

LA NOSTRA SPECIALITÀ SPECIALITIES

TEMPO DI COTTURA 15MIN - COOKING TIME 15MIN

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| FARINATA CLASSICA MADE WITH CHICKPEA FLOUR,
OLIVE OIL, SALT AND ROSMARY AND COOKED IN THE OVEN |   | 4.00 € |
| FARINATA CON CREMA AL GORGONZOLA
WITH BLUE CHEESE CREAM |    | 5.00 € |
| FARINATA CON LARDO DI MONCALIERI
WITH LARDO FROM MONCALIERI |  | 6.00 € |

SEMPRE DAL FORNO... DISHES FROM THE OVEN...

- | | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PIZZA MARGHERITA
PIZZA MARGHERITA |     | 6.50 € |
| PIZZA PROSCIUTTO
HAM PIZZA |    | 7.50 € |
| FOCACCINA LISCIA
WHITE FOCACCIA |   | 4.50 € |
| FOCACCINA INTEGRALE
WHOLE WHEAT FOCACCIA |   | 4.50 € |

...LE NOSTRE GOURMET ...OUR GOURMET PIZZAS

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA
E CIPOLLA DI TROPEA CANDITA
WITH PARMA HAM, BURRATA CHEESE AND RED ONIONS |     | 10.00 € |
| RADICCHIO DI TREVISO STUFATO E CRUDO,
NOCI E CREMA AL GORGONZOLA
WITH RADISH, WALNUTS AND BLUE CHEESE |      | 9.00 € |
| LARDO DI MONCALIERI, PUNTARELLE
E MAIONESE DI NOCCIOLE
WITH LARDO FROM MONCALIERI, CRUNCHY CHICORY AND A HAZELNUT MAYONNAISE |    | 9.00 € |

TAGLIERI BOARDS

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TAGLIERE DI SALUMI
HAM AND SALAMI BOARD | | 8.00 € |
| TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA ARTIGIANALE
CHEESE BOARD WITH HOMEMADE MARMELLADE |    | 8.00 € |
| TAGLIERE MISTO
CHEESE, HAM AND SALAMI BOARD |   | 8.00 € |
| TAGLIERE A SCELTA CON FOCACCINA
BOARD OF YOUR CHOICE WITH FOCACCIA |     | 10.00 € |

SNACK

- | | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BOCCONCINI DI POLLO
CHICKEN NUGGETS |    | 5.00 € |
| PATATINE FRITTE
CHIPS |     | 5.00 € |

ANTIPASTI STARTERS

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO E CRUDERIE DI VERDURE KNIFE-CUT RAW MEAT WITH CRUDITIES VEGETABLES	 	7.00 €
GIRELLO DI VITELLO COTTO AL SALE E SALSA TONNATA VEAL COOKED IN SALT WITH A TUNA MAYONNAISE	   	7.00 €
LA TRADIZIONALE INSALATA RUSSA VEGETABLES, TUNA AND MAYONNAISE	    	7.00 €
ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP CON MOSTARDA ARTIGIANALE E MIELE GOAT'S CHEESE FROM ROCCAVERANO WITH A HOMEMADE MARMELLADE AND HONEY	   	8.00 €
ACCIUGHE FRITTE E MAIONESE DI NOCCIOLE FRIED ANCHOVIES WITH HAZELNUT MAYONNAISE	   	8.00 €
INSALATA DI GALLETTO, VERDURE CROCCANTI, ROBIOLA E RIDUZIONE AL MOSCATO CHICKEN SALAD WITH RAW VEGETABLES, GOAT'S CHEESE AND A MUSCAT REDUCTION	     	7.00 €
SFORMATO DI CARCIOFI, TRIGLIE E LA SUA SALSA ARTICHOKE SALT PUDDING WITH PAN-SEARED MULLET AND THEIR SAUCE	     	8.00 €
DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI (A SCELTA) A SELECTION OF THREE APPETIZERS OF YOUR CHOICE		12.00 €

...ALTRE PROPOSTE DELLO CHEF ...MORE PROPOSALS FROM OUR CHEF

LA CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE FRIED AUBERGINES WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN	   	8.00 €
TAGLIATA DI POLLO, RISO NERO E SALSA AL CURRY SLICED CHICKEN, BLACK RICE AND CURRY SAUCE	 	8.00 €
POLPETTE DI VITELLO ED ERBE AROMATICHE, POMODORO E PATATE ARROSTITE MEAT BALLS WITH HERBS, TOMATO AND ROAST POTATOES	  	7.00 €
INSALATA DELLO CHEF: PETTO D'ANATRA, MELE, CIPOLLA DI TROPEA CANDITA E SALSA BBQ THE CHEF'S SALAD: DUCK BREAST WITH APPLES, RED ONION AND A BARBEQUE DRESSING	  	8.00 €
RISO AL SALTO PROFUMATO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI GAMBERI SAFFRON-FLOVOURED RICE WITH SHRIMP RAGÙ	    	10.00 €
ZUPPA DI FAGIOLI E CECI E CALAMARETTI SPADELLATI BEANS AND CHIKPEA SOUP WITH PAN-SEARED SQUID	   	9.00 €

DOLCI DESSERTS 4.00€/6.00€
VEDI MENU 3D SEE 3D MENU