

DISTINTA DELLA CENA



INDICE

Antipasti.....	2
Salumi e Formaggi	4
Primi Piatti	5
Secondi Piatti	7
Il nostro BBQ	10
Le Insalatone.....	11
Il Menu per i Bimbi.....	12
La Pizzeria.....	13
Pizzeria Gourmet	15
La Gelateria	16
I Dolci	16
La Cantina.....	17
Caffetteria e Bevande	19

Legenda:  VEGETARIANO
 VEGANO

ORARIO D'APERTURA

da Martedì a Domenica
19.00 / 23.00

I nostri piatti sono l'espressione dell'alta qualità della cucina mediterranea a km zero: dalle paste fresche realizzate con farine macinate a pietra, ai salumi e formaggi di origine controllata, alla

frutta e verdura selezionata anche tra i Presidi, al latte delle nostre colline con cui prepariamo il gelato fino al nostro orto botanico adiacente alla cucina da cui raccogliamo gli aromi e le es-

senze che perfezionano le nostre portate.

Il pesce, anche se arriva da più lontano, siamo riusciti ad accorciare le distanze ricevendolo a poche ore dalla pesca!

ANTIPASTI

IL NOSTRO *Sushi*

NIGIRI € 12,00

Piccole Polpettine di Riso passate a Mano con adagiati Tonno Obesus, Spada, Salmone "Red Sockeye" e Gamberi Rossi

FUTOMAKI € 12,00

Polpette di Riso con Alga Nori esterna e ripieno di Tonno Obesus, Spada, Salmone "Red Sockeye", Gamberi Rossi e Verdure

FANTASIA DI SUSHI... € 20,00

Nigiri e Futomaki

FANTASIA DI MARE... € 25,00

Tonno Obesus, Salmone "Red Sockeye", Calamaro, Gambero Rosso, Alici Marinate



MARE

LA TARTARE DI TONNO "OBESUS" € 15,00

LA TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO "RED SOCKEYE" € 12,00

IL PLATEAU DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO ... € 18,00

IL POLPO DI PORTO S. SPIRITO € 15,00

Polpo di Porto Santo Spirito, Pesto di Basilico, Patate di Montagna, Pomodorini Ciliegini e Olive taggiasche D.O.P.

INSALATA DI MARE E VERDURE € 15,00

Seppie di Porto S. Spirito, Polpo di Porto S. Spirito, Gamberi, Cozze, Vongole, Patate di Montagna, Carote, Sedano Bianco, Pomodorini Ciliegini e Olive taggiasche D.O.P.

IL CALAMARO € 12,00

Tagliata di Calamaro di Porto S. Spirito Scottato, Insalatina di Stagione, Avocado e Fruit Passion

LE SEPPIE € 14,00

Tagliata di Seppie, Insalatina di Stagione, Avocado e Fruit Passion

COUS COUS DI MARE € 15,00

Cous Cous Speziato con Polpo di Porto S. Spirito, Cozze di Nieddidas, Vongole, Gamberi, Acqua di mare e Verdure Croccanti

L'IMPEPATA DI COZZE € 12,00

Cozze di Nieddidas, Pomodoro S. Marzano, Pomodorini Confit, Pepe nero di Sichuan

'U CUPPITIELLO € 15,00

Gamberi, Alici, Mazzancolle, Calamari, Ciuffetti di Totano, Verdure di Stagione e Chips di Patata

VEGETARIANO

LA BRUSCHETTA ♡ € 6,00

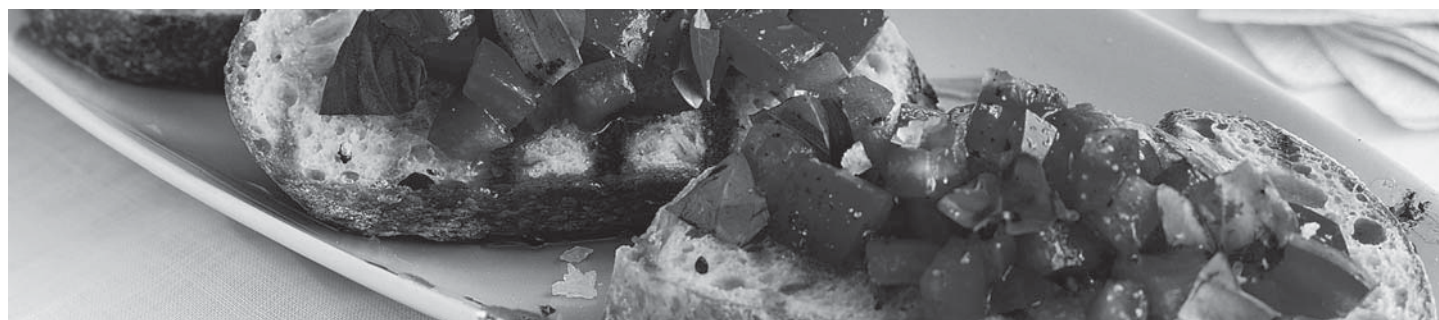
Pomodorino Datterino, Pomodorino Confit, Olive Taggiasche e Pane Grigliato

LA MILLEFOGLIE DI MELANZANE ♡ € 12,00

Melanzane, Pomodori, Pesto, Stracciatella e Basilico

COUS COUS DI VERDURE ♡ € 12,00

Cous Cous Speziato con Ratatouille di Verdure e Acqua di mare



ANTIPASTI



TERRA

LA TARTARE DI FASSONE PIEMONTESE

- con Cristalli di Sale Maldon e Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar taggiasco "Roi"€ 12,00
- con Salsa alle Acciughe del Cantabrico e Capperi di Pantelleria€ 14,00
- Crema di Gorgonzola D.O.P. e Peperoni al Vapore.....€ 14,00

LA CRUDITE' DI SALSICCIA DI FASSONE

- con Cristalli di Sale Maldon e Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar taggiasco "Roi"€ 12,00
- con Salsa alle Acciughe del Cantabrico e Capperi di Pantelleria€ 14,00
- con Crema di Gorgonzola D.O.P. e Peperoni al Vapore€ 14,00

IL VITELLO TONNATO

- Magatello di Fassone Piemontese con salsa al Tonno "Obesus" e Capperi di Pantelleria€ 12,00

GLI ARROSTICINI ABRUZZESI

- Spiedini di Pecora Abruzzese con Pecorino D.O.P. e Pane Casereccio€ 9,00

SALUMI E FORMAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE

I FORMAGGI

serviti con le zeppole

LA MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P......€ 7,00

"Caseificio LA CILENTANA" gr. 125 con Olio Cultivar Taggiasco "Roi"

LA BURRATINA PUGLIESE DI CORATO€ 7,00

"Caseificio ANTICA FATTORIA" gr. 120 con Olio Cultivar Taggiasco "Roi"

LA STRACCIATELLA PUGLIESE DI CORATO€ 7,00

"Caseificio ANTICA FATTORIA" gr. 150 con Olio Cultivar Taggiasco "Roi"

IL GORGONZOLA D.O.P......€ 9,00

"Caseificio Palzola" gr. 150

IL PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI€ 7,00

Azienda Agricola "Caseificio Gennari" e Miele Millefiori delle Colline Monferrine e Riduzione di Aceto Balsamico "Giusti"



I Salumi

serviti con le zeppole

IL PROSCIUTTO DI PARMA "SUPREMO" D.O.P......€ 8,00

LA CULATTA "ANTICA ARDENGHA" D.O.P......€ 9,00

IL PROSCIUTTO COTTO "ANTICA ARDENGHA".....€ 7,00

IL JAMON SERRANO (SPAGNA).....€ 10,00



L'ABBINAMENTO DI SALUMI E FORMAGGI

serviti con le zeppole

IL PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. "SUPREMO" E LA MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P......€ 14,00

LA CULATTA "ANTICA ARDENGHA" D.O.P. E LA BURRATINA PUGLIESE DI PUTIGNANO....€ 14,00

IL JAMON SERRANO (SPAGNA) E LA STRACCIATELLA PUGLIESE DI PUTIGNANO€ 16,00

PRIMI PIATTI

PASTA ALL'UOVO

La nostra produzione di pasta all' uovo fatta con farine macinate a pietra del mulino Bongiovanni

IL TRIANGOLO DI BORRAGINE

Triangoli con ripieno di Ricotta di Mucca, Borragine, Pinoli Tostati e Erbe di Montagna

- con Olio Evo e Erbette di Montagna € 10,00
- al Ragù di Coniglio e limone € 11,00

GLI AGNOLOTTI PIEMONTESI

con ripieno di Suino, Bovino e Coniglio

- al Sugo d'Arrosto e Rosmarino € 10,00
- al Ragù di Carni Selezionate battute al coltello € 10,00

GNOCCHETTI DI POMODORINI E PACHINO

- con Mentuccia e Crumble di Pane € 9,00
- con Sautè di Vongole e Gambero Rosso € 14,00

IL RAVIOLO AL NERO DI SEPPIA E GAMBERO ROSSO € 13,00

Ravioli di pasta all'uovo al Nero di Seppia, Cuore di Gambero Rosso e Ragù di Seppia

SPAGHETTONI ALLA NOSTRA STRONCATURA € 14,00

Spaghetti di Nostra Produzione nobilitati con farina ai 5 Cereali del Mulino Bongiovanni, Bottarga di Muggine, Vongole Veraci, Fiori di Zucca, Pomodorini Secchi, Aglio, Peperoncino, Crumble di Pane, Olio Extra Vergine d'Olive Cultivar taggiasco "Roi"

I TONNARELLI AI RICCI DI MARE (attesa 20 min.) € 14,00

Spaghetti alla Chitarra con Spessore Squadrato e Poroso, Pomodorino Pachino Confit, Ricci di Mare, Crumble di Pane alle Acciughe del Cantabrico, Olio Extra Vergine d'Olive Cultivar taggiasco "Roi" e Limone

I TONNARELLI ALLE COZZE, GAMBERI E STRACCIATELLA (attesa 20 min.) € 14,00

Spaghetti alla Chitarra con Spessore Squadrato e Poroso, Ragù di Cozze, Gambero Rosso di Porto S. Spirito e Stracciatella di Burrata



PRIMI PIATTI

Verrigni dal 1898

Antico pastificio rosetano dal 1898

Unico pastificio al mondo a trafilare in oro proponendo una nuova porosità, maggior croccantezza e profumo

LO SPAGHETTINO AL TONNO "OBESUS" (attesa 20 min.) € 14,00

Pomodoro Italiano Biologico "La Torrente", Tonno Obesus, Melanzane Stufate, Cipolla di Tropea e Mentuccia

I FUSILLORI AI QUATTRO POMODORI (attesa 20 min.) 🌿❤️ € 12,00

Pomodoro Italiano Biologico "La Torrente", Pomodori Secchi, Pomodori Freschi, Pomodorini del Piennolo, Stracciatella di Burrata

PASTIFICIO GENTILE

Fabbricanti di maccheroni dal 1876 - Gagnano Napoli

Premiata dal Gambero Rosso come miglior pastificio artigianale d'Italia

I PACCHERI ALLA PESCATORA (attesa 20 min.) € 12,00

Pomodorini, vongole Veraci, Calamaretti, Polpo, Gamberi, Cozze e Spada



I NOSTRI RISOTTI

(attesa 20 minuti - min. 2 persone)

RISOTTO GAMBERO ROSSO E STRACCIATELLA DI BURRATA € 14,00

SALSICCIA DI FASSONE, VELLUTATA DI GORGONZOLA D.O.P. E ROSMARINO € 12,00

RISOTTO ALL'ITALIANA 🌿 € 10,00

Risotto al Pomodoro San Marzano Biologico, Pesto di Basilico e Crema di Formaggi



SECONDI PIATTI



Pesce

TONNO "OBESUS" GR.200

- alla Griglia.....€ 20,00
- in Panatura di Pistacchi di Bronte, Rosmarino e Cipolla di Tropea.....€ 22,00

SALMONE "RED SOCKEYE" GR.200

- alla Griglia.....€ 16,00
- alle Mandorle.....€ 18,00

TAGLIATA DI SPADA GR.200 ALLA GRIGLIA.....€ 16,00

IL CALAMARO.....€ 12,00

Tagliata di Calamaro Scottato, Insalatina di Stagione, Avocado e Fruit Passion

LE SEPPIE.....€ 14,00

Seppie Scottate con Insalatina di Stagione, Avocado e Fruit Passion

LO SPIEDONE DI GAMBERONI€ 14,00

L'IMPEPATA DI COZZE.....€ 13,00

Cozze di Nieddidas, Pomodoro S. Marzano, Pomodorino Confit, Pepe nero di Sichuan

LA GRIGLIATA DI MARE.....€ 27,00

Tonno, Pesce Spada, Salmone, Seppia, Gamberone e Calamaro

SECONDI PIATTI

TERRA

HAMBURGER DI FASSONE GR.250	€ 12,00
LA TAGLIATA DI FASSONE GR.250	€ 18,00
LA LOMBATA DI FASSONE GR.500	€ 28,00
IL FILETTO GR.200	€ 22,00

COSTOLETTE DI AGNELLO

- al Rosmarino € 16,00
- Impanate € 16,00
- in Crumble di Nocciole Piemontesi I.G.P. € 18,00

GLI ARROSTICINI ABRUZZESI	€ 9,00
---------------------------------	--------

Spiedini di Pecora Abruzzese con Pecorino D.O.P. e Pane Casereccio

ENTRECOTE DI MANZO ARGENTINO	€ 18,00
------------------------------------	---------

CUBE ROLL DI ANGUS IRLANDESE	€ 18,00
------------------------------------	---------



SECONDI PIATTI



Gli sfizi fritti

'U CUPPITIELLO € 16,00

Gamberi, Calamari, Ciuffetti di Totano, Alici, Zucchine e Chips di Patata

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE..... € 16,00

COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO PIEMONTESE

- con Panatura Croccante con Pomodorini e Rucola € 16,00
- con Salsa alle Acciughe e Capperi..... € 16,00



I CONTORNI

LE VERDURE ALLA BRACE € 6,00

Peperoni, Melanzane, Zucchine, Patate e Cipolle

LE PATATE AL FORNO..... € 5,00

LE PATATE B.B.Q..... € 5,00

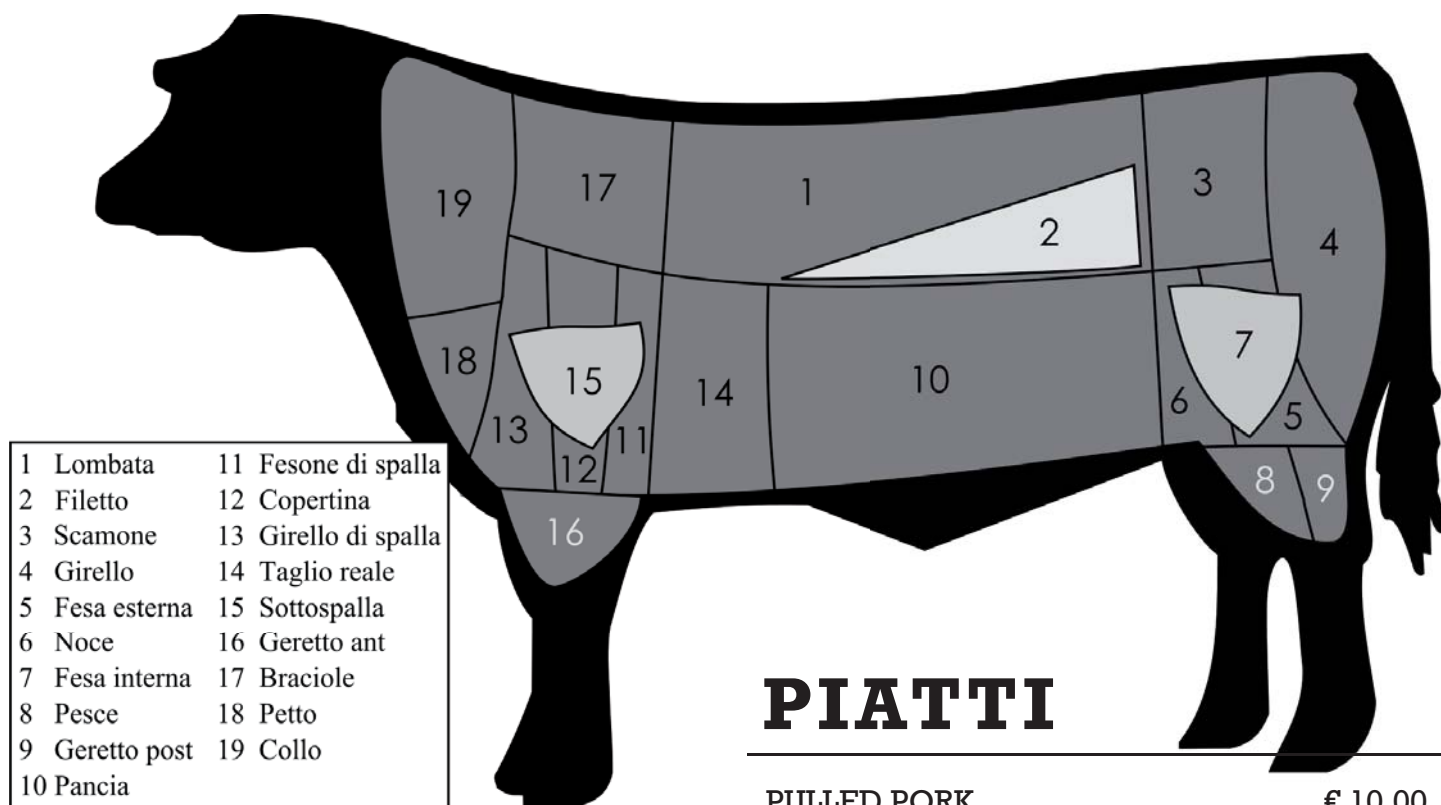
LE PATATE FRITTE € 5,00

LA CAPONATA DI VERDURE € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

Insalata Verde, Pomodoro, Carote, Mais

IL NOSTRO BBQ



- | | |
|----------------|----------------------|
| 1 Lombata | 11 Fesone di spalla |
| 2 Filetto | 12 Copertina |
| 3 Scamone | 13 Girello di spalla |
| 4 Girello | 14 Taglio reale |
| 5 Fesa esterna | 15 Sottospalla |
| 6 Noce | 16 Geretto ant |
| 7 Fesa interna | 17 Braciola |
| 8 Pesce | 18 Petto |
| 9 Geretto post | 19 Collo |
| 10 Pancia | |

PIATTI

PULLED PORK € 10,00

Sfilacci di Maiale affumicati a Bassa Temperatura per circa 12 ore e cotti in Salsa BBQ

PULLED TURKEY € 12,00

Sfilacci di Tacchino affumicati a Bassa Temperatura per circa 12 ore e cotti in Salsa BBQ

BRISKET € 15,00

Punta di Petto Manzo affumicata a Bassa Temperatura per circa 12 ore e cotti in Salsa BBQ

SALAMELLA € 9,00

Affumicata in Birra

RIBS € 8,00

Costine di Maiale Italiano affumicate a Bassa Temperatura per circa 12 ore e cotti in Salsa BBQ

KOMBO € 20,00

Piatto composto da Pulled Pork, Pulled Turkey, Brisket, Salamella e Ribs

PANINI

CHEESBURGER € 12,00

Panino con Hamburger di Fassone, Formaggio Cheddar, Foglia di Insalata, Pomodoro e Cetriolini di Dijon

HAMBURGER CON GUANCIALE E UOVO € 14,00

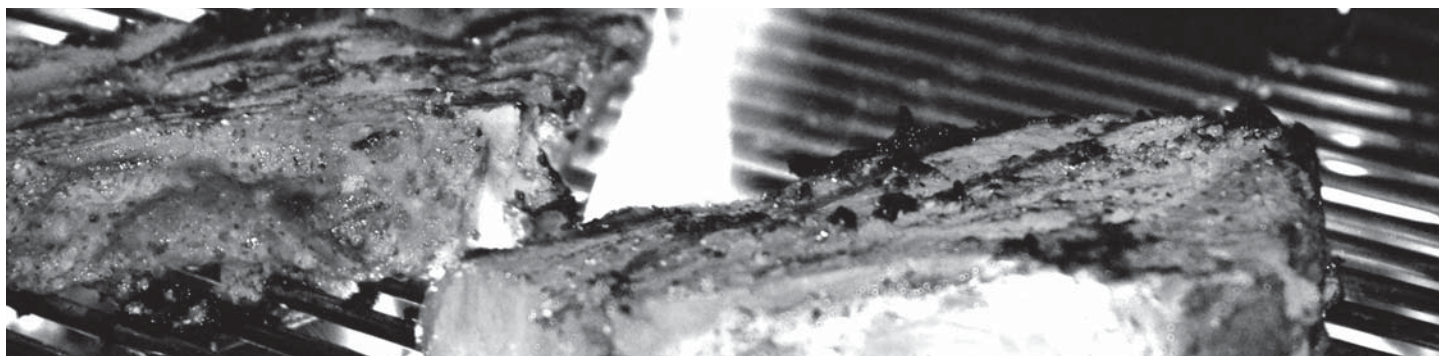
Panino con Hamburger di Fassone, Guanciale Croccante, Uovo, Formaggio Cheddar, Foglia di Insalata, Pomodoro e Cetriolini di Dijon

HAMBURGER CON TONNO € 14,00

Panino con Hamburger di Fassone, Fior di Latte di Agerola, Foglia di Insalata, Pomodoro e Tonno in Olio Evo

HAMBURGER CON 'NDUJA € 14,00

Panino con Hamburger di Fassone, Formaggio Cheddar, Foglia di Insalata, Pomodoro e 'Nduja di Spilinga



LE NOSTRE INSALATONE

LA CONTADINA€ 8,00

Insalata Verde, Pomodori, Mais, Uovo Sodo, Parmigiano Reggiano, Olive Taggiasche, Crostini di Pane

LA CAPRESE€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico, Origano e Basilico

CRUDO E STRACCIATELLA€ 10,00

Insalata Gentile, Pomodorini, Stracciatella di Burrata, il Crudo D.O.P., Melanzane alla Brace Piccanti, Peperoni sott' Olio

LA TURKEY€ 8,00

Insalata Gentile, Rucola, Pomodori, Pulled di Tacchino, Mais, Salsa di Yogurt

LA MARITTIMA€ 12,00

Insalata Gentile, Pomodori secchi, Bufala, gamberi di Porto Santo Spirito, Olive Taggiasche, Cipolla di Tropea, origano, Bagnetto Verde



ALLERGENI

IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI ALIMENTARI (Regolamento UE 1169/2011)

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Per maggior dettagli o chiarimenti sulla presenza di tali ALLERGENI nelle specialità gastronomiche servite o di eventuali allergie o intolleranze chiedere al Personale Addetto

LE SALSE

di nostra produzione

LA MOSTARDA DI CIPOLLE DI TROPEA€ 0,50

LA MAIONESE DI UOVA "GALLINE FELICI" ALLE ERBETTE ...€ 0,50

IL BAGNETTO VERDE€ 0,50

LA SALSA ALLE ACCIUGHE€ 0,50

LA SALSA YOGURT€ 0,50

LA SALSA GIARDINIERA€ 0,50

la nostra selezione

LA SALSA DI SOIA€ 0,50

LA SALSA BARBECUE.. € 0,50

LA RUBRA€ 0,50

il ketchup Italiano

LA SENAPE DI DIJON....€ 0,50

all'antica

IL MENU PER I BIMBI



ANTIPASTI

GLI ARROSTICINI ABRUZZESI € 9,00

Spiedini di Pecora Abruzzese con Pecorino D.O.P. e Pane Casereccio

PRIMI

PASTA AL PESTO € 7,00

PASTA AL POMODORO € 7,00

PASTA AL RAGÙ € 7,00

Secondi

HAMBURGER DI FASSONE GR.250 € 12,00

LA COTOLETTA ALLA MILANESE € 16,00

Vitello Piemontese con Panatura Croccante con Pomodorini e Rucola

CHEESBURGER € 12,00

Panino con Hamburger di Fassone, Formaggio Cheddar, Foglia di Insalata, Pomodoro e Cetriolini di Dijon

CONTORNI

LE PATATE AL FORNO € 5,00

LE PATATE B.B.Q. € 5,00

LE PATATE FRITTE € 5,00

LA CAPONATA DI VERDURE € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

Insalata Verde, Pomodoro, Carote, Mais

DOLCI

GELATI ASSORTITI € 5,00

(Fiordilatte, Nocciola, Pistacchio di Bronte, Gianduja, Cioccolato Modicano, Fragoline di Bosco)



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia*, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Casearia Massese* e olio extra vergine *Cultivar Taggiasca ROI*

MARGHERITA € 5.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

MARGHERITA DI BUFALA D.O.P. € 8.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

MARGHERITA CON STRACCIATELLA DI BURRATA € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

MARINARA € 4.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Origano Selvatico di Sicilia, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

QUATTRO POMODORI € 10.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Pomodoro del Piennolo Giallo, Pomodoro del Piennolo Rosso, Pomodoro Datterino, Filetto di Pomodoro Disidratato, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

NAPOLETANA € 7.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Acciughe, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

ALICI DEL CANTABRICO € 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Alici del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Origano selvatico Siciliano, Aglio Piacentino. Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO DELL' ARDENGA € 8.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Prosciutto Cotto dell' Ardenza (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Stracchino, Prosciutto Cotto dell' Ardenza (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO E BUFALA € 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Bufala D.O.P., Prosciutto Cotto dell' Ardenza (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

LA VALDOSTANA € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fontina, Prosciutto Cotto dell' Ardenza (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

CRUDO SUPREMO E STRACCIATELLA DI BURRATA € 12.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Prosciutto Crudo di Parma Supremo Antica Ardenza, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

CULATTA DELL' ARDENGA E STRACCIATELLA DI BURRATA € 12.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Culatta Antica Ardenza, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

LA QUATTRO FORMAGGI € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Gorgonzola D.O.P., Fontina, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco



LA PIZZERIA

Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia*, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Casearia Massese* e olio extra vergine *Cultivar Taggiasca ROI*

DIAVOLA.....€ 7.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

CALABRESE€ 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell' 'Nduja, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

SALSICCIA.....€ 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

STRACCIATELLA E SALSICCIA€ 12.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

CAPRICCIOSA€ 10.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Prosciutto Cotto dell' Ardenga (in cottura), Salamino Piccante, Carciofini, Funghi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

LA QUATTRO STAGIONI.....€ 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Prosciutto Cotto dell' Ardenga (in cottura), Carciofini, Funghi Champignon, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PESCATORA.....€ 12.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Vongole Veraci, Cozze, Calamari, Gamberi, Aglio, Prezzemolo, Pomodori Confit, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

TONNO€ 10.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Filetti di Tonno in Olio d'Oлива, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

TONNO E CIPOLLE DI TROPEA.....€ 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Filetti di Tonno in Olio d'Oлива, Cipolle di Tropea, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

CALZONE CLASSICO.....€ 8.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Casearia Massese", Ricotta, Prosciutto Cotto "Antica Ardenga", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

LA VESUVIO.....€ 12.00

Metà Calzone Classico con Fior di latte "Casearia Massese", Ricotta, Prosciutto Cotto "Antica Ardenga" e Metà Margherita con Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

FOCACCIA BIANCA 🌿🍷.....€ 4.00

Origano Selvatico di Sicilia, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI

ORTOLANA 🌿.....€ 8.00

Zucchine, Melanzane, Peperoni, Fior di latte "Casearia Massese", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

TARANTINA.....€ 8.00

Pomodoro Datterino, Acciughe del Cantabrico, Capperi Lacrimelle, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oлива Cultivar Taggiasca ROI, Origano Selvatico di Sicilia (Aglio a richiesta)



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia*, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torre*, fior di latte *Casearia Massese* e olio extra vergine *Cultivar Taggiasca ROI*

POMODORINI DEL PIENNULO € 10.00

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

POMODORINI E MELANZANE € 10.00

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala D.O.P., Melanzane Grigliate, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PIZZA CAPRI € 9.00

Datterino Fresco, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

PESTO € 11.00

Pesto Fresco di Nostra Produzione, Fior di latte "Casearia Massese", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

D.O.P. € 11.00

Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto di Parma Supremo D.O.P. "Antica Ardenga", Pomodori Datterini, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco

L'IBERICA € 13.00

Burratina Pugliese di Corato, Jamon Serrano Casalba - Spagna, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva Cultivar Taggiasca ROI, Basilico Fresco



PIZZERIA GOURMET



MARE

TONNO OBESUS € 20,00

SALMONE AFFUMICATO E MOUSSE DI RICOTTA € 18,00

GAMBERI DI PORTO SANTO SPIRITO E STRACCIATELLA DI BURRATA € 22,00

CRUDITE' DI MARE E STRACCIATELLA DI BURRATA € 25,00

Tonno Obesus, Salmone "Red Sockeye", Gambero Rosso di Porto Santo Spirito, Calamaro, Alici Marinate

TERRA

PARMIGIANA SCOMPOSTA € 16,00

Melanzana Grigliata, Pomodori in Polpa, Pesto di Basilico, Stracciatella di Burrata e Fior di Latte di Agerola

CRUDITE' DI SALSICCIA DI FASSONE CON SALSA ALLE ACCIUGHE E CAPPERI € 16,00

VITELLO TONNATO CON CREMA DI GORGONZOLA D.O.P. E PEPERONI AL VAPORE € 16,00

LA GELATERIA

DI NOSTRA PRODUZIONE

Gelato con latte fresco delle nostre colline piemontesi preparato al momento

I gusti

COPPA DI GELATO ..€ 5,00

max 3 gusti

FIORDILATTE

NOCCIOLA

PISTACCHIO DI BRONTE

GIANDUJA

CIOCCOLATO MODICANO

FRAGOLA

IN AGGIUNTA € 1,00

Nocciole Piemontesi tostate I.G.P.

Riso Soffiato

Scaglie di Cioccolato Piemontese

Fonduta al Gianduja

Frutta Fresca Mista

Caffè Espresso

Muesli Croccante



SORBETTI

LIMONE € 5,00

FRUIT PASSION € 5,00

MANDORLE DI SICILIA € 5,00



I DOLCI

CREMOSO AL GIANDUJA.....€ 6,00

Mousse al Gianduia, Panna alla Vaniglia e Crumble Croccante

FROLLA AGLI AGRUMI€ 6,00

Piccola Crostata agli Agrumi, Crema Chantilly e Frutta Fresca

LA MILLEFOGLIE DI CHANTILLY AL MUSCOVADO.....€ 6,00

Sfoglia Croccante al Muscovado, Crema Chantilly e Lamponi

IL TIRAMISU' SCOMPOSTO€ 6,00**IL SEMIFREDDO TARTUFATO AI NOCCIOLINI DI CHIVASSO E PISTACCHI DI BRONTE.....€ 6,00****LA TORRONATA€ 6,00****LA TAGLIATA DI FRUTTA€ 6,00**

LA CANTINA

VINI ROSSI

Nebbiolo Prunotto Occhetti.....	Piemonte.....	€ 24,00
Nebbiolo Chionetti	Piemonte.....	€ 23,00
Nebbiolo Langhe Produttori Barbaresco	Piemonte.....	€ 18,00
Roero Chicco Rosso Montespinato	Piemonte.....	€ 14,00
Ruché di Castagnole Monferrato Marengo.....	Piemonte.....	€ 11,00
Il Bacialé Monferrato Rosso Braida.....	Piemonte.....	€ 22,00
Gattinara Travaglini	Piemonte.....	€ 26,00
Barbera Ceretto Alba.....	Piemonte.....	€ 25,00
Barbera Ratti Alba.....	Piemonte.....	€ 18,00
Barbera Scavino Alba I Carati	Piemonte.....	€ 27,00
Barbera Moliss Asti Superiore Pavia.....	Piemonte.....	€ 14,00
Barbera Blina Asti Pavia	Piemonte.....	€ 12,00
Barbera Monella Bologna.....	Piemonte.....	€ 15,00
Barbera Bric Banditi Martinetti.....	Piemonte.....	€ 20,00
Barbera del M.to Albarossa Bricco dei Guazzi	Piemonte.....	€ 17,00
Barbera delle Langhe Moroso	Piemonte.....	€ 13,00
Barbera d' Asti Emazione	Piemonte.....	€ 13,00
Dolcetto Conterno Fantino Alba	Piemonte.....	€ 15,00
Dogliani Abbona San Luigi.....	Piemonte.....	€ 14,00
Freisa Balbiano Chieri.....	Piemonte.....	€ 13,00
Barolo Ratti Marcenasco	Piemonte.....	€ 50,00
Barolo Massolino.....	Piemonte.....	€ 42,00
Barolo Gaja Dagromis	Piemonte.....	€ 85,00
Barbaresco Prunotto.....	Piemonte.....	€ 37,00
Barbaresco Riserva Produttori	Piemonte.....	€ 50,00
Barbaresco Moccagatta.....	Piemonte.....	€ 57,00
Pinot Nero E. Walch	Trentino Alto-Adige.....	€ 20,00
Lagrein Hofstaetter.....	Trentino Alto-Adige.....	€ 13,00
Ripasso Bertani	Veneto.....	€ 19,00
Amarone Zenato.....	Veneto.....	€ 64,00
Lambrusco Otello Ceci	Emilia-Romagna.....	€ 13,00
Morellino Biondi Santi Bracciale.....	Toscana	€ 14,00
Rosso Frescobaldi Montalcino.....	Toscana	€ 21,00
Bruciato Bolgheri DOC	Toscana	€ 31,00
Chianti Nipozzano	Toscana	€ 21,00
Primitivo di Manduria Rocca Macie Mandus	Toscana	€ 21,00
Brunello Col d'Orcia	Toscana	€ 40,00
Primo Scuro Mesa	Sardegna.....	€ 12,00
Nero d'Avola Cusumano.....	Sicilia	€ 20,00
Salina Hauner Rosso.....	Sicilia	€ 19,00
Cerasuolo di Vittoria Planeta.....	Sicilia	€ 19,00

VINI BIANCHI E ROSATI

Arneis Correggia	Piemonte	€ 17,00
Arneis Ceretto Blangé Langhe Bio	Piemonte	€ 25,00
Arneis Langhe Moroso Pier	Piemonte	€ 13,00
Erbaluce Orsolani La Rustia	Piemonte	€ 15,00
Gavi La Scolca	Piemonte	€ 16,00
Cinerino Langhe Bianco Abbona	Piemonte	€ 26,00
Chardonnay Bricco dei Guazzi	Piemonte	€ 17,00
Lugana Ca' dei Frati	Lombardia	€ 17,00
Lugana Rosè Ca' dei Frati	Lombardia	€ 17,00
Sauvignon Terlan Winkl	Trentino Alto-Adige	€ 25,00
Terlaner Terlan Pinot Chardonnay	Trentino Alto-Adige	€ 21,00
Sauvignon Elena Walch	Trentino Alto-Adige	€ 14,00
Muller Hofstaetter	Trentino Alto-Adige	€ 17,00
Gewurztraminer Colterenzio	Trentino Alto-Adige	€ 18,00
Vinnae Ribolla Gialla Jermann	Friuli Venezia-Giulia	€ 27,00
Sharis Felluga	Friuli Venezia-Giulia	€ 18,00
Vermentino Canayli di Gallura Superiore	Sardegna	€ 15,00
Vermentino Giungo di Sardegna Mesa	Sardegna	€ 14,00
La Fuga Donnafugata Chardonnay	Sicilia	€ 17,00

BOLLICINE

Secò Spumante Rocche dei Manzoni	Piemonte	€ 14,00
Alta Langa Extra Brut Fontanafredda	Piemonte	€ 20,00
Erbaluce Cieck Brut	Piemonte	€ 21,00
Franciacorta Gatti Brut	Lombardia	€ 25,00
Bellavista Brut	Lombardia	€ 50,00
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige	Lombardia	€ 47,00
Monte Rossa Rosé Franciacorta	Lombardia	€ 34,00
Contadi Castaldi Saten Blanc de Blanc	Lombardia	€ 35,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Val d'Oca	Veneto	€ 16,00
Prosecco Val d'Oca Treviso Extra Dry	Veneto	€ 12,00
Cartizze Mionetto Prosecco Valdobbiadene	Veneto	€ 32,00
Spumante Sior Berto V8	Veneto	€ 12,00
Mionetto Cuvée Rosè	Veneto	€ 14,00
Ferrari Maximum Brut	Trentino Alto-Adige	€ 32,00
Foss Marai Surfine	Trentino Alto-Adige	€ 17,00
Ruinart Champagne Brut	Francia	€ 83,00
Roederer Brut Champagne	Francia	€ 75,00
Theophile Champagne Brut	Francia	€ 50,00
Taittinger Rosé	Francia	€ 100,00

Vini da Dessert

Moscato d'Asti Runchet	Piemonte	€ 13,00
Moscato Saracco	Piemonte	€ 17,00
Moscato Kabir Pantelleria Donnafugata	Sicilia	€ 32,00
Passito Donnafugata Ben Rie'	Sicilia	€ 70,00
Passito Diamante Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 27,00

CAFFETTERIA & BEVANDE

ACQUA

Acqua Microfiltrata Naturale 75 cl	€ 1,00
Acqua Microfiltrata Gasata 75 cl.....	€ 1,00
Acqua Minerale "Lurisia Stille" 75 cl	€ 2,00
Acqua Minerale "Lurisia Bolle" 75 cl	€ 2,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè al Ginseng	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Te	€ 3,00
Tisane	€ 3,00

BIRRE

Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Small	€ 3,00
Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Medium..	€ 5,00
Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Small	€ 3,50
Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Medium ...	€ 5,50
Balladin Isaac (Speziata) 75 cl	€ 13,00
Baladdin Super (Doppio Malto) 75 cl..	€ 13,00
Balladin Nazionale (Luppolata) 75 cl ..	€ 13,00
Balladin Nora (Speziata) 75 cl.....	€ 13,00
Beck's 33 cl	€ 3,00

VINO DELLA CASA

Rosso / Bianco 25 cl	€ 2,00
Rosso / Bianco 50 cl	€ 4,00
Rosso / Bianco 75 cl	€ 5,50
Rosso / Bianco 1 lt	€ 7,00

BIBITE

Bibite in Vetro	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	
Estathé	€ 2,50
Pesca e Limone	

DISTILLATI

Amari	€ 3,50
S.Simone, Jaegermeister, Montenegro, Cynar, Fernet Branca, Brancamenta, Averna, Amaro del Capo	

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera.....	€ 3,50
Poli Brandy Italiano	€ 4,00
Armagnac Duc De Maravat.....	€ 4,50
Armagnac Dartigalongue 1995	€ 10,00

Gin & Tequila

Gin Bombay (Lemon o Tonic)	€ 6,00
Gin Hendricks (Lemon o Tonic).....	€ 9,00
Tequila Herradura Bianca.....	€ 7,00

Distillati & Liquori

Genepy Granger.....	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Mirto del Contadino	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Limoncello Villa Massa.....	€ 4,00
Grand Marnier	€ 5,00
Calvados Fine Château du Breil	€ 7,00

Grappe

Grappa Poli Sarpa barrique oro	€ 4,50
Grappa Berta	€ 5,00
Nardini riserva.....	€ 5,50
Poli Amarone.....	€ 7,00

Rhum

La Mauny Agricol	€ 5,00
Matusalem 15 anni	€ 7,00

Whisky

GlenGrant	€ 6,00
Chivas Regal	€ 6,00
Jack Daniels	€ 6,00
Talisker	€ 10,00
Lagavulin 16 Anni.....	€ 15,00

Vodka & Vermouth

Moskovskaya (Servita con Lemon Soda) ..	€ 8,00
Grey Goose (Servita con Lemon Soda)..	€ 10,00
Martini	€ 5,00
Vermouth Cocchi	€ 5,00