

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 Barlà		€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 1 Pers. 2 Pers.

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

€ 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 COTOLETTE

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 basilico, patate al forno, friarielli
fuori cottura: fagiolini e cavolfiori saltati in padella

Provola e zucchini €15.00

crema di zucchini, provola affumicato
fuori cottura: speck e ciuffi di zucchini 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 **ROSSE**

Infiammata €15.50

pomodoro, fior di latte, nduja, salame piccante
fuori cottura: uovo strapazzato piccante
(allergeni: 1 - 7)

Vegatariana 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, *Patine.

*(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)

ROTOCOLACCI

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 CORNICIONE PIZZA € 1.00

per assaporare la pizza fino in fondo

SALSA DI CIPOLLE 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.