

Gli Antipasti

VITELLO AL PUNTO ROSA COTTO AL FORNO CON SALSA TONNATA E FRUTTO DI CAPPERO

14,00

TARTARE DI FASSONE PIEMONTESE CON CILIEGINO, GRANA PADANO E PESTO DI RUCOLA E NOCI

16,00

TAGLIATELLA DI SEPPIA* IN INSALATA CON ARANCE, FINOCCHI, OLIVE E SEMI DI ZUCCA

15,00

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA,
RUCOLETTA SELVATICA E BURRATA DI SANT'ANASTASIA

16,00

COZZE PICCANTI ALLA TARANTINA CON POMODORO E CROSTONI DI PANE CASERECCIO

12,00

FLAN DI ZUCCHINE E RICOTTA CON COULIS DI POMODORO ALLA MENTUCCIA

10,00

Le Chiacchiere

(consigliate per 2 persone)

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA

13,50

CON CULATELLO, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI CILIEGINO

15,50

CON SUGO DI POMODORO E GRANA PADANO GRATTUGIATO

10,50

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

La Pasta

PASTA C'ANCIOVA E MUDDICA ATTURRATA

(Spaghettoni alla chitarra con acciughe, uva passa, pinoli tostati, pomodorini, e pan pesto abbrustolito)

13,50

LINGUINE AI FRUTTI* DI MARE

18,00

RAVIOLI RIPIENI DI CARBONARA CON FONDUTA DI GRANA PADANO E GUANCIALE CROCCANTE*

15,00

CARNAROLI AL PECORINO, ZUCCHINE CROCCANTI, MENTA E GRANELLA DI PISTACCHIO TOSTATO

14,00

STRASCINATI PUGLIESI CON BATTUTO DI POMODORO FRESCO, BURRATA E CHIPS DI MLANZANE

14,00

Il Pesce

TAGLIATA DI PESCE SPADA ALLA PIASTRA CON POMODORINI CONFIT E PESTO DI RUCOLA ALLE NOCI

19,00

FILETTI DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON MENTA, LIMONE, PATATE E PANE PROFUMATO ALLE ERBE

17,00

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON OLIO AL ROSMARINO E MAIONESE ALLA NDUJA*

18,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE SERVITA CON INSALATINA, POMODORI E SALSATA TATARA*

Pesce spada, branzino, calamaro, gamberone*, totano**

25,00

In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

La Carne

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE ALLA PIASTRA CON PATATE RUSTICHE ARROSTO

18,00

FILETTO DI MAIALINO GLASSATO AL VINO BIANCO, CON ASPARAGI E RICOTTA SALATA

16,00

STRACCETTI DI POLLO ALLA SENAPE CON CICORIA RIPASSATA AL PEPERONCINO

15,00

MILANESE CON RUCOLA E POMODORI CILIEGINO O CON PATATINE* FRITTE

13,00

Gli Hamburger

Tutti gli hamburger sono serviti con pane al sesamo, pomodoro, insalata iceberg, salsa al brandy, cheddar e patatine*fritte

FASSONE PIEMONTESE: Hamburger da 200gr

13,50

POLLO: Hamburger di pollo fritto croccante da 150gr

12,50

VEGETARIANO: hamburger* di spinaci e grana padano da 150gr.

12,00

In base alla stagionalità, i prodotti con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

Le Verdure

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

CAVOLATA:

cavolo viola, carote, dadini di pollo cotto al forno, arancia, salsa al limone e insalata

8,00

CHIOCCIA:

pomodoro, insalata, olive verdi, mozzarella, mais e uovo

8,00

PERLA

farro perlato, edamer, prosciutto cotto a dadini, pomodoro e insalata

8,00

ORCHIDEA

ravanelli, radicchio, gherigli di noci, scaglie di grana padano e finocchio

8,00

TROPEA

tonno, cipolle rosse, olive, uovo sodo, insalate e patate lesse

8,00

Le Nostre Pizze

<i>DIETETICA</i>	<i>11,00</i>
<i>Fior di latte, pomodoro, wurstel 100% fassone piemontese, peperoni cotti al forno e cipolle stufate</i>	
<i>ZIBELLINA</i>	<i>14,00</i>
<i>Fior di latte, pomodoro ciliegino e culatello</i>	
<i>DELICATA</i>	<i>11,00</i>
<i>Fior di latte, julienne di zucchine, stracchino, grana padano grattugiato e prosciutto cotto</i>	
<i>STRONZA</i>	<i>12,00</i>
<i>Fior di latte, pomodoro, funghi, salsiccia, salamino, 'nduja, gorgonzola e cipolla stufata</i>	
<i>I SOLITI IGNOTI</i>	<i>11,00</i>
<i>Pomodoro, Fior di latte, salsiccia, ricotta, mozzarella di bufala campana, crema di basilico</i>	
<i>CRUDO E STRACCIATELLA</i>	<i>12,00</i>
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, buraata, pomodori ciliegino</i>	
<i>SCAROLA E UVETTA</i>	<i>10,00</i>
<i>Fior di latte, scarola, uvetta sultanina, acciughe, olive della riviera ligure e pinoli tostati</i>	
<i>VILLARECCIA</i>	<i>11,00</i>
<i>Fior di latte, patate rustiche arrosto, prosciutto cotto, olive e grana padano grattugiato in cottura</i>	
<i>TONNO E CIPOLLE A MODO NOSTRO</i>	<i>15,00</i>
<i>Fior di latte, carpaccio di tonno affumicato, cipolla di Tropea caramellata, pomodorini confit</i>	
<i>CACIOCAVALLO E 'NDUJA</i>	<i>12,00</i>
<i>Pomodoro, Fior di latte, caciocavallo fiaschetto, cipolla rossa, spianata calabra e 'nduja</i>	
<i>ROCCAFIORITA</i>	<i>9,50</i>
<i>Pomodoro, cipolla stufata, pomodori secchi, olive della riviera ligure, acciughe, origano</i>	
<i>BURRATA E SALSICCIA</i>	<i>11,00</i>
<i>Pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura, basilico</i>	
<i>ZUCCHINE E SCAMORZA</i>	<i>9,50</i>
<i>Fior di latte, zucchine grigliate, provola affumicata, prosciutto cotto</i>	

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere servite con

FARINA INTEGRALE + 1,00€

VERSIONE ROMANA (sottile senza bordo) + 1,50€

Le Pizze Classiche

MARGHERITA	6,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, basilico</i>	
BUFALA	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico</i>	
CAPRESE	9,00
<i>Mozzarella di bufala campana, fior di latte, pomodorini ciliegini, basilico</i>	
QUATTRO STAGIONI	8,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive della riviera ligure, carciofini</i>	
PROSCIUTTO COTTO	7,80
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, basilico</i>	
AI FORMAGGI	8,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, fontina, gorgonzola, Grana Padano, origano</i>	
BURRATA	9,00
<i>Pomodoro, basilico fresco, olio, burrata intera fuori cottura</i>	
FUNGHI	7,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, funghi champignon</i>	
VEGETARIANA	9,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno, funghi champignon</i>	
DIAVOLA	7,80
<i>Pomodoro, Fior di latte, salamino piccante, basilico</i>	
SALSICCIA	8,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, salsiccia di maiale, basilico</i>	
SPECK E BRIE	9,50
<i>Fior di latte, brie e speck Alto Adige a fine cottura</i>	
SICILIANA	8,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, acciughe, olive della riviera ligure, capperi, origano</i>	
NAPOLETANA	7,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, acciughe, capperi, origano</i>	
CAPRICCIOSA	9,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofini, salamino piccante, capperi, origano</i>	
NORMA	9,00
<i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata</i>	
WURSTEL	7,50
<i>Pomodoro, Fior di latte, wurstel, basilico</i>	

WURSTEL 100% FASSONE PIEMONTESE <i>Fior di latte, pomodoro, wurstel 100% fassone piemontese</i>	9,50
MELANZANE FRITTE <i>Pomodoro, Fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato, basilico</i>	8,00
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli saltati in olio e peperoncino</i>	8,50
GORGONZOLA E CIPOLLA <i>Pomodoro, Fior di latte, gorgonzola, cipolla stufata, origano</i>	8,00

Le Focacce

FOCACCIA DOPPIA FARCITA (consigliata per 2 persone) <i>Prosciutto cotto, pomodoro a fette, rucola e maionese</i>	13,00
FOCACCIA DOPPIA AL TONNO (consigliata per 2 persone) <i>Mozzarella di bufala, rucola, pomodoro a fette e tonno, maionese</i>	14,00
FOCACCIA CON CULATELLO	11,00
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O AL LARDO	8,50
FOCACCIA PRIMAVERA <i>Pomodori ciliegino, rucola, mozzarella di bufala campana e Olio e.v.o.</i>	9,00
FOCACCIA BURRATA <i>Pomodori ciliegino, rucola, burrata intera, olio e.v.o.</i>	8,50
FOCACCIA CACIO E PEPE	6,00
FOCACCIA MACCHIATA <i>Pomodoro, olio all'aglio, grana padano grattugiato e origano</i>	6,00

I Ripieni

CALZONE APERTO <i>Salsiccia, friarielli e scamorza affumicata</i>	10,00
CALZONE I SOLITI IGNOTI <i>Fior di latte, pomodori ciliegino, olio e.v.o., basilico, prosciutto crudo di Parma a fine cottura</i>	10,00
CALZONE RIPIENO <i>Pomodoro, Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano</i>	9,00
CALZONE CLASSICO <i>Pomodoro, Fior di latte, basilico</i>	8,00

Le Birre Artigianali in Bottiglia

Stronza TIAMO – Birra Blonde 5,5°	Birrificio Stronza	33cl.	7,50
Stronza DA URLO – Birra Blanche 4,4°	Birrificio Stronza	33cl	7,50
Stronza LUNATICA – Birra Strong Lager 8,5°	Birrificio Stronza	33cl.	7,50
Stronza AUDACE – Birra Red Ale 5,2°	Birrificio Stronza	33cl	7,50
Stronza RIBELLE – Birra Session Ipa 4,0°	Birrificio Stronza	33cl.	7,50
Stronza PUNGENTE – Birra Double Ipa 7,5°	Birrificio Stronza	33cl.	7,50
DANTE – Birra rossa 7,8°	Birrificio Anima	75cl	15,00
LEONARDO – Birra bionda doppio malto 6,7°	Birrificio Anima	75cl	15,00

Vino alla Mescita

Calice di Arneis Langhe	4,00
Calice di Gewurztraminer	5,00
Calice di Nebbiolo	5,00
Calice di Ruche'	5,00

VINO DELLA CASA: Chardonnay o Dolcetto

Al calice	3,50
Mezzo litro in caraffa	7,00
Un litro in caraffa	12,00

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 cola zero, , fanta, sprite, chinotto, tonica, te limone, te pesca)					