

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

FARINATA CON CREMA AL GORGONZOLA

WITH BLUE CHEESE CREAM



5

FARINATA CON LARDO DI MONCALIERI

WITH MONCALIERI LARDO



6

DEGUSTAZIONE DELLE 3 FARINATE

TASTING OF THREE FARINATA



6

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

PIZZA MARGHERITA

MARGHERITA PIZZA



6.5

PIZZA PROSCIUTTO

HAM PIZZA



7.5

FOCACCINA BIANCA O INTEGRALE

WHITE OR WHEAT WHOLE FOCACCIA



4.5

...LE NOSTRE "MEZZE" PIZZE GOURMET

...OUR GOURMET HALF PIZZAS

LA CROCCANTE CON

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA

CIPOLLA DI TROPEA CANDITA



8

WITH PARMA HAM, BURRATA CHEESE AND TROPEA RED ONIONS

LA SOFFICE VEGETARIANA CON

STRACCHINO, ASPARAGINA E SALSA AL TUORLO D'UOVO

8

WITH STRACCHINO, LITTLE ASPARAGUS AND EGG SAUCE



LA SOFFICE INTEGRALE CON

SALMONE AFFUMICATO, GERMOGLI E RICOTTA MANTECATO AL LIME

9

WITH SMOKED SALMON, RICOTTA WITH LIME AND SPROUTS



GLI IMMANCABILI TAGLIERI.. OUR BOARDS..

SALUMI, FORMAGGI E MOSTARDA O MISTO

8

SALAMI, CHEESE BOARD WITH HOMEMADE MUSTARD OR MIX BOARD

FOCACCINA BIANCA O INTEGRALE CON TAGLIERE A SCELTA

10

ONE OF OUR BOARD WITH FOCACCIA



SNACK

BOCCONCINI DI POLLO

5

CHICKEN NUGGETS




PATATINE FRITTE

5

CHIPS



ANTIPASTI STARTERS

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO E CRUDERIE DI VERDURE  

7

KNIFE-CUTTED RAW MEAT WITH RAW VEGETABLES

GIRELLO DI VITELLO COTTO AL SALE E SALSA TONNATA    

7

VEAL COOKED WITH SALT WITH TUNA SAUCE

LA TRADIZIONALE INSALATA RUSSA    

7

MIX OF VEGETABLES, TUNA AND MAYONNAISE

**ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
CON MOSTARDA ARTIGIANALE E MIELE**    

8

ROCCAVERANO GOAT CHEESE WITH HOMEMADE MUSTARD AND HONEY

PANE, ACCIUGHE, BURRO E BAGNETTO   

8

BREAD, ANCHOVIES, BUTTER AND GREEN SAUCE

**INSALATA DI GALLETTO, VERDURE CROCCANTI,
ROBIOLA E RIDUZIONE AL MOSCATO**      

7

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

CHEF'S SALAD: DUCK, APPLES, RED ONION AND BBQ SAUCE

DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI (A SCELTA TRA I PRECEDENTI)

12

TASTING OF THREE APPETIZERS

ALTRE PROPOSTE DELLO CHEF OTHER PROPOSAL BY OUR CHEF

**TORTA VERDE IN CHIAVE GOURMET:
RISO AL SALTO, RICOTTA MANTECATATA, SPINACINO E SALSA ALL'UOVO**     

8

RICE, RICOTTA EGG SAUCE AND SPINACH

TAGLIATA DI POLLO, RISO NERO E SALSA AL CURRY  

8

SLICED CHICKEN, BLACK RICE AND CURRY SAUCE

**POLPETTE DI VITELLO ED ERBE AROMATICHE,
POMODORO E PATATE ARROSTITE**    





7

MEAT BALLS WITH HERBS, TOMATO AND ROASTED POTATOES

**RAVIOLI RIPIENI ALLA CARBONARA MONFERRINA,
CREMA AL PARMIGIANO E BACON CROCCANTE**    

9

RAVIOLI WITH ASPARAGUS AND BACON WITH PARMESAN CREAM

POLPO ARROSTO, PATATE E INTINGOLO DI POMODORO E OLIVE    

10

OCTOPUS, POTATOES, TOMATOES AND OLIVES

CALAMARI E TRIGLIE SPADELLATI, DADOLATA DI MELANZANE ALLE ERBE    

9

BLURRED SQUIDS AND MULLET WITH AUBERGINES AND HERBS

DOLCI DESSERTS 4.00€/6.00€

VEDI MENU 3D SEE 3D MENU