



## Menù

SEGUICI SU



### Elenco dei 14 Allergeni Alimentari

**ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

**FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciola, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

**LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

**MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

**PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

**SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

**SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

**CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

**GLUTINE**  
Cereali grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

**LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

**SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

**SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

**UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

N.B. la clientela è pregata di avvisare preventivamente di eventuali allergie o intolleranze.

## Antipasti

- Antipasto di Terra € 16,00  
(Caponè della tradizione, tartare di pura razza piemontese con fonduta al castelmagno, bavarese "purun e seirass", cestino in pasta fillo con concassè di lingua al verde e giardiniera)
- Insalatina d'Anatra con la sua Riduzione ai Frutti di Bosco € 15,00
- Antipasto di Mare € 20,00  
(Carpaccio di gamberi\* con sferette di agrumi, sgombrino in porchetta, insalatina di seppia\*, con arachidi e verdure di stagione, cestino in pasta fillo\* con baccalà mantecato)
- Evergreen € 13,00  
(Crema di lattuga con triglia, cozze e seppie\*)

## Primi Piatti

- Ravioli ripieni di Zucca e Brasato Mantecati Burro e Rosmarino € 16,00
- Maltagliati al Ragù Bianco di Coniglio € 14,00
- Gnocchetti Polpo, Pomodori Secchi e Cipolla € 18,00
- Risotto Capesante\* e Lime € 16,00

## Secondi Piatti

- Guancia di Vitello con Purè di Castagne € 20,00
- Filettino di Maiale di Modena al Miele € 16,00
- e Riduzione al Porto con Carote, Burro e Timo
- Polpo\* alla Luciana con Crostacei € 18,00
- Merluzzo\* scottato con Purè di Patate Viola € 15,00

## Contorni

- Carote Saltate al Burro e Timo € 5,00
- Porcini Trifolati € 8,00
- Zucca Fritta € 5,00
- Le nostre Patate "Dipper"\* € 6,00
- Insalata Mista € 6,00  
insalata verde, radicchio e pomodorini

\* in assenza di un prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato di prima categoria

## Pizze e Focacce

### Le nostre Farinate

- Normale o Farcita € 5,00 a partire da € 5,00

### Le nostre Focacce

- Classica al profumo di rosmarino € 4,50
- Speck e Brie olio extravergine, speck, brie € 9,00
- Focaccia Toma Lardo e Miele miele, lardo, rosmarino, toma € 12,00
- Profumi della Liguria € 9,50  
olive liguri, pesto senza aglio, scaglie e patate, acciughe
- Focaccia Mortadella e Burrata con granella di pistacchi € 13,00

### Le nostre Pizze

- Margherita pomodoro, fior di latte € 6,50
- Diavola pomodoro, fior di latte, salaminio piccante € 8,00
- 4 Stagioni pom., fior di latte, funghi champignons, prosc. cotto, carciofini, olive € 9,00
- 4 Formaggi pomodoro, fior di latte, fontal, gorgo, grana € 9,00
- Capricciosa € 10,00  
pomodoro, fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi, salaminio piccante, wurstel
- Greca pomodoro, fior di latte, olive nere denocciolate € 7,00
- Dipper Chips pomodoro, fior di latte, patatine fritte dippers € 8,00
- Margherita DOP pomodoro, mozzarella di bufala campana in cottura € 9,00
- Siciliana pomodoro, fior di latte, capperi, olive liguri, acciughe € 8,50
- Prosciutto e Funghi pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi € 8,50
- Tirolese pomodoro, fior di latte, speck, gorgonzola € 9,50
- Ortolana pomodoro, fior di latte, verdure grigliate (melanz., zucchine, peperoni) € 9,50
- Tedesca pomodoro, fior di latte, wurstel € 7,00
- Salsiccia pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca € 8,00
- Mocetta e Miele pomodoro, fior di latte, mocetta, miele, gherigli di noci € 11,00
- Montanara pom., fior di latte, salsiccia, melanzane fritte, toma € 10,00
- Porcellosa pom., fior di latte, wurstel, prosc. cotto, salaminio piccante, salsiccia € 10,00
- Bomba pomodoro, fior di latte, salsiccia piccante, gorgonzola, anduja, cipolla € 11,00
- Grande Mare del Pescatore\* pom., cozze, vong., calam., gamb., gamberi € 16,00

### Le Pizze Speciali

- La Marika pom., mozzarella, salsiccia, lardo croccante, cipolla e patate al forno € 10,00
- La Girasole fior di latte, pomodoro, giallo, pesto pistacchi, olive taggiasche, seirass € 12,00
- La Roby fior di latte, pesto pistacchi, guanciale e pecorino € 10,00
- L'Agrodolce pomodoro, fior di latte, cipolla caramellata e brie € 8,00
- Le Due Sicilie bufala in cottura, pomodori secchi, taggiasche, patate lesse, polpo\* € 14,00
- La Punto e a Capo pomodoro, coppa e burrata affumicata € 12,00

### Le nostre Pizze Bianche

- Valtellina fior di latte, stracchino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie € 10,00
- Frijarielli e Salaminio fior di latte, frijarelli, salaminio € 9,50
- Salsiccia e Frijarielli fior di latte, frijarelli, salsiccia € 9,50
- Gorgonzola Pere e Noci fior di latte, gorgonzola D.O.P., pere, gherigli di noce € 10,00
- Primavera fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie € 11,00

### I nostri Calzoni

- Calzone Margherita € 6,50
- Calzone Classico pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi € 8,50
- Sapori del Sud pomodoro, fior di latte, anduja, salsiccia, peperoni, cipolla € 10,00
- Calzone Delicato fior di latte, stracchino, prosciutto cotto € 8,50

### I nostre Padellini

- Margherita € 5,00
- Prosciutto Cotto € 6,50
- 5 Formaggi € 6,50
- Napoli € 6,50
- Salsiccia € 6,50
- Diavola € 6,50

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON FARINA A CARBONE VEGETALE O FARINA ALLA CURCUMA CON SUPPLEMENTO € 1,50

PER I SUPPLEMENTI DI INGREDIENTI CHIEDERE AL PERSONALE, VARIANO DA € 1,50 A € 5,00

## Grandi Classici

- Tagliere di Salumi e Formaggi € 12,00  
(salsiccia di Bra, Mica di Chieri, lardo d'Arnad, toma nostrana, caciotta al tartufo, blu di Cuneo, miele, marmellate di stagione e frutta)
- Cozze alla Tarantina o Marinara € 10,00
- Spaghetti alla Gricia € 13,00
- Spaghetti alle Vongole € 18,00
- Fritto solo Calamari\* € 15,00
- Tagliata di Fassona Coalvi con Rucola e Pomodorini € 17,00

## Le Pizze Stagionali

- La Piemontese fior di latte, gorgonzola, porcini fritti, salsiccia di Bra e timo € 14,00
- La Rustica fior di latte, crema di zucca, salsiccia, guanciale e patate al forno € 12,00
- La Baronessa focaccia con pancetta al barolo, castagne e miele € 13,00
- La Carbonara fior di latte, guanciale croccante e "carbocrema" € 10,00

### MENÙ BIMBI FINO A 10 ANNI € 12,00

- Piatto Tris -Pasta al sugo, ragù, in bianco
- Milanese di pollo o nuggets\* con patatine fritte\*
- una pallina di gelato a scelta\*

## Dolci

- Tarte Tatin con Gelato\* alla Vaniglia € 6,00
- Cheesecake Caramello Salato e Arachidi € 7,00
- Tiramisù € 6,00
- Mousse di Cachi e Amaretti € 7,00
- Semifreddo ai 3 Cioccolati € 6,00

TUTTA LA PASTA FRESCA E RIPIENA PRESENTE SUL MENÙ È DI NOSTRA PRODUZIONE

IL MENÙ È STAGIONALE, PERTANTO VERRÀ CAMBIATO ALLO SCADERE DEI TRE MESI PER CUI NON ESITATE A PROVARLO!

\* in assenza di un prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato di prima categoria