














LA NOSTRA SPECIALITÀ OUR SPECIALITY
TEMPO DI COTTURA 15MIN - COOKING TIME 15MIN

FARINATA CLASSICA CHICKPEAS FLOUR, OLIVE OIL, SALT AND ROSMARIN COOKED IN OVEN	 	4.00 €
FARINATA CON CREMA AL GORGONZOLA WITH BLUE CHEESE CREAM	  	5.00 €
FARINATA CON LARDO DI MONCALIERI WITH MONCALIERI LARDO		6.00 €
DEGUSTAZIONE DELLE 3 FARINATE TASTING OF THREE FARINATA	 	6.00 €

SEMPRE DAL FORNO... DISHES BY OVEN...

PIZZA MARGHERITA MARGHERITA PIZZA	   	6.50 €
PIZZA PROSCIUTTO HAM PIZZA	  	7.50 €
FOCACCINA LISCIA WHITE FOCACCIA	  	4.50 €
FOCACCINA INTEGRALE WITH BLUE CHEESE CREAM	  	4.50 €

...LE NOSTRE "MEZZE" PIZZE GOURMET ...OUR GOURMET HALF PIZZAS

LA CROCCANTE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E CIPOLLA DI TROPEA CANDITA WITH PARMA HAM, BURRATA CHEESE AND TROPEA RED ONIONS	   	8.00 €
LA SOFFICE VEGETARIANA CON BURRATA, BARBA DI FRATE E UOVO SODO WITH BURRATA CREAM CHEESE, BOILED EGGS AND AGRETTI	    	8.00 €
LA SOFFICE INTEGRALE CON SALMONE AFFUMICATO, GERMOGLI E RICOTTA MANTECATA AL LIME WITH SMOKED SALMON, RICOTTA WITH LIME AND SPROUTS	    	9.00 €

GLI IMMANCABILI TAGLIERI.. OUR BOARDS..

SALUMI, FORMAGGI E MOSTARDA O MISTO SALAMI, CHEESE BOARD WITH HOMEMADE MUSTARD OR MIX BOARD	 	8.00 €
FOCACCINA BIANCA O INTEGRALE CON TAGLIERE A SCELTA ONE OF OUR BOARD WITH FOCACCIA	   	10.00 €

SNACK

BOCCONCINI DI POLLO CHICKEN STEW	 	5.00 €
PATATINE FRITTE CHIPS	  	5.00 €

ANTIPASTI STARTERS

- FASSONA BATTUTA AL COLTELLO
E CRUDERIE DI VERDURE**  7.00 €
KNIFE-CUTTED RAW MEAT WITH RAW VEGETABLES
- GIRELLO DI VITELLO COTTO AL SALE
E SALSA TONNATA**  7.00 €
VEAL COOKED WITH SALT WITH TUNA SAUCE
- ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
CON MOSTARDA ARTIGIANALE E MIELE**  8.00 €
ROCCAVERANO GOAT CHEESE WITH HOMEMADE MUSTARD AND HONEY
- ACCIUGHE FRITTE E MAIONESE DI NOCCIOLE**  8.00 €
FRIED ANCHOVIES WITH HAZELNUT MAYONNAISE
- INSALATA DI GALLETTO, VERDURE CROCCANTI,
ROBIOLA E RIDUZIONE AL MOSCATO**  7.00 €
CHICKEN SALAD WITH CRUNCH VEGETABLES, GOAT CHEESE AND MUSCAT REDUCTION
- INSALATA DELLO CHEF : PETTO D'ANATRA, MELE,
CIPOLLA DI TROPEA CANDITA E SALSA BBQ**  8.00 €
CHEF'S SALAD: DUCK, APPLES, RED ONION AND BBQ SAUCE
- DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI (A SCELTA TRA I PRECEDENTI)** 12.00 €
TASTING OF THREE APPETIZERS
- GUAZZETTO DI PISELLI E ASPARAGI, UOVO 62°C
E PARMIGIANO CROCCANTE**  7.00 €
PEAS AND ASPARAGUS WITH 62°C EGG AND PARMESAN

ALTRE PROPOSTE DELLO CHEF OTHER PROPOSAL BY OUR CHEF

- LA CLASSICA PARMIGIANA DI MELANZANE**  7.00 €
FRIED AUBERGINES WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN
- TAGLIATA DI POLLO, RISO NERO
E SALSA AL CURRY**  8.00 €
SLICED CHICKEN, BLACK RICE AND CURRY SAUCE
- POLPETTE DI VITELLO ED ERBE AROMATICHE,
POMODORO E PATATE ARROSTITE**  7.00 €
MEAT BALLS WITH HERBS, TOMATO AND ROASTED POTATOES
- RAVIOLI RIPIENI ALLA CARBONARA MONFERRINA,
CREMA AL PARMIGIANO E BACON CROCCANTE**  9.00 €
RAVIOLI WITH ASPARAGUS AND BACON WITH PARMESAN CREAM
- RISO AL SALTO PROFUMATO ALLO ZAFFERANO
CON RAGÙ DI GAMBERI**  10.00 €
SAFFRON-FLOVORED RICE WITH SHRIMP RAGÙ
- CALAMARI SPADELLATI, PATATA SCHIACCIATA
E BARBA DI FRATE**  9.00 €
BLURRED SQUIDS, POTATOES AND AGRETTI

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