

*Per iniziare...*

I nostri stuzzichini sono ideali per iniziare la tua cena e perfetti da condividere... La quantità delle porzioni è stata pensata per permettervi di assaggiarne più di uno...

Vitello tonnato <sup>(3,4,7,10)</sup> € 5

Pane, burro all'aneto e Acciughe del Cantabrico <sup>(1, 4,7)</sup> € 6

Tomino fresco con bagnetto verde e rosso (2 pz) <sup>(4,7,9,12)</sup> € 5

Giardiniera con crostini di pane integrale <sup>(4,,9,12)</sup> € 5

Battuta di Fassona con finta maionese <sup>(7)</sup> € 5

Gambero Argentino\* in croccante di Panko con salsa  
Worcestershire (4 pz) <sup>(1, 2,3)</sup> € 7

Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto congelato di prima scelta

# Gli Antipasti

## DI TERRA

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura al punto rosa con la sua salsa <sup>(3,4,7,10)</sup> € 13

Battuta di Fassona, uovo in camicia e Tartufo nero estivo <sup>(3)</sup> € 15

Flan al rosso di Carmagnola con mousse al caprino <sup>(3,7)</sup> € 10

## DI MARE

Il nostro crudo di mare\*<sup>(2,4)</sup> € 29

Ostriche\*<sup>(4)</sup> € 3,5 cad.

Tentacolo di polpo scottato su gazpacho di pomodoro\* <sup>(1,4,14)</sup> € 14

Cozze tre maniere: Impepata oppure Tarantina oppure Marinara\* <sup>(12,14)</sup> € 11

Insalatina di tonno fresco, guacamole e sesamo bianco\* <sup>(4,14)</sup> € 13

Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta.

# I Primi

## DI TERRA

Risotto alla barbabietola, salsiccia di Bra e scaglie di grana <sup>(1,7,12)</sup> € 15

Gigli ai porcini e tartufo nero <sup>(1, 12)</sup> € 17

Plin ripieni di castelmagno e nocciole al sugo d'arrosto e crema di burrata <sup>(1,3,7,8,9,12)</sup> € 14

Agnolotti ripieni di coniglio con taggiasche, pinoli e zucchine <sup>(1,3,7,8,9,12)</sup> € 15

## DI MARE

Quadrotti neri al merluzzo con pachino, zafferano e menta\* <sup>(1,3,4,7,12)</sup> € 14

Corallo rosso con pesto di pistacchi e mazzancolle \* <sup>(1,2,8,12)</sup> € 15

Spaghetto alla Chitarra artigianale ai frutti di mare\* <sup>(1,2,3,4,12,14)</sup> € 16

Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto scongelato di prima scelta.

# 9 Secondi

## DI TERRA

Costata affumicata a freddo con legno d'arancia € 22

Filetto di maialino lardellato con composta di mele <sup>(12)</sup> € 15

Cilindro di coniglio porchettato con coulis ai frutti di bosco <sup>(12)</sup> € 16

Selezione di formaggi accompagnata da confetture e miele artigianali <sup>(7)</sup> € 13

## DI MARE

Fritto misto di pesce\* <sup>(1,2,3,4,14)</sup> € 19

Tataki di spada con caramello alla soia\* <sup>(4,6)</sup> € 15

Ombrina, cavolo viola in crudità con taggiasche e pachino <sup>(4)</sup> € 16

Grigliata di pesce\* <sup>(2,4)</sup> € 25

Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

\*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta.

# 9 Contorni

Patate al forno	€ 5
Patate fritte	€ 5
Insalata mista	€ 4
Verdure grigliate	€ 6

# Le Insalatone

Insalata Caprese: insalata verde,  
pomodorini pachino, mozzarella di fior di latte <sup>(7)</sup>

€ 10

Caesar Salad: insalata verde, petto di pollo grigliato,  
pane casereccio tostato, parmigiano e la nostra salsa Caesar <sup>(1,3,7)</sup>

€ 11

Insalata Greca: insalata verde, olive greche,  
pomodorini, cipolla rossa e feta <sup>(7)</sup>

€ 9

# Menu Degustazione

## **ANTIPASTO**

Insalatina di tonno fresco, guacamole e sesamo bianco\* (4,14)

## **PRIMO**

Corallo rosso con pesto di pistacchi e mazzancolle\* (1,3,2,8,12)

## **SECONDO**

Tataki di spada con caramello alla soia\* (4,6)

## **DOLCE**

Panna cotta alla vaniglia con coulis di mango (1,7)

€ 39

Coperto, caffè e bevande non sono compresi nel prezzo

# La Pizzeria

## LE ROSSE

MARGHERITA: Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 7
NAPOLETANA: Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, acciughe, capperi, basilico, olio d'oliva DOP (1,4,7)	€ 8
BUFALINA: Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 11
DIAVOLA: Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, spianata, basilico, olio EVO (1,7)	€ 9,5
QUATTRO STAGIONI: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive, carciofini, funghi, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 10,5
VALDOSTANA: Pomodoro, fior di latte, fontina, prosciutto cotto, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 10
PROSCIUTTO E FUNGHI: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio EVO (1,7)	€ 10
SALSICCIA: Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, salsiccia, basilico, olio d'oliva (1,7)	€ 9
CRUDO: Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio (1,7)	€ 13

## LE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI: Fior di latte campano, salsiccia, friarielli, provola, basilico, olio EVO (1,7)	€ 12
FORMAGGI: Fior di latte campano, toma, gorgonzola, parmigiano, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 12
WILLIAMS: Fior di latte campano, gorgonzola, pere Williams, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 12
PIZZA CROCCHÈ': Fior di latte campano, provola, prosciutto cotto, crochè, basilico, olio EVO (1,7)	€ 13
ORTOLANA: Fior di latte campano, verdure grigliate di stagione, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 10

## LE GOURMET

Le nostre gourmet sono state attentamente studiate dai nostri pizzaioli, pertanto NON sono modificabili.

FUORI PORTA: Pomodoro San Marzano Bio, salsiccia di Bra, pomodorini gialli, burrata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 15
MORTAZZA: Fior di latte campano, mortadella Casa Modena, stracciatella, granella di pistacchi, basilico, olio d'oliva DOP (1,7,8)	€ 13
DOLCESALE: bufala campana, cipolla caramellata, sottilissima di tonno marinato in salsa di soia, basilico, olio d'oliva DOP (1,4,7)	€ 14
NONNA: pesto di zucchine, stracciatella, polpette di Fassona, zucchine fritte, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 14
FAVALOSA : pesto di fave, guanciale croccante, scaglie di castelmagno, pomodorini secchi, basilico, olio d'oliva DOP (1,7,13)	€ 14
FOCACCIA ESOTICA: stracciatella, guacamole, salmone affumicato e lime grattugiato, basilico, olio d'oliva DOP (1,7,4)	€ 15

## FOCACCE

FOCACCIA CAPRESE: Pomodorino ciliegino, bufala, rucola basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	€ 13
FOCACCIA LARDO: Lardo Valdostano d'Arnad, miele e noci, basilico, olio d'oliva DOP (1,8)	€ 12
FOCACCIA CRUDO E BURRATA: Crudo di Parma e burrata (1,7)	€ 14

## CHIACCHIERE

### Pasta cresciuta frita accompagnata da

Crudo di Parma e burrata (1,7)	€ 14
Lardo Valdostano d'Arnad (1)	€ 11
Pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala e basilico (1,7)	€ 12

## Supplementi

Ad ogni aggiunta verrà applicato un supplemento

- Mozzarella di Bufala/ Straciatella € 3,00
- Burrata € 3,50
- Crudo di Parma € 3,00
- Acciughe del Cantabrico € 3,00
- Tartufo € 3,00
- Tutti gli altri ingredienti € 1,50

*Bevande*

Acqua microfiltrata Naturale/Gasata Cl 0.75	€ 2,50
Coca-Cola Cl. 0.33	€ 3,00
Coca -Cola Zero Cl.33	€ 3,00
Aranciata	€ 3,00
Thè Limone/Pesca	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Ginseng – orzo – decaffeinato	€ 2,20

**Coperto euro 2**

Val della Torre, Via Alpignano 151

011 968 9232

Seguici sui nostri social !

## LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI

- |   |                            |    |   |
|---|----------------------------|----|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine | 8  | Frutta a guscio, mandorle, nocciole, ecc. |
| 2 | Crostacei                  | 9  | Sedano                                    |
| 3 | Uova                       | 10 | Senape                                    |
| 4 | Pesce                      | 11 | Semi di sesamo                            |
| 5 | Arachidi                   | 12 | Diossido di zolfo e solfiti               |
| 6 | Semi di soia               | 13 | Lupini e Fave                             |
| 7 | Latte                      | 14 | Molluschi                                 |