

MENU

INSALATONE

Salmone 14.00

Salmone norvegese affumicato, uovo sodo da galline allevate a terra, songino, crema di avocado profumata al lime e coriandolo, pomodorini, cipolla rossa di tropea, cetrioli con emulsione allo yogurt

Burrata 16.00

Burratina di napoli latteria sorrentina, pomodorini gialli e rossi marinati con olio frantoio armato di Alassio, basilico fresco e scorza di limone, songino, con bruschetta del nostro pane fatto in casa

Pollo 12.00

Petto di pollo italiano, marcato alla griglia e cotto a bassa temperatura in olio EVO e rosmarino, mela verde, cavolo rosso, carote fresche a julienne e cetrioli, con vinaigrette alla senape e aceto di mele 100% italiano

Greca 12.00

Insalata mista con lattuga, songino, radicchio, spinacino, rucola e ghiaccio con feta, olive taggiasche, cetrioli, cipolla rossa di tropea, pomodorini, crostini e vinaigrette all'aceto balsamico IGP di Modena

Riso Venere 14.00

Riso venere, songino, mela verde, chips di cocco, cipolla rossa di tropea, anacardi con vinaigrette al mango e coriandolo

I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA E PARTENOPEA

Serviti con composta di peperoni, miele di Exilles, frutta fresca e grissini al burro

Formaggi	12.00
Salumi	12.00
Salumi e Formaggi	20.00

I GUSTOSI

Parmigiana 16.00

Parmigiana di melanzane grigliate, mozzarella fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, parmigiano reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Armato di Alassio e sugo di pomodori pelati La Fiammante BIO

Gazpacho 10.00

Gazpacho di pomodoro, cetrioli e basilico, con verdurine croccanti di stagione, olio Frantoio Armato di Alassio aromatizzato al basilico, bruschetta del nostro pane fatto in casa



SECONDI

Tutti serviti senza contorno

Stinco glassato

18.00

Stinco di suino italiano cotto sotto vuoto per 7.5 ore a bassa temperatura e glassato alla birra artigianale Soralamà, mirtilli freschi e timo serpillo

Waikiki burger

12.00

Carne bovina piemontese*, bacon croccante, scamorza affumicata, cipolla rossa di tropea caramellata,, pomodoro occhio di bue, lattuga, pan brioche di nostra produzione

Classic burger

10.00

Carne bovina piemontese*, pomodoro cuore di bue, lattuga, pan brioche di nostra produzione

Tagliata

20.00

Tagliata di manzo piemontese marinata con rosmarino e scorza d'arancia, accompagnata con salsa di pesche, whisky e pepe nero

CONTORNI

Steakhouse fries *	5.00
Polenta croccante "Molino Filippini"	5.00
Melanzane grigliate	7.00
Pannocchia grigliata	6.00
con burro, parmigiano e pepe nero	

Caponata

8.00

melanzane, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, pinoli, uvetta e aceto di mele

RICHIEDI LA TUA PIZZA CON L'IMPASTO SPECIALE DELLA SETTIMANA! 2.5 €

PIZZE ROSSE

Margherita

7.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e basilico

Napoli

8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, acciughe del Cantabrico, capperi e origano

Salamino

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e salamino piccante

Prosciutto e funghi

8.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e funghi* misti

Würstel e patatine

8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, würstel e patatine*

4 stagioni

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto, funghi* misti, carciofi* e olive taggiasche

4 Formaggi

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, Gorgonzola DOP, Toma e Grana Padano

La Salsiccia

10.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, salsiccia piemontese, peperoni al forno, ricotta, crema di peperoni rossi e gialli

PIZZE BIANCHE

La Bufala DOP

10.50

Bufala DOP, pomodorini, basilico e olio evo frantoio Amato di Alassio

Friarielli

9.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, pomodorini, basilico, friarielli, salsiccia piemontese

Mortadella IGP

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio

PIZZE VEGETARIANE

Parmigiana

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, melanzane fritte, basilico e Grana Padano DOP

Vegetariana

9.00

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

CALZONI

Classico

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e ricotta mantecata

Corna di Bufala

12.00

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma e pomodorini

PIZZE SPECIALI

Burrata 10.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Burrata, pomodorini, basilico e nolio evo frantoio Amato di Alassio

La Saporita

12.50

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

Tarallo napoletano

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, caciocavallo, lardo alle erbe, taralli con mandorle e pepe

La Cornicione

12.50

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

Scarola napoletana



10.00

Provola di Agerola affumicata, scarola ripassata in padella con capperi dissalati, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico e pinoli

Nduja 10.00

Crema di nduja di Spilinga, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, capocollo piccante, caciocavallo, basilico fritto

Marinara 2.0 Mew

10.00

Con acciughe del Cantábrico, pomodorini gialli, crema di pomodoro arrostito e basilico, olio all'aglio, terra di olive taggiasche, origano

FOCACCE

Mortadella IGP, ricotta e scorzetta di limone 8.00

Prosciutto crudo di Parma o cotto 8.00

Lardo alle erbe 8.00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

6.00





POMODORO 100% BIO







PIZZA IDRATATA AL 75%

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









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

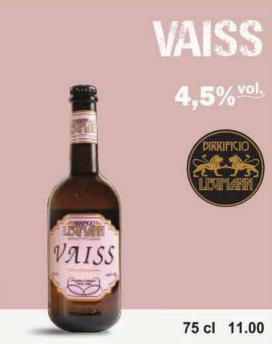


4,5% vol.



33 cl 5.00





BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CI











SOFT DRINK

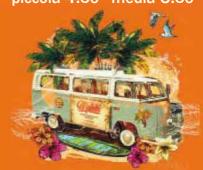
Coca-Cola, Fanta, Sprite, 3.50 Fanta Lemon e Coca Zero

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

ROLLICIME

BULLICINE	
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