

A decorative border at the top of the page featuring various green tropical leaves, including monstera and ferns, set against an orange background.

*Waikiki*



# MENU

# INSALATONE

## Salmone

14.00

Salmone norvegese affumicato, uovo sodo da galline allevate a terra, songino, crema di avocado profumata al lime e coriandolo, pomodorini, cipolla rossa di tropea, cetrioli con emulsione allo yogurt

## Burrata

16.00

Burratina di napoli latteria sorrentina, pomodorini gialli e rossi marinati con olio frantoio armato di Alassio, basilico fresco e scorza di limone, songino, con bruschetta del nostro pane fatto in casa

## Pollo

12.00

Petto di pollo italiano, marcato alla griglia e cotto a bassa temperatura in olio EVO e rosmarino, mela verde, cavolo rosso, carote fresche a julienne e cetrioli, con vinaigrette alla senape e aceto di mele 100% italiano

## Greca

12.00

Insalata mista con lattuga, songino, radicchio, spinacino, rucola e ghiaccio con feta, olive taggiasche, cetrioli, cipolla rossa di tropea, pomodorini, crostini e vinaigrette all'aceto balsamico IGP di Modena

## Riso Venere

14.00

Riso venere, songino, mela verde, chips di cocco, cipolla rossa di tropea, anacardi con vinaigrette al mango e coriandolo

# I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA E PARTENOPEA

Serviti con composta di peperoni, miele di Exilles, frutta fresca e grissini al burro

**Formaggi** 12.00

**Salumi** 12.00

**Salumi e Formaggi** 20.00

## I GUSTOSI

**Parmigiana** 16.00

Parmigiana di melanzane grigliate, mozzarella fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, parmigiano reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Armato di Alassio e sugo di pomodori pelati La Fiammante BIO

**Gazpacho** 10.00

Gazpacho di pomodoro, cetrioli e basilico, con verdure croccanti di stagione, olio Frantoio Armato di Alassio aromatizzato al basilico, bruschetta del nostro pane fatto in casa



# SECONDI

Tutti serviti senza contorno

**Stinco glassato** 18.00

Stinco di suino italiano cotto sotto vuoto per 7.5 ore a bassa temperatura e glassato alla birra artigianale Soralamà, mirtilli freschi e timo serpillo

**Waikiki burger** 12.00

Carne bovina piemontese\*, bacon croccante, scamorza affumicata, cipolla rossa di tropea caramellata,, pomodoro occhio di bue, lattuga, pan brioche di nostra produzione

**Classic burger** 10.00

Carne bovina piemontese\*, pomodoro cuore di bue, lattuga, pan brioche di nostra produzione

**Tagliata** 20.00

Tagliata di manzo piemontese marinata con rosmarino e scorza d'arancia, accompagnata con salsa di pesche, whisky e pepe nero

# CONTORNI

**Steakhouse fries \*** 5.00

**Polenta croccante "Molino Filippini"** 5.00

**Melanzane grigliate** 7.00

**Pannocchia grigliata** 6.00

con burro, parmigiano e pepe nero

**Caponata** 8.00

melanzane, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, pinoli, uvetta e aceto di mele

RICHIEDI LA TUA PIZZA CON  
L'IMPASTO SPECIALE DELLA  
SETTIMANA! 2.5 €

## PIZZE ROSSE

**Margherita** 7.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e basilico

**Napoli** 8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, acciughe del Cantabrico, capperi e origano

**Salamino** 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e salamino piccante

**Prosciutto e funghi** 8.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e funghi\* misti

**Würstel e patatine** 8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, würstel e patatine\*

**4 stagioni** 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto, funghi\* misti, carciofi\* e olive taggiasche

**4 Formaggi** 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, Gorgonzola DOP, Toma e Grana Padano

**La Salsiccia** 10.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, salsiccia piemontese, peperoni al forno, ricotta, crema di peperoni rossi e gialli

## PIZZE BIANCHE

### La Bufala DOP

10.50

Bufala DOP, pomodorini, basilico e olio evo frantoio Amato di Alassio

### Friarielli

9.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, pomodorini, basilico, friarielli, salsiccia piemontese

### Mortadella IGP

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio

## PIZZE VEGETARIANE

### Parmigiana

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, melanzane fritte, basilico e Grana Padano DOP

### Vegetariana

9.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, peperoni, zucchine, melanzane, funghi\*, pomodorini e basilico

## CALZONI

### Classico

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e ricotta mantecata

### Corna di Bufala

12.00

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma e pomodorini

# PIZZE SPECIALI

## Burrata

10.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Burrata, pomodorini, basilico e nolio evo frantoio Amato di Alassio

## La Saporita

12.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Bufala DOP, Gorgonzola DOP, salamino piccante, cipolle caramellate

## Tarallo napoletano

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, caciocavallo, lardo alle erbe, taralli con mandorle e pepe

## La Cornicione

12.50

Impasto speciale con cornicione farcito da ricotta mantecata, provola affumicata di Agerola, prosciutto crudo di Parma, olive taggiasche, noci e rucola

## Scarola napoletana *New*

10.00

Provola di Agerola affumicata, scarola ripassata in padella con capperi dissalati, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico e pinoli

## Nduja

10.00

Crema di nduja di Spilinga, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, capocollo piccante, caciocavallo, basilico fritto

## Marinara 2.0 *New*

10.00

Con acciughe del Cantábrico, pomodorini gialli, crema di pomodoro arrostito e basilico, olio all'aglio, terra di olive taggiasche, origano

# FOCACCE

Mortadella IGP, ricotta e scorzetta di limone 8.00

Prosciutto crudo di Parma o cotto 8.00

Lardo alle erbe 8.00

I NOSTRI DOLCI  
FATTI IN CASA

6.00

LATTE  
100% CAMPANO



POMODORO  
100% BIO



 FARINA BONGIOVANNI  
APPROVATA DALLA  
ASSOCIAZIONE VERACE  
PIZZA NAPOLETANA



PIZZA IDRATATA AL 75%

OGNI GIORNO PORTIAMO IN  
TAVOLA PRODOTTI DI QUALITÀ  
SELEZIONANDO CON CURA  
LE MIGLIORI MATERIE PRIME





# SMEMORATA

4,5% vol.



33 cl 5.00  
75 cl 11.00

# ITALICA

6,3% vol.



33 cl 5.00  
75 cl 11.00

# BIRRA DEL MATTO DI COLLEGNO

8,3% vol.



33 cl 5.00  
75 cl 11.00

# LA TENEBROSA

5,5 % vol.



75 cl 11.00

# LUPPOLIPA

4,5% vol.



33 cl 5.00

# RUBINO

4,5% vol.



33 cl 5.00  
75 cl 11.00

# VAISS

4,5% vol.



75 cl 11.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl



BIRRA  
**MESSINA**

**Corona**



### SOFT DRINK

Coca-Cola, Fanta, Sprite, 3.50  
Fanta Lemon e Coca Zero

Bibite Lurisia 4.00

Bibite energizzanti /Red Bull, 4.50  
Monster e Powerade)

The alla pesca o limone 3.50

Succhi di frutta 3.50

Acqua naturale o gasata 75 cl 3.00

### BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa bionda  
piccola 4.00 - media 6.00  
Ichnusa rossa

piccola 4.50 - media 6.50

Blanche de Bruxelles  
piccola 4.50 - media 6.50



# LA CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Superiore "Serrai", La Tordera	24.00
Alta Langa DOCG ", Poderi Vaiot	30.00
Franciacorta DOCG Saten, Riccafana	32.00
Franciacorta DOCG Cavalleri Brut Blanc de Blancs	45.00
Franciacorta Rosé, Cavalleri	45.00

## ROSÉ

Piemonte Rosato "Suasì" (Nebbiolo), Deltetto	22.00
--	-------

## VINI BIANCHI

Roero Arneis Bio "Daivej", Deltetto	22.00
Ribolla Gialla IGT, Vigneti Le Monde	21.00
Gewürztraminer DOC, Cantina Caldaro Kaltern	24.00
Lila Irpinia Falanghina DOC, Tenuta Cavalier Pepe	20.00
Sicilia DOC "Anthilia", Donnafugata	21.00

## VINI ROSSI

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	24.00
Barbera D'Alba, Pio Cesare	25.00
Barbera d'Asti, Damilano	21.00
Dogliani "S.Luigi", Marziano Abbona	21.00
Nebbiolo Langhe "Nibbio", Pio Cesare	29.00
Nebbiolo Langhe DOC, Cordero di Montezemolo	28.00
Nebbiolo Marghe, Damilano	24.00
Pinot Nero Selezione "Saltner", Cantina Caldaro Kaltern	28.00
Aglianico Irpinia "Terra del Varo", Cavalier Pepe	22.00
Nero d'Avola "Sephora", Tenuta Morreale	21.00
Avanà Valsusa DOC, 'I Garbin	24.00