

Waikiki

I TAGLIERI

Di montagna 15.00

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

ANTIPASTI

Vitello tonnato 12.00

Caesar salad con pollo, insalata ghiaccio, crostini, scaglie di Parmigiano e Caesar dressing 12.00

Poké di tonno con avocado, riso venere all'olio di sesamo, cavolo verza, wakame, edamame, ravanelli, cetrioli, carote, nori, semi di sesamo e salsa di soia 18.00

LE POLENTE

Concia 14.00

Salsiccia 14.00

CONTORNI

Fries 5.00

Verdure di stagione 5.00

Insalatina 5.00



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

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

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

* Prodotto surgelato.

Coperto 2.5

PIATTI PRINCIPALI

Gnocchi di seirass e spinaci con
fonduta di toma nostrana e
salvia fritta 12.00

Plin della tradizione al sugo
d'arrosto e nocciole tonde 14.00

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

Grissinopoli di vitello servita con
insalata di pomodori, olive,
cipolla rossa e basilico 18.00

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

**I NOSTRI DOLCI
FATTI IN CASA**

5.00

**OGNI GIORNO PORTIAMO IN TAVOLA
PRODOTTI DI QUALITÀ
SELEZIONANDO CON CURA
LE MIGLIORI MATERIE PRIME.**

**LATTE
100% CAMPANO**



**POMODORO
100% BIO**



**FARINA BONGIOVANNI
APPROVATA DALLA
ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



PIZZE ROSSE

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

Margherita 6.50

Pomodoro, fior di latte e basilico

Napoli 8.50

Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi e origano

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, ricotta, crema di peperoni rossi e gialli

PIZZE BIANCHE

La Bufala DOP 10.00

Bufala DOP, pomodorini, basilico e 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

Provola affumicata, salsiccia, pomodorini, olive taggiasche, olio evo, origano

Cavolo nero 10.00

Mozzarella, cavolo nero, pancetta coppata, patate, rosmarino

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

CALZONI

Classico 9.50

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

Corna di Bufala 10.50

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo e pomodorini

Calzone fritto 12.00

Fior di latte, pomodoro, pepe nero, ricotta e ciccioli

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

FOCACCE

Speck 8.00

Prosciutto crudo 8.00

Lardo 8.00



SMEMORATA

4,5% vol.



33 cl 5.00
75 cl 11.00

ITALICA

6,3% vol.



33 cl 5.00
75 cl 11.00

BIRRA DEL MATTO DI COLLEGNO

8,3% vol.



33 cl 5.00
75 cl 11.00

LA TENEBROSA

5,5 % vol.



75 cl 11.00

LUPPOLIPA

4,5% vol.



33 cl 5.00

RUBINO

4,5% vol.



33 cl 5.00
75 cl 11.00

VAISS

4,5% vol.



75 cl 11.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

BIRRA
MESSINA



ichnusa



SOFT DRINK

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fanta Lemon e Coca Zero	3.50
Bibite Lurisia	4.00
Bibite energizzanti (Red Bull, Monster e Powerade)	4.50
The alla pesca o limone	3.50
Succhi di frutta	3.50
Acqua naturale o gasata 75 cl	3.00

BIRRE ALLA SPINA

Poretti 4 luppoli	
piccola 3.50 - media 5.50	
Poretti 6 luppoli rossa	
piccola 4.00 - media 6.00	
Weizen tucher	
piccola 4.00 - media 6.00	



LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Bottiglia

Fedèra Valdobbiadene DOGC Prosecco Superiore Brut, Miotto	24.00
Alta Langa DOCG Brut, Deltetto	32.00
Franciacorta DOCG Brut, Riccafana	32.00
Franciacorta DOCG Brut Noble Rosé, Ca d'Or	30.00
Franciacorta Santa Giulia Satèn DOCG, Ca d'Or	30.00

ROSÈ

Langhe Rosato DOC Damilano	20.00
----------------------------	-------

VINI BIANCHI

Lila Irpinia Falanghina DOC, Tenuta Cavalier Pepe	20.00
Gewürztraminer DOC, Cantina Caldaro Kaltern	24.00
Roero Arneis Bio "Daivej", Deltetto	24.00
Ribolla Gialla IGT, Vigneti Le Monde	24.00
Madlena l'Garbin	22.00
Arneis Damilano	22.00

VINI ROSSI

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	24.00
Barbera D'Alba DOC, Pio Cesare	25.00
Barbera Damilano	24.00
Dolcetto D'Alba DOC, Damilano	24.00
Nebbiolo Langhe DOC, Pio Cesare	38.00
Nebbiolo Langhe DOC, Cordero di Montezemolo	28.00
Nebbiolo Marghe, Damilano	24.00
Pinot Nero DOC, Cantina Caldaro Kaltern	28.00
Verduno Pelaverga DOC, Bel Colle	24.00
Vigna Veja Valsusa DOC	24.00
Bouquet Valsusa DOC, l' Garbin	24.00