# Waikiki

## I TAGLIERI

### Di montagna 15.00

con salumi e formaggi delle nostre valli, accompagnate da miele di Les Arnaud e composta di cipolla

### Waikiki 14.00

con 125 gr burrata, prosciuttello della valle, pomodoro grigliato e riduzione all aceto balsamico

## ANTIPASTI

Battuta di manzo, spuma al caprino, nocciole tonde del piemonte, pepe rosa, gocce all'aceto di lamponi 15.00

Insalata di pollo, finocchi, zucca, arancia e mandorle, con emulsione allo yogurt e timo 12.00

# PIATTI PRINCIPALI

**Gnocchi di patate rosse di nostra produzione con fonduta di toma della valle, speck croccante e mela renetta** 12.00

**Plin della tradizione saltati con burro "Beppino Occelli", salvia e granella di nocciola** 14.00

**Mezze maniche con calamaretti, pomodorini confit, olive taggiasche e pinoli, su crema di fagioli cannellini e maggiorana** 14.00

# LE POLENTE

Concia 14.00

Spezzatino 14.00

# SECONDI PIATTI

| | |
|---|---|
| Grissinopoli di vitello servita con insalatina di rucola, finocchi, arance e mandorle | 18.00 |
| Zuppetta di pesce con pane casereccio (cozze, gambero, baccalà, scampi, moscardini) | 22.00 |
| Waikiki burger: 200 gr di carne di manzo “km 0”, bacon, cipolle caramellate, toma blu, pomodoro e lattuga, in pan brioche di farina di riso venere di nostra produzione e steakhouse fries | 15.00 |
| Falafel burger con cavolo nero, tzaziki, pomodoro | 15.00 |
| Classic burger, 200 gr di carne di manzo “km 0”. pomodoro, insalata, mayo, in pan brioche di farina di riso venere di nostra produzione e steakhouse fries | 12.00 |

# PIZZE ROSSE

100% LATTE CAMPANO
“Latteria Sorrentina”

**Margherita 6.50**
Pomodoro, fior di latte e basilico

**Napoli 8.50**
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi e basilico

**Salamino 9.00**
Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

**Prosciutto e funghi 8.00**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi* misti

**Würstel e patatine 8.50**
Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine*

**4 stagioni 9.00**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi* misti, carciofi* ed olive taggiasche

**4 Formaggi 9.00**
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, Toma e Grana

**La Salsiccia 10.00**
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, peperoni al forno, icotta, crema di peperoni rossi e gialli

# PIZZE VEGETARIANE

**Parmigiana 9.00**

Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, basilico e Grana

**Vegetariana 9.00**

Fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane, funghi*, pomodorini e basilico

RICHIEDI LA TUA PIZZA CON IMPASTO A BASE DI FARINA DI RISO VENERE! 2.5 €

# FOCACCE

**Speck 8.00**

**Prosciutto crudo 8.00**

**Lardo 8.00**

# CALZONI

**Classico 9.00**

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e ricotta di bufala

**Corna di Bufala 10.50**

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo e pomodorini

# PIZZE SPECIALI

**Burrata 10.50**

Pomodoro, Burrata, pomodorini,
basilico ed olio evo

**La Saporita 12.50**

Pomodoro, Bufala, Gorgonzola, salamino
piccante, cipolle caramellate

**Tarallo napoletano 10.00**

Fior di latte, provolone, lardo, taralli
con mandorle e pepe

**La “Cornicione” 12.50**

Impasto di riso venere con cornicione
farcito da ricotta mantecata, bufala
affumicata, prosciuttello,
olive taggiasche, noci e rucola

# PIZZA FRITTA

**Prosciuttello 12.00**

prosciuttello, mozzarella di bufala,
rucola, pomodorini

**Ricotta e mortadella 10.00**

ricotta, mortadella

# PIZZE BIANCHE

## La bufala DOP 10.00

Bufala DOP, pomodorini, basilico ed olio evo

## Friarielli 9.00

Fior di latte, pomodorini, basilico, friarielli, salsiccia

## Mortadella IGP 10.00

Fior di latte, mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio

## Invernale 10.00

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

## Cavolo nero 10.00

Mozzarella, cavolo nero, pancetta, patate, rosmarino

Waikiki

Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità è abbattuta e conservata.

Il nostro pesce per il consumo a crudo è selezionato con cura ed è abbattuto in conformità alla prescrizioni vigenti.

## BIRRE ARTIGIANALI LEUMANN

33 cl 5.00 75 cl 11.00

Smemorata
Italica
Birra del Matto di Colegno
La Tenebrosa
Luppolipa
Rubino
Vaiss

## BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

Corona
Becks
Tennents
Messina

## BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa
Affligem R.
Blanche de Bruxelles

## ACQUA 75 cl 3.00

## SOFT DRINK da 3.50

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA 5.00

Coperto 2

* Prodotto surgelato.
Le materie prime fresche utilizzate nel menù possono essere abbattute per una migliore conservazione.