

Waikiki

TAGLIERE, INSALATE E POKÈ

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione mediterranea e partenopea

servito con composte, miele, olive marinate e frutta fresca

1 persona	18.00
2 persone	32.00
4 persone	60.00

Caesar salad 12.00

con pollo grigliato, crostini, scaglie di Grana Padano, insalata ghiaccio e salsa caesar

Insalata greca 12.00

con feta, olive taggiasche, cetrioli, cipolla rossa, pomodorini, crostini

Poké di pollo 12.00

Poké di salmone affumicato 14.00

serviti con riso venere, carote, wakame, cetrioli, avocado, ravanelli, cavolo verza, olio di sesamo e salsa di soia



Ribs 20.00

marinate in salsa BBQ di nostra produzione, servite con jacket potato e insalatina mista

Salamella "km 0" 16.00

grigliata servita su polenta "Molino Filippini" e crumble di toma blu

Waikiki burger 16.00

con carne bovina piemontese, pancetta, scamorza affumicata, cipolla rossa di Tropea caramellata, mayo, pomodoro e lattuga, pain brioche con farina di grani antichi del Mulino Valsusa, patatine fritte

Classic burger 13.00

con carne bovina piemontese, mayo, pomodoro e lattuga, pain brioche con farina di grani antichi del Mulino Valsusa, patatine fritte

Tagliata di manzo piemontese 28.00

marinata al ginepro e grigliata, servita con salsa ai mirtilli, lime e basilico, jacket potato e insalatina mista

Galletto 20.00

cotto CBT e grigliato con salsa di yogurt, menta e lime, jacket potato e insalatina mista

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

5.00



* Prodotto surgelato.

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

**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 7.00

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano e basilico

Napoli 8.50

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, acciughe del Cantabrico, capperi e origano

Salamino 9.50

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano e salamino piccante

Prosciutto e funghi 8.00

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, prosciutto cotto e funghi* misti

Würstel e patatine 8.50

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, würstel e patatine*

4 stagioni 9.50

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, prosciutto cotto, funghi* misti, carciofi* e olive taggiasche

4 Formaggi 9.50

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, Gorgonzola, Toma e Grana Padano

La Salsiccia 10.00

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, salsiccia, peperoni al forno, ricotta, crema di peperoni rossi e gialli

PIZZE BIANCHE

La Bufala DOP 10.50

Bufala DOP, pomodorini,
basilico e olio evo

Friarielli 9.00

Fior di latte 100% campano, pomodorini,
basilico, friarielli, salsiccia

Mortadella IGP 10.00

Fior di latte 100% campano, mortadella IGP,
pesto e granella di pistacchio

Estiva 10.00

Crema di pomodorini gialli e basilico,
provola affumicata di Agerola,
fiori di zucca, pomodorini pachino a crudo,
mandorle e lime

PIZZE VEGETARIANE

Parmigiana 9.00

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano,
fior di latte, melanzane fritte, basilico e
Grana Padano

Vegetariana 9.00

Fior di latte 100% campano, peperoni,
zucchine, melanzane, funghi*, pomodorini e
basilico

CALZONI

Classico 9.00

Pomodoro BIO, fior di latte 100% campano, prosciutto, cotto e ricotta mantecata

Corna di Bufala 12.00

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo e pomodorini

PIZZE SPECIALI

Burrata 10.50

Pomodoro BIO, Burrata, pomodorini, basilico e olio evo

La Saporita 12.50

Pomodoro BIO, Bufala DOP, Gorgonzola, salamino piccante, cipolle caramellate

La "Cornicione" 12.50

Impasto di riso venere con cornicione farcito da ricotta mantecata, provola affumicata di Agerola, prosciutto crudo di Parma, olive taggiasche, noci e rucola

PIZZA FRITTA

Ciccioli 12.00

Ciccioli, ricotta di bufala, fiordilatte 100% campano e pomodoro BIO

La "piccante" 12.00

Fiordilatte 100% campano, spianata piccante, ricotta, peperoncino fresco

FOCACCE

Mortadella 8.00

Prosciutto crudo o cotto 8.00

Lardo di Moncalieri 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


Corona



SOFT DRINK

Coca-Cola, Fanta, Sprite, 3.50
Fanta Lemon e Coca Zero

Bibite Lurisia 4.00

Bibite energizzanti /Red Bull, 4.50
Monster e Powerade)

The alla pesca o limone 3.50

Succhi di frutta 3.50

Acqua naturale o gasata 75 cl 3.00

BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa bionda
piccola 4.00 - media 6.00

Ichnusa rossa
piccola 4.50 - media 6.50

Blanche de Bruxelles
piccola 4.50 - media 6.50



LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Superiore "Serrai", La Tordera	24.00
Alta Langa DOCG ", Poderi Vaiot	30.00
Franciacorta DOCG Saten, Riccafana	32.00
Franciacorta DOCG Cavalleri Brut Blanc de Blancs	45.00
Franciacorta Rosé, Cavalleri	45.00

ROSÉ

Piemonte Rosato "Suasì" (Nebbiolo), Deltetto	22.00
--	-------

VINI BIANCHI

Roero Arneis Bio "Daivej", Deltetto	22.00
Ribolla Gialla IGT, Vigneti Le Monde	21.00
Gewürztraminer DOC, Cantina Caldaro Kaltern	24.00
Lila Irpinia Falanghina DOC, Tenuta Cavalier Pepe	20.00
Sicilia DOC "Anthilia", Donnafugata	21.00

VINI ROSSI

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	24.00
Barbera D'Alba, Pio Cesare	25.00
Barbera d'Asti, Damilano	21.00
Dogliani "S.Luigi", Marziano Abbona	21.00
Nebbiolo Langhe "Nibbio", Pio Cesare	29.00
Nebbiolo Langhe DOC, Cordero di Montezemolo	28.00
Nebbiolo Marghe, Damilano	24.00
Pinot Nero Selezione "Saltner", Cantina Caldaro Kaltern	28.00
Aglianico Irpinia "Terra del Varo", Cavalier Pepe	22.00
Nero d'Avola "Sephora", Tenuta Morreale	21.00
Avanà Valsusa DOC, 'I Garbin	24.00