinforzi da 1,00 a 3,00€	

## *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

## 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>STRONZA LUNATICA - Birra Strong Lager 8.5°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
<b>STRONZA AUDACE - Birra Red Ale 5.2°</b>	Birrificio Stronza	33 CL	7,50
<b>STRONZA 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
<b>DANTE - Birra rossa 7.8°</b>	Birrificio Anima	75 CL	15,00
<b>LEONARDO - Birra bionda doppio malto 6.7°</b>	Birrificio Anima	75 CL	15,00

# Le Bevande

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

COPERTO 2,00€

CAFFE' 2,00€

# Dolci della casa

TIRAMISU'	6,00
TORTINO DI MELE CALDO CON GELATO ALLA VANIGLIA	7,50
PANNA COTTA AL CARMELLO 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 TORRONE	7,50
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E CIOCCOLATO FONDENTE	7,50

Vieni a trovarci nelle nostre pasticcerie

*A*  
Amici miei

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