

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1.50
Caffè dec.	€ 1.50
Caffè corretto	€ 2.00
Cappuccino	€ 1.80
Cappuccino dec.	€ 1.80
Ginseng piccolo	€ 2.00
Ginseng grande	€ 2.50
Orzo piccolo	€ 1.50
Orzo grande	€ 2.00
Cappuccino ginseng	€ 2.50
Cappuccino orzo	€ 2.50
The e Tisane	€ 3.00

LIQUORI

Amari	€ 3.50
Whisky	€ 5.00
Grappe	€ 4.00
Limoncello	€ 3.00
Grappa Limousin	€ 4.50

ACQUE & BIBITE

Naturale 0,75	€ 2.50
Frizzante 0,75	€ 2.50
Coca cola	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Sprite	€ 3.50
Chinotto	€ 3.50
Tonica	€ 3.50
The limone e pesca	€ 3.50

APERITIVI

Crodino	€ 3.50
Campari	€ 4.00
Spritz	€ 6.00
Prosecco	€ 3.50

BIRRE

IN BOTTIGLIA

Ceres	€ 6.00
-------------	--------

SPECIALI IN BOTTIGLIA

Nazionale	€ 7.00
Rock'n Roll	€ 7.00
Isaac	€ 7.00
Wayan	€ 7.00
Nora	€ 7.00
Leön	€ 7.00
Super Bitter	€ 7.00

ALLA SPINA

Chiara ... 0,25	€ 4.00
Chiara ... 0,50	€ 5.50
Rossa ... 0,20	€ 4.50
Rossa ... 0,40	€ 6.50
Speciale... 0,25	€ 5.00
Speciale... 0,50	€ 7.00

VINO SFUSO

Rosso 0,25	€ 3.00
Rosso 0,50	€ 5.00
Rosso 1 L	€10.00
Bianco 0,25	€ 3.00
Bianco 0,50	€ 5.00
Bianco 1 L	€10.00

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barbera d'Asti 0,375 ml	€12.00
Dolcetto	€18.00
Barbera d'Alba	€18.00
Nebbiolo	€20.00
Torraccia Ramale	€28.00
Torraccia Gattinara	€35.00
Torraccia Ghemme	€35.00
Barolo	€60.00

TOSCANA

Chianti	€20.00
---------------	--------

ABRUZZO

Montepulciano	€18.00
---------------------	--------

VINI ROSATI

Torraccia Barlàn	€20.00
------------------------	--------

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Roero Arneis Re Cit 0,375 ml	€12.00
Roero Arneis	€18.00
Torraccia Erbavoglio	€20.00
Gavi	€18.00
Langhe Favorita	€18.00
Erbaluce	€18.00

MARCHE

Passerina	€18.00
-----------------	--------

ABRUZZO

Pecorino	€18.00
----------------	--------

BOLLICINE

VENETO

Prosecco Sup. Docg	€20.00
Bellavista	€50.00
Moët & Chandon	€60.00
Veuve Clicquot	€70.00

VINI DOLCI

PIEMONTE

Moscato d'Asti	€16.00
----------------------	--------

ANTIPASTI

Poker di salumi ossolani con formaggio €14.00

(allergeni: 1 - 7)

Impepata di cozze €12.00

(allergeni: 2)

Flan di verdure con formaggio fuso €10.00

(allergeni: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14)

PRIMI

Lasagnetta al ragù €12.00

*(allergeni: 3 - 7 - 9)

Tortellini panna e prosciutto €12.00

*(allergeni: 3 - 7)

PENTOLACCIA

Pasta fresca

Fusilloni

(allergeni: 1 - 3)

Pappardelle
all'uovo

(allergeni: 1 - 3)

Paccheri al nero
di seppia

(allergeni: 1 - 3 - 14)

ragù di cinghiale
(allergeni: 9)

gamberetti zucchine
e zafferano

(allergeni: 7 - 14)

alla norma
(allergeni: 7)

alla carbonara
(allergeni: 7)

all'amatriciana

1 Pers. 2 Pers.

€ 12.00 22.00

€ 15.00 25.00

€ 10.00 18.00

€ 10.00 18.00

€ 10.00 18.00

Le paste possono essere abbinate a qualsiasi sugo della lista.

Il prezzo varia dal tipo di sugo scelto.

SECONDI

Entrecôte di manzo alla griglia €22.00
con sale aromatizzato

(allergeni: 7)

Frittura di pesce mediterraneo €20.00
con verdure in pastella

*(allergeni: 1 - 2 - 4 - 14)

Caciocavallo €15.00
con verdure grigliate.

(allergeni: 7)

LE MAXI COTOLETTA

L'Americana: patate arrosto, bacon, formaggio cheddar €20.00
(allergeni: 1 - 3 - 7)

La Valdostana: prosciutto cotto e fontina €18.00
(allergeni: 1 - 3 - 7)

La Classica: rucola, pomodorini, scaglie di grana €16.00
(allergeni: 1 - 3 - 7)

Tutte le cotolette sono accompagnate da un contorno di patatine fritte.

CONTORNI

Patate fritte € 5.00

* Verdure grigliate € 5.00

Insalata mista € 5.00

PIZZE SPECIALI **BIANCHE**

Lardo DOP €14.50

fior di latte, gorgonzola

fuori cottura: lardo patanegra, noci, miele

(allergeni: 1 - 7 - 8)

Buon Gustaia €16.00

crema di carciofi, fior di latte, spicchi di carciofi

fuori cottura: capocollo, bufala, crema di basilico

(allergeni: 1 - 7)

Guancialina €15.00

fior di latte, patate al forno, salsiccia

fuori cottura: guanciale croccante, scaglie di pecorino

(allergeni: 1 - 7)

Vegana €12.00

pesto di basiico, patate al forno, friarielli

fuori cottura: fagiolini e cavolfiori saltati in padella

Provola e zucchine €15.00

crema di zucchine, provola affumicato

fuori cottura: speck e ciuffi di zucchine fritte

(allergeni: 1 - 7)

Asparagina €16.00

crema di asparagi, fior di latte

fuori cottura: pancetta croccante, uovo

all'occhio di bue e scaglie di grana

(allergeni: 1 - 3 - 7)

PIZZE SPECIALI **ROSSO**

Infiammata €15.50

pomodoro, fior di latte, nduja, salame piccante

fuori cottura: uovo strapazzato piccante

(allergeni: 1 - 7)

Vegetariana DOP €13.00

pomodoro, fior di latte, friarielli, olive taggiasche

fuori cottura: patate saltate e fagiolini

(allergeni: 1 - 7)

Golosa Piccante €16.00

pomodoro, fior di latte italiano, champignon, nduja

fuori cottura: brie, capocollo piccante e grana

(allergeni: 1 - 3 - 7)

Burratina €16.00

pomodoro, fior di latte,

fuori cottura: culatta, pomodorini gialli, burrata e

foglie di basilico

(allergeni: 1 - 7)

Mortazza €14.50

pomodoro, fior di latte
fuori cottura: mortadella con pistacchio, burrata
e granella di pistacchio
(allergeni: 1 - 7 - 8)

Capocollo €16,00

pomodoro, fior di latte, capocollo
fuori cottura: tarallo sbriciolato, burrata
pomodorino
(allergeni: 1 - 7)

PIZZE SPECIALI **PREMIUM**

Cremosa €17.50

crema di patate, provola affumicata
fuori cottura: salsiccia e porcini saltati in padella
(allergeni: 1 - 7)

Porchetta €17.00

fior di latte, pomodori confit, crema di patata viola
fuori cottura: porchetta e stracciatella di bufala
(allergeni: 1 - 7)

Angus €18.50

pomodoro, fior di latte, carciofi alla brace,
fuori cottura: black angus, stracciatella di
bufala
(allergeni: 1 - 7)

Pulled Pork €18.50

pomodoro, fior di latte, pomodori confit,
peperoni verdi, formaggio cheddar, pulled pork
(allergeni: 1 - 7)

PIZZE SPECIALI **PREMIUM DOP**

Selvaggia €22.00

salsa di pomodorini gialli, fior di latte,
fuori cottura: salmone affumicato, uova di
lampo, stracciatella di bufala, erba cipollina
(allergeni: 1 - 4 - 7)

Provenienza prodotti artigianali:

Fior di latte "La Perla"

Bufala DOP "Fratelli Facchi"

Stracciatella "Fratelli Facchi"

Porchetta "Romana"

PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 7.00
Pomodoro, Mozzarella. (allergeni: 1 - 7)	
Prosciutto Cotto	€ 8.50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto. (allergeni: 1 - 7)	
Prosciutto Crudo	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Crudo a fine cottura. (allergeni: 1 - 7)	
Napoli	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano. (allergeni: 1 - 4)	
Diavola	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Olive. (allergeni: 1 - 7)	
Zola	€ 8.50
Pomodoro, Mozzarella, Zola. (allergeni: 1 - 7)	
Bufalina	€ 10.00
Pomodoro, Bufala D.O.P., Pomodorini freschi, Basilico. (allergeni: 1 - 7)	
Affumicata	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Scamorza affumicata. (allergeni: 1 - 7)	
Vegetariana	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Verdure grigliate (Peperoni, Melanzane, Zucchine). (allergeni: 1 - 7)	
4 Stagioni	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Carciofi, Funghi, Olive. (allergeni: 1 - 7)	
4 Formaggi	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Zola, Scamorza affumicata, Grana. (allergeni: 1 - 7)	
Wurstel e Patatine	€ 9.00
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, *Patatine. *(allergeni: 1 - 7)	
Calzone	€ 8.50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto. (allergeni: 1 - 7)	
Calzone Farcito	€ 9.50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Carciofini alla brace, Funghi, Olive. (allergeni: 1 - 7)	

Saporita € 11.50

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Zola,
Cipolla e Peperoni.

(allergeni: 1 - 7)

Frutti Di Mare € 13.50

Pomodoro, Gamberetti, *Calamari e ciuffi,
*Polpo, Vongole e Cozze.

(*allergeni: 1 - 2 - 7 - 14)

Fritti Di Mare € 11.50

Pomodoro, Mozzarella,
*Calamari e ciuffi, *Code di gamberi.

(*allergeni: 1 - 2 - 7 - 14)

ROTOLACCI

Cotto € 8.50

Pomodoro, Mozzarella, Cotto.

(allergeni: 1 - 7)

Crudo € 10.50

Pomodoro, Mozzarella,
Crudo, Rucola e Grana a fine cottura.

(allergeni: 1 - 7)

Speck € 10.50

Pomodoro, Mozzarella, Brie
Speck e Rucola a fine cottura.

(allergeni: 1 - 7)

Gustoso € 10.50

Pomodoro, Mozzarella,
Fontal, Cotto e Origano.

(allergeni: 1 - 7)

AGGIUNTA VERDURE € +1.00

AGGIUNTA SALUMI E FORMAGGI € +1.50

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € +1.50

IMPASTO PIZZA INTEGRALE € +1.50

IMPASTO MULTICEREALI € +1.50

IMPASTO CARBONE VEGETALE € +1.50

***BASE PIZZA SENZA GLUTINE** € +3.00

SALSE PER CORNICONTE PIZZA € 1.00

per assaporare la pizza fino in fondo

SALSA DI CIOPOLLE ROSSE

SALSA ALLE ACCIUGHE

SALSA MESSICANA

SALSA DEL BOSCO

SALSA DELL'ORTO

DOLCI DELLA CASA

Biancomangiare con salse € 6.00

(allergeni: 7)

Tiramisù € 6.00

(allergeni: 1 - 3 - 7)

Crema catalana al profumo di arancia € 6.00

(allergeni: 3 - 7)

Delizia dello chef € 6.00

(allergeni: 1 - 3 - 6 - 7)

Semifreddo dello chef € 6.00

(allergeni: 1 - 3 - 7)

Tartufo nero/bianco € 5.00

(allergeni: 3 - 6 - 7)

Gelati sciolti € 5.00

cioccolato, limone e vaniglia.

(allergeni: 6 - 7)

COPERTO € 2.00

*l'elemento contrassegnato potrebbe essere acquistato surgelato in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.

ALLERGENI:

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati); 2 Crostacei e prodotti derivati; 3 Uova e prodotti derivati; 4 Pesce e prodotti derivati; 5 Arachidi e prodotti derivati; 6 Soia e prodotti derivati; 7 Latte e prodotti derivati incluso il lattosio; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano e prodotti derivati; 10 Senape e prodotti derivati; 11 Semi di sesamo e prodotti derivati; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini e prodotti derivati; 14 Molluschi e prodotti derivati.