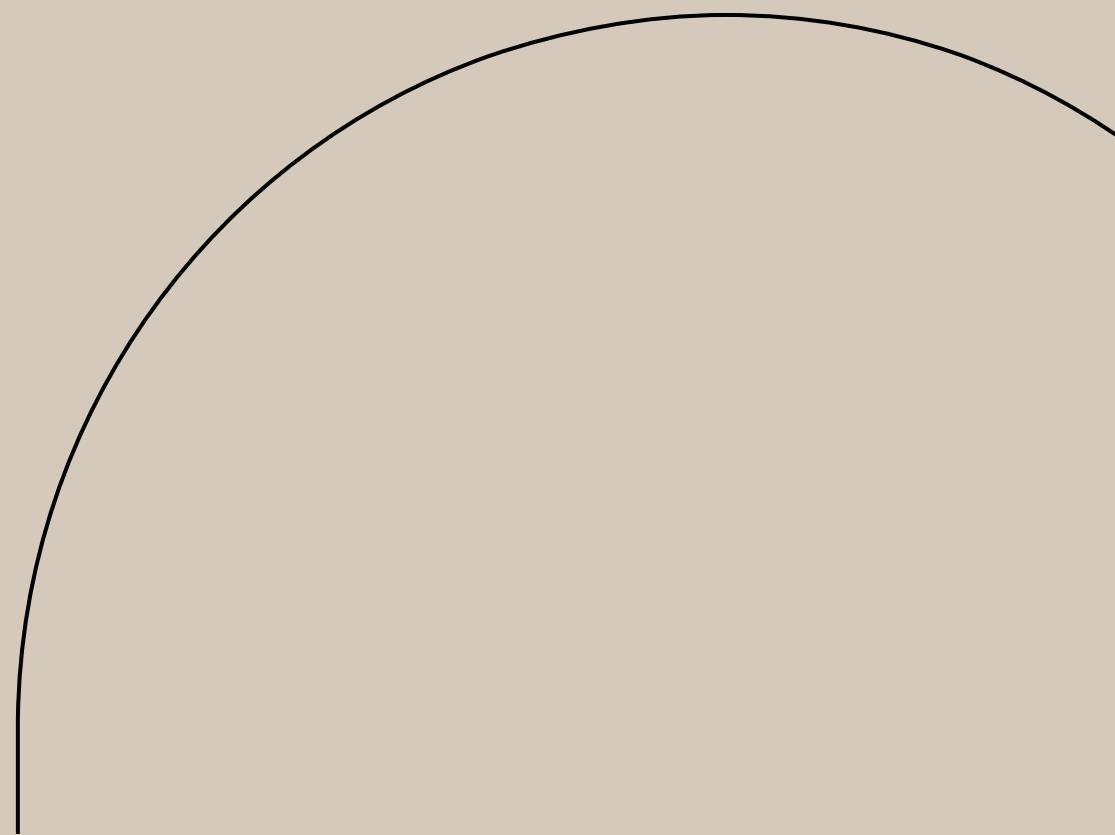




MENU



P I Z Z E



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

L E S P E C I A L I**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

P E R C H I O S A**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 FOCACCE

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€

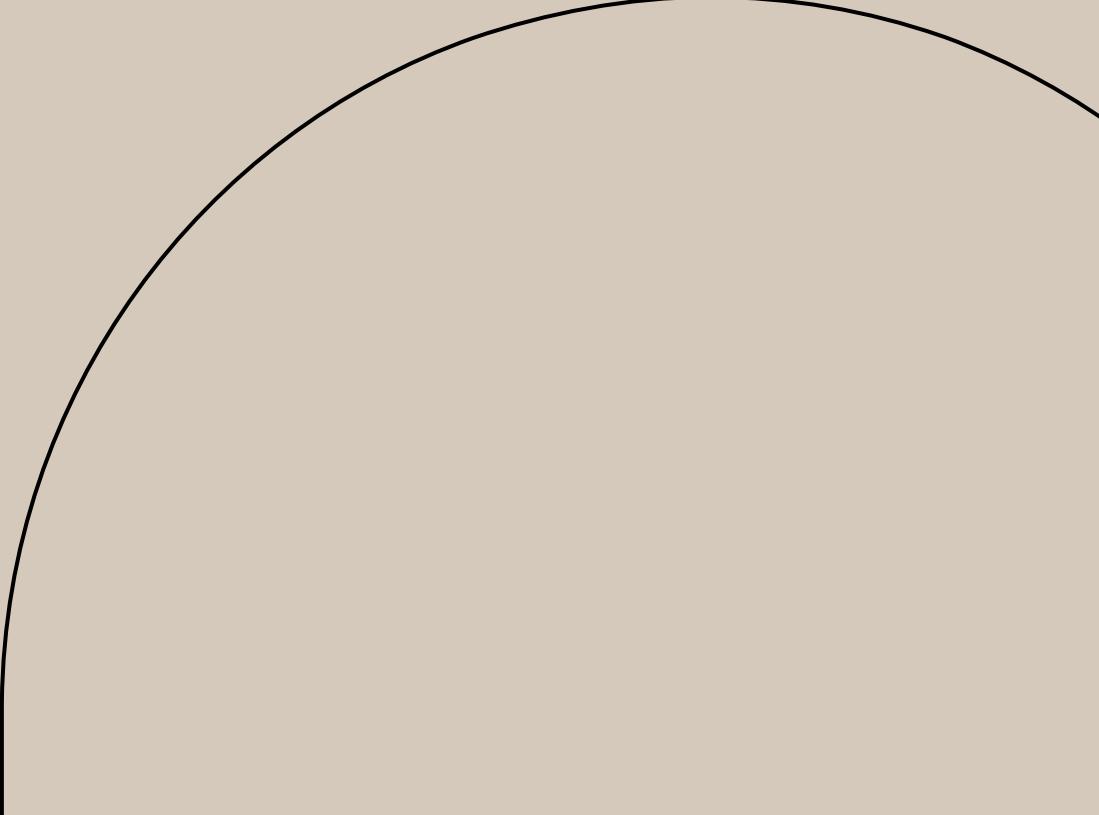
Patatine fritte 1.50€

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

PRIMI

— 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

SECONDI

— IL SECONDO ICONICO —

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

CONTORNI

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

DESSERT

— UN'ULTIMA COCCOLA —

Panna cotta con frutti rossi 5.00

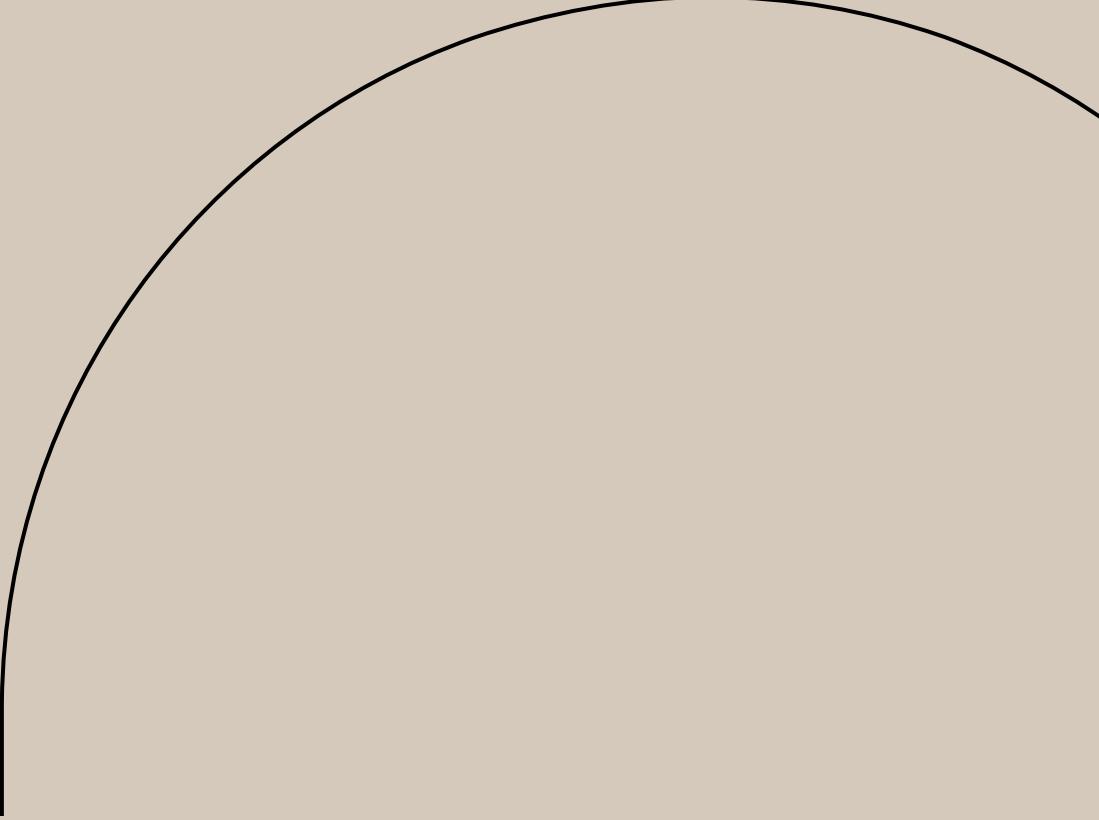
Tiramisù 5.00

Crema catalana 5.00

Dolce del giorno
chiedi al nostro staff la proposta creativa 5.00

— SE CERCHI FRESCHEZZA —

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

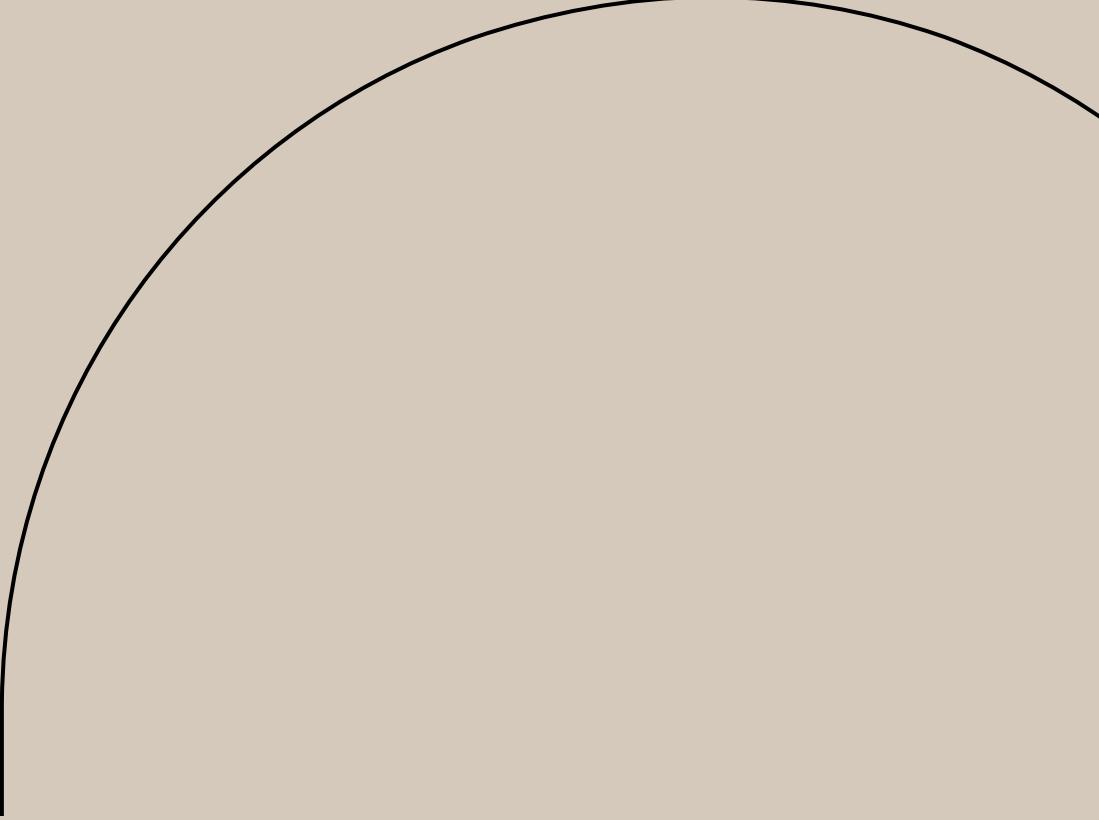
B I B I T E B I O

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 saporito, 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

bollincine 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 DE ALCOLATO

*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

BIRRE

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
--------------	------

DIGESTIVI

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

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

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

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

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

CAFFÈ'

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

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

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