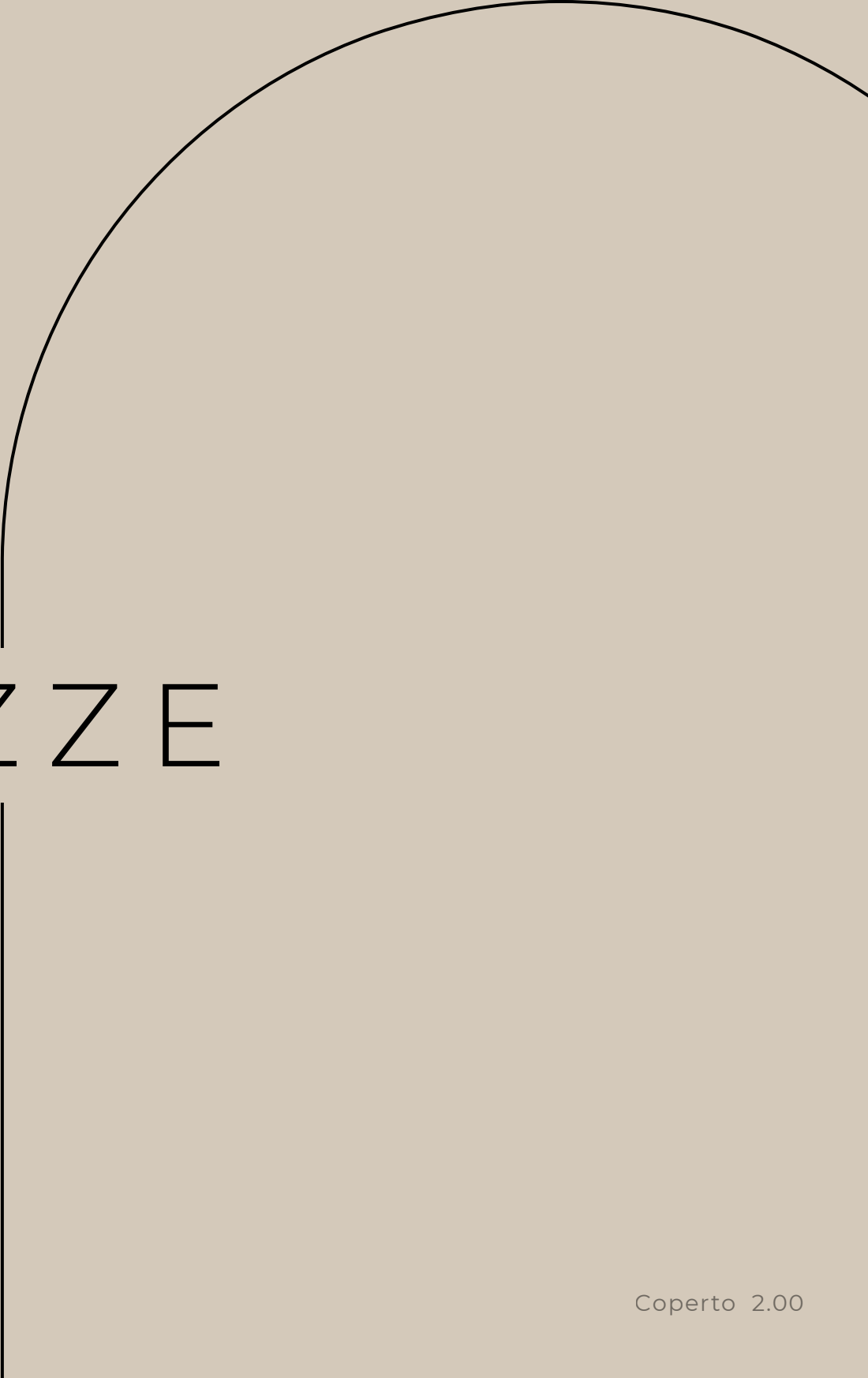




M E N U



PIZZE

LE CLASSICHE

Marinara

pomodoro, olio all'aglio, origano, basilico 6.00

Margherita

pomodoro, fior di latte, basilico 7.00

Prosciutto

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto 8.00

Prosciutto e funghi

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon 8.50

4 stagioni

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofini, olive 9.50

Bufala

pomodoro, bufala, basilico 9.50

Napoli

pomodoro, fior di latte, acciughe, olive 9.00

4 formaggi

fior di latte, gorgonzola, fontina, grana 9.00

Stracchino e rucola

fior di latte, stracchino, rucola 8.50

Salsiccia

pomodoro, fior di latte, salsiccia di suino 8.00

Tirolese

fior di latte, speck in cottura, brie 9.50

Tonno e cipolle

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle 9.00

LE LEGGERE

Crudo

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana 10.00

La grigliata

pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati 9.00

Diavola

pomodoro, fior di latte, spianata piccante 8.50

Valdostana

fior di latte, prosciutto cotto, fontina 9.00

Tropea

pomodoro, fior di latte, n'duja, cipolla di Tropea 9.50

Americana

pomodoro, fior di latte, wuster, patatine fritte* 8.50

Chips

pomodoro, fior di latte, patatine fritte* 8.00

LE SPECIALI

CHERASCO 57

focaccia con pacchetelle gialle e rosse, fritto di calamari* e stracciata di burrata 13.00

Bra 2.0

fior di latte, salsiccia di Bra cruda, toma Alta Langa, granella di nocciole 12.00

Golosa

fior di latte, gorgo, salmone taglio sashimi, sesamo 10.00

Valgrana

fior di latte, Castelmagno, miele, granella di nocciole 12.00

Parmigiana

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, grana 9,00

La gricia

fior di latte, guanciale croccante, pecorino 10.00

PER CHI OSA

Provare per credere

fior di latte, crema di ananas flambato, guanciale croccante, ricotta, pecorino 12.00

La timida - pizza arrotolata

fior di latte, prosciutto cotto, rucola, pomodorini, aceto balsamico 11.00

LE FOCACCCE

Classica

sale, olio evo 5.00

Rosmarino

sale, olio evo, rosmarino 5.50

Mediterranea

pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni grigliati, cipolle, olive e capperi 10.00

IL CALZONE

Calzone fritto al prosciutto

pomodoro, ricotta, prosciutto cotto, pepe, limone 11.00

AGGIUNTE 1.00 €

Nduja 1.50€

Patatine fritte 1.50€

Acciughe 2.00€

Bufala 2.50€

Crudo 2.50€

Burrata 3.00€



CUCINA

DA CONDIVIDERE

Servite a spicchi, pronte da gustare: ogni fetta è un'esplosione di sapore

La rustica

focaccia con prosciutto crudo, bufala e pomodorini 9.00

Sfiziosa

focaccia con burrata stracciata, acciughe e scorza di limone 10.00

Anni '80

focaccia con insalatina, gamberetti, salsa rosa e scorza di limone* 10.00

ANTIPASTI

L'INIZIO PERFETTO

Tartare di Gambero Rosso* con menta, lime e burrata

freschezza marina e cremosità in equilibrio, con una nota agrumata 15.00

Tentacolo di polpo* alla griglia su crema di ceci 18.00

Salsiccia di Bra, Castelmagno, miele e nocciole 12.00

Brandacujun su crostoni di polenta fritta

stoccafisso e patate, mantecate in padella* 15.00

Tartare di carne cruda con crema di gorgonzola 12.00

P R I M I

— N O N P U O I D I R D I N O —

Spaghettone alle vongole* con bottarga 16.00

Scialatiello allo scoglio

con frutti di mare e sugo mediterraneo* 18.00

Gnocchi al Castelmagno e granella di nocciole 14.00

Paccheri alla sorrentina

con pomodorini, bufala, basilico 12.00

Mezzi rigatoni alla carbonara 12.00

Mezzi rigatoni alla gricia 12.00

S E C O N D I

— I L S E C O N D O I C O N I C O —

Tagliata di tonno* in crosta di sesamo

con crema al pecorino e cipolle caramellate 16.00

Filetto di orata alla griglia

delicato con pelle croccante 16.00

Tagliata di scamone

con sale in fiocchi e olio evo 16.00

Fritto di calamari* e gamberoni* 16.00

Fritto di calamari* 14.00

Impepata di cozze* 12.00

C O N T O R N I

Patatine fritte* 4.00

Verdure grigliate

zucchine, melanzane e peperoni grigliati 5.00

Verdure di stagione

saltate in padella 4.00

Insalata

insalata verde, pomodori, cipolle 6.00

D E S S E R T

— U N ' U L T I M A C O C C O L A —

Panna cotta con frutti rossi 5.00

Tiramisù 5.00

Crema catalana 5.00

Dolce del giorno

chiedi al nostro staff la proposta creativa 5.00

— S E C E R C H I F R E S C H E Z Z A —

Semifreddo alla menta e cioccolato 5.00



BEVANDE

A C Q U A

Minerale Naturale

1 litro 2.00

Minerale Gasata

1 litro 2.00

B I B I T E

Coca Cola

in vetro, 33 cl 3.00

Coca Cola Zero

in vetro, 33 cl 3.00

Estathè pesca

in lattina, 33 cl 3.00

Estathè limone

in lattina, 33 cl 3.00

Fanta

in lattina, 33 cl 3.00

Sprite

in lattina, 33 cl 3.00

B I B I T E B I O

Galvanina Chinotto bio

in vetro, 33 cl 4.00

Galvanina Limonata bio

in vetro, 33 cl 4.00



VINI

R O S E '

Vetere IGP Paestum Rosato – San Salvatore

fresco e sapido, elegante con morbidezza e persistenza aromatica _____ 24.00

W'Heart Rosato – Barsento

con aromi fruttati, di piacevole freschezza, morbido e gradevole _____ 20.00

V I N O B I A N C O B O L L I C I N E

— D E L L A C A S A —

Vino bianco alla spina

1/4 l	_____	4.00
1/2 l	_____	7.00
1 l	_____	10.00

Pressenda Alta Langa Extra Brut

perlage fine, profumi di frutta gialla candita e fiori bianchi, fresco e minerale _____ 30.00

Soligo Prosecco Extra Dry

*bollicine delicate con sentori di pera, mela golden, fiori d'acacia e profumo
leggermente erbaceo* _____ 16.00

F E R M O

Pinot grigio Alto Adige DOC

pera, mela verde e pesca, con un tocco di fiori bianchi e una fresca nota minerale _____ 21.00

Monchiero Arneis Re Cit

elegante, acidità vibrante, struttura rotonda e finale minerale _____ 19.00

Pecorino IGT “Spinelli Tratturo”

strutturato, persistenza lunga, leggermente amaro e ben bilanciato 15.00

Vermentino di Sardegna “Audarya” DOC

fresco, pulito, sapido e lievemente minerale 19.00

Etna Bianco DOC “Fregonese”

bilanciato, minerale, con acidità vivace e ritorni di agrume 24.00

Chardonnay Langhe “Pressenda” DOC

croccante, fresco, persistente sul finale, con una leggera nota di limone 20.00

VINO BIANCO DEALCOLATO

se desideri apprezzare la freschezza e l'eleganza di un vino bianco senza alcol

Asio Otus

note fruttate di agrumi e mela verde, accompagnate da accenti floreali e una tenue mineralità 22.00

VINO ROSSO

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG – Doglia Ruchè

morbido, armonioso, con tannini gentili e finale speziato 20.00

Barbera d'Asti DOCG “Boscodonne” – Doglia

caldo, rotondo ed equilibrato, con acidità vivace e buona persistenza 20.00

Dolcetto d'Alba DOC – Pira

armonico, con tannini delicati e acidità fresca; finale persistente sul frutto 20.00

Langhe Nebbiolo DOC “Ca di Monti” – Cecilia Monte

preciso ed equilibrato, con tannini giovani ma ben integrati; lungo e persistente, con note floreali e balsamiche 25.00

B I R R E

Birra Messina vivace

<i>piccola</i>	4.00
<i>media</i>	6.00

Moretti Rossa

<i>piccola</i>	4.00
<i>media</i>	6.00

Ichnusa non filtrata

<i>33 cl</i>	4.00
--------------	------

Paulaner Munchner

<i>33 cl</i>	4.00
--------------	------

Paulaner Salvador

<i>33 cl</i>	4.00
--------------	------

Heineken 0.0

<i>33 cl</i>	4.00
--------------	------

D I G E S T I V I

Amari	4.00
-------	------

Grappe	4.00
--------	------

Rum	5.00
-----	------

Whisky	5.00
--------	------

Gin	5.00
-----	------

C A F F E '

Caffè normale	1.50
---------------	------

Caffè decaffeinato	1.50
--------------------	------

Caffè corretto	2.00
----------------	------