



MENU



ANTIPASTI

Montano

12.00

Polenta frita con funghi porcini* e raclette Cooperative
Latiere Haute Maurienne

Crocchetta

4.00

di patate, nduja e caciocavallo

Crostini

8.00

- Spuma di gorgonzola dolce DOP, pere caramellate e noci
- Stracciatella e alici del Cantabrico

Insalatona

14.00

Insalata mista, finocchi, noci, mele, mirtilli rossi
essiccati, sedano, emulsione al balsamico

I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA E PARTENOPEA

Selezione di formaggi e salumi del centro-sud Italia,
serviti con composta di cipolla, miele e frutta fresca

x1

x2

Formaggi

10.00

18.00

Salumi

10.00

18.00

Salumi e Formaggi

18.00

32.00

PRIMI

Paccheri napoletani 16.00

freschi al ragù di polpo*

Vellutata di cavolfiore 10.00

con ceci fritti alla curcuma

Spaghetti alla chitarra 12.00

freschi, con aglio, peperoncino fresco, pomodorini, stracciatella e olio al prezzemolo

Trofiette 12.00

con pesto di basilico di nostra produzione
crema di patate rosse della valle, fagiolini finissimi
e granella di pinoli

Plin 15.00

Plin ai 3 arrosti con fonduta di toma piemontese DOP
tartufo nero e nocciole tonde

POLENTE Molino Filippini

Concia 16.00

con formaggi DOP

Salsiccia piemontese 16.00

con pelati "La Fiammante BIO"

Guancia di vitello 20.00

cotta a bassa temperatura, demi glace al Nebbiolo,
porro fritto

DALLA GRIGLIA Serviti con french fries*

Tagliata di manzo piemontese 22.00

di lombata di manzo piemontese, marinata al rosmarino e scorza di arancia, grigliata e tagliata, sale maldon e olio Frantoio Armato di Alassio

Cube roll 30.00

Cube roll di manzo marinato al rosmarino e scorza di arancia, scottato e servito con demi glacé al Whisky

Waikiki burger 17.00

con carne bovina piemontese, pancetta, scamorza affumicata, cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodoro e lattuga, pain brioche di nostra produzione con antiqua farina tipo 1 macinata a pietra

Classic burger 14.00

con carne bovina piemontese, pomodoro e lattuga, pain brioche di nostra produzione con antiqua farina tipo 1 macinata a pietra

Galletto 20.00

cotto per 8 ore con demi glace al limone e timo

CONTORNI

French fries * 5.00

Polenta 6.00

Radicchio grigliato con mandorle e olio al basilico 7.00

Carote al burro e timo 6.00

Insalata mista 6.00

PIZZE ROSSE

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

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

Wüstel e patatine

8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, wüstel 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

Parmigiana

9.00

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

Vegetariana

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, verdure grigliate, funghi, peperoni, pomodorini, basilico

PIZZE BIANCHE

La Bufala DOP

10.50

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

Cacio e pepe

12.00

Crema di pecorino romano DOP, Parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero in grani macinato

Friarielli

9.00

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

Scarola napoletana

10.00

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

Mortadella IGP

10.00

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

Invernale

10.00

Bufala affumicata DOP, salsiccia, pomodorini, olive taggiasche, olio evo, origano

Nduja

10.00

Crema di nduja di Spilinga, fiordilatte Napoli Latteria Sorrentina, pancetta arrotolata, caciocavallo, basilico fritto

PIZZE SPECIALI

Marinara 2.0

10.00

Pomodoro cotto La Fiammante BIO, terra di olive, acciughe del Cantabrico, pomodorini rossi e gialli, olio evo aromatizzato all'aglio, origano e basilico

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

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

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

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

Coperto 2.5

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



LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Bossotti Brut Metodo Charmat	24.00
Franciacorta DOCG Saten, Bellavista	40.00
Franciacorta DOCG Brut Cavalleri	36.00
Franciacorta Rosé, Cavalleri	45.00

ROSÉ

Piemonte Rosato "Rifletti" Bossotti	23.00
-------------------------------------	-------

VINI BIANCHI

Erbaluce Caluso, La Masera	22.00
Ribolla Gialla IGT, Vigneti Le Monde	24.00
Lila Irpinia Falanghina DOC, Tenuta Cavalier Pepe	20.00
Sicilia DOC "Anthilia", Donnafugata	27.00
Grillo "Sephora", Tenuta Morreale Agnello	24.00

VINI ROSSI

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	26.00
Barbera D'Alba, Pio Cesare	25.00
Barbera d'Asti, Damilano	24.00
Dogliani "S.Luigi", Marziano Abbona	24.00
Nebbiolo Langhe "Nibbio", Pio Cesare	29.00
Nebbiolo Marghe, Damilano	26.00
Pinot Nero Selezione "Saltner", Cantina Caldaro Kaltern	32.00
Aglianico Irpinia "Terra del Varo", Cavalier Pepe	22.00
Nero d'Avola Sicano	21.00