



MENU
Summer



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 18.00

Tagliere composto da prosciutto crudo della Val di Susa, salame Napoli, burratina, bocconcini di provola affumicata, Bufala, Olive marinate, crostini di focaccia e frutta fresca

INSALATE

Insalata greca 14.00

Insalata mista, feta, olive taggiasche, pomodorini, cipolla rossa, cetrioli, crostini di focaccia

Caprese 12.00

Songino, mozzarella fior di latte, pomodori ramati, olio al basilico

Pollo 14.00

Insalata mista, pollo grigliato, ceci, pomodorini, melanzane e cipolla rossa

PIATTI PRINCIPALI

Polenta e salsiccia 16.00

Polenta del Molino Bon Giovanni con salsiccia piemontese al sugo Bio "La Fiammante"

Arrosticini 14.00

Arrosticini di ovino marinati al rosmarino, aglio, scorza di limone e grigliati. Servito con steakhouse fries

Waikiki burger 18.00

Carne bovina piemontese, bacon croccante, scamorza affumicata, cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodoro, lattuga, pain brioche di nostra produzione. Servito con steakhouse fries

Classic burger 14.00

Carne bovina piemontese, pomodoro cuore di bue, lattuga, pan brioche di nostra produzione. Servito con steakhouse fries

CONTORNI

Steakhouse fries 6.00

Insalata mista 6.00

Misticanza, carote, cetrioli, pomodorini e mais

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

PIZZE ROSSE

Margherita 7.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina e basilico

Marinara 2.0 10.00

Pomodoro La Fiammante BIO cotto in forno, acciughe del Cantabrico, terra di olive Taggiasche, basilico fresco. Olio del Frantoio all'aglio, pomodorini gialli e rossi

Salamino 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina e salamino piccante

Napoli 8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, acciughe del Cantabrico, capperi e origano

4 Formaggi 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, Gorgonzola DOP, Toma e Grana Padano

Würstel e patatine 8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, würstel e patatine*

4 stagioni 9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, prosciutto cotto, funghi* misti, carciofi* e olive taggiasche

Prosciutto e funghi 8.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e funghi* misti

Parmigiana 9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, melanzane fritte, grana padano e basilico fresco

Burrata 11.00

Pomodoro La Fiammante BIO, burrata, pomodorini, basilico fresco e olio del frantoio

La Saporita 12.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Bufala DOP, Gorgonzola DOP, soppressata piccante e cipolle caramellate

PIZZE BIANCHE

La Bufala DOP 10.50

Bufala DOP, pomodorini, basilico e olio evo frantoio Armato Alassio

Nerano 10.50

Crema di zucchine, provola affumicata di Agerola, guanciale, chips di zucchine e provolone

Friarielli 9.00

Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, pomodorini, basilico, friarielli, salsiccia piemontese

Nduja 10.00

Crema di nduja di Spilinga, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, caciocavallo, basilico fritto

Mortadella 11.50

Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, mortadella Bologna DOP, crema di pistacchio

Affumicata 12.00

Crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, burratina affumicata, pomodorini confit, basilico fritto

Campagnola 11.50

Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, salsiccia, peperoni arrostiti, ricotta di fuscella, crema di peperoni gialli e rossi

La Cornicione 12.50

Cornicione farcito da ricotta di fuscella mantecata, provola affumicata di Agerola, prosciutto crudo di Parma, olive taggiasche, noci e rucola

**I NOSTRI DOLCI
FATTI IN CASA**

6.00

Estiva 10.50

Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, fiori di zuccina, crema di pomodorini gialli, pomodorini gialli e rossi, petali di mandorle tostate

Vegetariana 10.00

Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, verdure cotte al forno, funghi misti* pomodorini e basilico fresco

CALZONI

Classico 9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte 100% campano Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e ricotta di fuscella mantecata

Corna di Bufala 12.00

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma e pomodorini

Scarola napoletana 10.00

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

FOCACCE

Prosciutto crudo di Parma 8.00

Lardo alle erbe 8.00

Burrata, rucola e pomodorini 12.00

Mortadella, ricotta di fuscella e scorzetta di limone 10.00



LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE

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

ROSÉ

Piemonte DOC Rosato Rifletti	20.00
------------------------------	-------

VINI BIANCHI

Roero Arneis DOCG Franco	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 "Anthilla", Donnafugata	21.00
Sur Sur Sicilia Doc Grillo Donnafugata	28.00
Madlena Valsusa Baratuciat DOC	24.00

VINI ROSSI

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	24.00
Barbera D'Alba, Pio Cesare	25.00
Barbera d'Asti DOCG, San Rumè	22.00
Dogliani "S.Luigi", Marziano Abbona	21.00
Nebbiolo Langhe "Nibbio", Pio Cesare	29.00
Langhe d.o.c. Nebbiolo Vialunga	22.00
Pinot Nero Selezione "Saltner", Cantina Caldaro Kaltern	28.00
Nero d'Avola "Sephora", Tenuta Morreale	21.00



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

LATTE
100% CAMPANO



POMODORO
100% BIO



PIZZA
IDRATATA
AL 75%



FARINA BONGIOVANNI
APPROVATA DALLA
ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

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

SOFT DRINK

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero	3.50
Bibite Lurisia	4.00
Bibite energizzanti /Red Bull, Monster e Powerade)	4.50

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

The alla pesca o limone	3.50
Succhi di frutta	3.50
Acqua naturale o gasata 75 cl	3.00

