

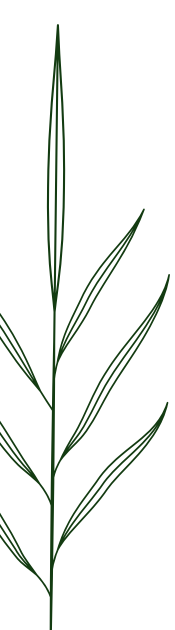
P E R I N I Z I A R E

M A R E

Cozze gratinate	€ 16,00 *
Tiepida di polipo, patate e pomodorino datterino	€ 18,00 * C
Gamberoni in crosta di Panko e zucchine pastellate	€ 18,00 *
Calamari in guazzetto e polenta fritta	€ 18,00 *
Tris di mare Giolitti	€ 22,00 *

T E R R A

Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata e fiore di capperi	€ 14,00 C
Polpette di melanzane con stracciatella e ricotta salata	€ 14,00
Battuta di Fassona accompagnata da salsa verde e salsa rubra	€ 18,00
Tris di terra della tradizione piemontese	€ 20,00 C
Tagliere di terra - salumi e formaggi del territorio accompagnati da focaccia -	€ 20,00

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

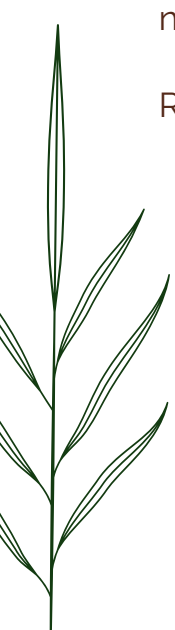
P R I M I P I A T T I

M A R E

Cavatelli con pesce spada e pesto di pistacchi	€16,00 *
Linguine con frutti di mare, crostacei e calamari	€16,00 *
Torciglioni con gamberi e salmone	€16,00 *
Spaghetti alle vongole veraci	€18,00 C
Risotto ai frutti di mare	€18,00 *

T E R R A

Spaghettoni con aglio, olio e peperoncino/pomodorini e basilico	€10,00/12.00
Ravioli del plin ai tre arrosti con il suo fondo di cottura	€13,00
Spaghettoni amatriciana/carbonara	€14.00
Tortello di toma di Lanzo DOP, burro di malga e nocciola gentile	€15.00
Risotto al Nebbiolo con quenelle di salsiccia di Bra	€16.00 C

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

S E C O N D I P I A T T I

M A R E

Trancio di salmone su vellutata di piselli	€18,00 **
Spada alla griglia con melanzane funghetto	€18,00 *
Polipo alla griglia con purea di patate	€20,00 *C
Fritto misto di pesce - calamari, alici, gamberoni e triglie -	€20,00 *
Branzino al forno con patate, olive e pomodorini	€20,00 C
Zuppa di pesce - cozze, calamari, triglie, gamberoni, gallinella e scampi	€22,00 *C
Sogliola con broccoletti sabbiati	€24,00 *C

T E R R A

Grissinopoli di vitello in crosta di grissini	€18,00 **
Paillard di fassone con sarset, grana e pomodorini	€18,00 C
Guanciale di vitello brasato al Nebbiolo	€18,00 *
Cinghiale in salmi e polenta	€20,00 *
Sottofiletto alla griglia	€20,00
Tagliata di Angus	€24,00

C: celiaco

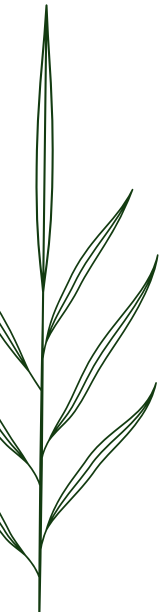
* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

LE NOSTRE INSALATE

NIZZARDA -misto verde, uova sode, fagiolini, tonno sott'olio, filetti di acciuga, olive, pomodori, patate bollite e capperi	€12,00 C
GRECA - pomodori, olive, feta e cipolla	€12,00 C
CAPRESE -mozzarella di bufala, pomodori, olio EVO e basilico	€12,00 C
CAESAR SALAD -insalata iceberg, parmigiano, salsa caesar,petto di pollo e crostini di pane	€14,00 *
VEGANA -misticanza, riso basmati, broccoli, lenticchie, pomodori, zucchine, cavolo rosso e fagiolini	€14,00 *C
GAMBERI - gamberi, insalata iceberg, finocchio, cetriolo, olive nere e salsa yogurt	€16,00 *

C: celiaco

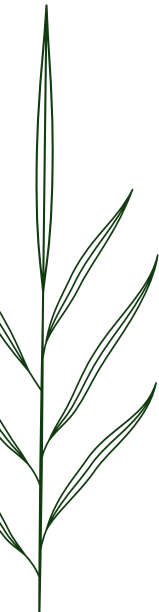
* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

I N O S T R I C O N T O R N I

Patate al forno	€ 6,00 C
Patate alla paprica affumicata	€ 6,00 C
Patate al carbone vegetale e olive	€ 6,00 C
Patate fritte	€ 6,00 *
Zucca	€ 6,00 C
Verdure al vapore	€ 6,00 * C
Verdure alla griglia	€ 6,00 C
Insalata verde	€ 6,00 C
Insalata mista	€ 6,00 C
Insalata di cavolo rosso	€ 6,00 C
Fagioli all'uccelletto	€ 6,00 C

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

M O L L U S C H E R I A

COZZE MARINARA - olio, aglio e prezzemolo	€16,00	C
COZZE IMPEPATE -olio, aglio e pepe	€16,00	C
COZZE DIAVOLA -olio, aglio, pomodoro, peperoncino e prezzemolo	€16,00	C
COZZE PATATE E PECORINO -olio, aglio e prezzemolo	€16,00	C
COZZE ALL'ACQUA PAZZA - pomodorini, aglio, prezzemolo, vino bianco e peperoncino	€16,00	C
COZZE E FAGIOLI -aglio, olio, fagioli borlotti, pomodoro, prezzemolo, peperoncino e pepe	€16,00	C

**Ogni variante è accompagnata da pane
all'aglio e patatine fritte (*)**

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

P I Z Z E C L A S S I C H E

MARGHERITA -pomodoro, fior di latte e basilico	€ 7,50
MARINARA -pomodoro, aglio, basilico e origano	€ 6,50
PROSCIUTTO E FUNGHI -pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 9,50
QUATTRO STAGIONI -pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,carciofi,olive taggiasche	€ 9,50
CINQUE FORMAGGI -pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, taleggio, parmigiano	€ 9,50
CAPRICCIOSA -pomodoro, mozzarella,prosciutto cotto,funghi, carciofi, salamino piccante, wurstel, olive taggiasche	€ 9,50
DIAVOLA -pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,50
SICILIANA -pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, acciughe, capperi e origano	€ 8,50
NORMA -pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, ricotta infornata, basilico	€ 9,00
MARSIGLIESE -pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, gorgonzola, parmigiano	€ 9,50
NAPOLI -pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 8,00
SALSICCIA E PATATE -bufala, scamorza affumicata, salsiccia, patate lesse, rosmarino	€ 9,50

**Qualsiasi aggiunta e/o variazione degli
ingredienti comporterà un supplemento**

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

P I Z Z E C L A S S I C H E

TALEGGINA -mozzarella, taleggio, speck	€ 9.00	
PARMA -pomodoro, mozzarella, crudo di Parma	€ 9,50	
BURRATA E SALSICCIA -pomodoro, salsiccia, burrata, pomodorini e basilico	€ 10.00	
WURSTEL E PATATINE -pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte	€ 9,50	*
SBERLA -pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino, cipolla, parmigiano	€ 9,50	
GUSTOSA -pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive taggiasche, scamorza affumicata, parmigiano	€ 9,50	
SALSICCIA E FRIARIELLI -mozzarella, salsiccia e friarielli	€ 9,50	
PORCELLINA -pomodoro, mozzarella,prosciutto cotto,wurstel,salamino piccante, salsiccia,pancetta	€ 10,00	
VEGETARIANA -pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni e spinaci	€ 9,50	*
DIAVOLONA -pomodoro, mozzarella, salamino piccante, spianata calabra, 'nduja	€ 9,50	
LA 'NDUJA mozzarella, stracchino, 'nduja	€ 9,50	
CALABRA -pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, spianata calabra, gorgonzola, 'nduja, parmigiano	€ 10,00	

Qualsiasi aggiunta e/o variazione degli ingredienti comporterà un supplemento

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

P I Z Z E S P E C I A L I

TARTUFATA -crema di tartufo, mozzarella, porcini trifolati, prosciutto di Praga	€14,00	*
PORCINI -mozzarella di bufala, porcini, pomodorino, prezzemolo e scaglie di parmigiano	€14,00	*
MORTADELLA -mozzarella, burrata, stracchino, mortadella e granella di pistacchi	€12,00	
GIOLITTI -pomodoro, frutti di mare, cozze, gamberoni e prezzemolo	€18,00	*
SOTTOBOSCO -mozzarella, porcini, taleggio, speck e granella di nocciole	€14,00	*
ZUCCONA -crema di zucca, mozzarella, salsiccia, scamorza affumicata e polvere di amaretti	€12,00	

Qualsiasi aggiunta e/o variazione degli ingredienti comporterà un supplemento

P I Z Z E P E R I P I Û P I C C O L I

una bibita inclusa per ogni pizza

MARGHERITA BABY	€ 8,00
PIZZA TOPOLINO	€ 8,00

Possibilità di aggiunte anche per le pizze baby, per esempio wurstel, patatine, olive ecc. con il loro rispettivo supplemento

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

F O C A C C E

CRUDO -olio EVO, rosmarino, prosciutto crudo	€10,00
LARDO -olio EVO, rosmarino, lardo	€8,00
SPECK -olio EVO, rosmarino, speck	€9,00
BURRATA -burrata, rucola, pomodoro pachino	€10,00
PRIMAVERA -bufala, rucola, pomodorino	€9,00
RUSTICA -pomodoro, olive taggiasche, salamino piccante, parmigiano, origano e basilico	€9,00
PORCHETTA -gorgonzola, porchetta di Ariccia, rucola e senape	€12,00
FARINATA	€6,00 *

C A L Z O N I

CLASSICO - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€11,00
FORZUTO - mozzarella, ricotta, spinaci, parmigiano	€12,00 *
RUSTICO-mozzarella,salsiccia, friarielli,pomodorino	€12,00
CINQUE FORMAGGI -mozzarella, gorgonzola, fontina, taleggio, parmigiano	€12,00
NAPOLI -mozzarella, pomodoro, ricotta, salame dolce, pepe nero e parmigiano	€12,00

I calzoni possono essere cotti al forno o fritti

C: celiaco

* abbattuto all'origine

** fresco e abbattuto

Coperto € 2.50

B E V A N D E

Acqua minerale naturale/gasata	0.50 lt	€ 2,50
Acqua minerale naturale/gasata	0.75 lt	€ 3,50
Bibite in genere		€ 3,50

B I R R E A L L A S P I N A

Bionda piccola	0.20 lt	€ 4.00
Bionda media	0.40 lt	€ 6,00
Rossa piccola	0.20 lt	€ 4,00
Rossa media	0.40 lt	€ 6,00
Weiss piccola	0.20 lt	€ 4,00
Weiss media	0.40 lt	€ 6.00
Birre in bottiglia		€ 4,00/6.00

V I N O S F U S O I N C A R A F F A

Vino bianco - rosso	0.50 lt	€ 8,00
Vino bianco - rosso	1 lt	€ 14,00



V I N I R O S S I A L C A L I C E

Dolcetto	€ 5,00
Barbera	€ 5,00
Nebbiolo	€ 6,00
Barbaresco	€ 8,00
Barolo	€ 10,00

V I N I B I A N C H I A L C A L I C E

Arneis	€ 5,00
Gavi	€ 5,00
Prosecco	€ 5,00

C A F F È E D I G E S T I V I

Caffè	€ 2,00
Caffè dek - orzo - ginseng	€ 2,50
Correzione caffè	€ 1,00
Liquori - amari	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Grappa barricata	€ 5,00
Whisky	€ 6,00
Whisky speciali	€ 8,00



D O L C I

Semifreddo al torrone		€ 6.00
Bonnet della tradizione		€ 6.00
Tiramisù al caffè		€ 6.00
Babà al rhum		€ 6.00
Delizia al limone		€ 6.00
Sorbetto al limone		€ 6.00
Mousse al cioccolato con caramello salato e nocciola		€ 6.00
Cheesecake		€ 6.00
Macedonia		€ 5.00
Ananas/Fragole		€ 5.00
Affogato al caffè		€ 7.00
Gelati	- piccolo -	€ 4.00
Gelati	- grande -	€ 6.00

V I N I D A D E S S E R T
A C A L I C E

Moscato d'Asti Cantine Destefanis	€ 5.00
Passito Pyasi Stramature	€ 7.00

