

# *l'impasto*

IMPASTO COMPOSTO DA FARINE MACINATE A PIETRA,  
SELEZIONATE CON CURA,  
DERIVANTI DA GRANO **100% ITALIANO**,  
UTILIZZANDO POCCHI LIEVITI NATURALI E ACQUA FRESCA,  
UNITA AL SALE INTEGRALE,  
COLTO A MANO NELLE SALINE SICILIANE.



**E' POSSIBILE SCEGLIERE PER LE PIZZE E I PANUOZZI  
LA VARIANTE AI 9 CEREALI CON SUPPLEMENTO DI 1 EURO.**



## **SIAMO ATTENTI ALLE VOSTRE ESIGENZE:**

Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare  
siete pregati di riferirlo al personale.  
Inoltre a vostra richiesta prepariamo piatti con ingredienti  
**senza lattosio e senza glutine.**

# Antipasti

**Melanzana Josper** \_\_\_\_\_ € 5

Barchetta di melanzana cotta a carbonella con olio evo e sale marino

**Battuta di fassona piemontese** \_\_\_\_\_ € 8

**Crudo e bufala** \_\_\_\_\_ € 10

Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Mozzarella di bufala campana Dop



**Sfizietto** \_\_\_\_\_ € 10

Il nostro pane fritto accompagnato da Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, pomodoro San Marzano Dop, basilico e Olio Evo 100% italiano  
E' possibile aggiungere stracciata di burrata pugliese (+2 Euro)



**Crudo e burrata** \_\_\_\_\_ € 10

Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Burrata pugliese

**Tagliere (2 porzioni)** \_\_\_\_\_ € 15

Selezione di salumi e formaggi dal nostro banco gourmet accompagnati dal nostro pane



## PRIMI

<b>GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE</b>	<b>10.00</b>
con riccioli di parmigiano reggiano a lunga stagionatura	euro
<b>SPAGHETTI SAPORE DI MARE</b>	<b>11.00</b>
con *calamari, *ciuffetti al pomodoro italiano biologico, olive riviera e capperi delle Isole Siciliane	euro

## SECONDI

<b>TAGLIATA</b>	<b>16.00</b>
Scamone di prima qualità da bovini piemontesi scottato in piastra e accompagnato da patate fritte con buccia	euro
<b>FILETTO</b>	<b>18.00</b>
Il Re dei tagli dai migliori bovini piemontesi scottato in piastra e accompagnato da *patate fritte con buccia, rucola e pomodorini Pachino	euro
<b>CUOPPO DI *CALAMARI FRITTI</b>	<b>14.00</b>
accompagnati dalle *patate fritte con buccia	euro

## BURGER AL PIATTO

accompagnati da \*patate fritte con buccia

<b>REALE PIEMONTESE</b>	<b>14.00</b>
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, Provola affumicata, Pomodoro, Basilico fresco	euro
<b>ANGUS REALE</b>	<b>15.00</b>
*Hamburger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, Provola affumicata, Pomodoro, Basilico fresco	euro
<b>30 E LODE PIEMONTESE</b>	<b>14.00</b>
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, marmellata di Cipolla di Tropea, Provola campana affumicata, salsa bbq	euro
<b>ANGUS 30 E LODE</b>	<b>15.00</b>
*Hamburger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, marmellata di Cipolla di Tropea, Provola campana affumicata, salsa bbq	euro
<b>GOLOSO PIEMONTE</b>	<b>14.00</b>
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, Gorgonzola dop e granella di Pistacchio di Bronte	euro
<b>ANGUS GOLOSO</b>	<b>15.00</b>
*Maxi Burger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, Gorgonzola dop e granella di Pistacchio di Bronte	euro

\*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.

## I FRITTI

- **PATATE FRITTE CON BUCCIA** \_\_\_\_\_ **4.00**  
euro
- **MISTO FRITTO NAPOLETANO** (2 porzioni) \_\_\_\_\_ **13.00**  
euro  
arancino rosso, polpetta di melanzana ripiena, fiore di zucca ripieno alla ricotta e prosciutto,  
oliva piccante ripiena, crochè di patate, panzerotto salsiccia e friarielli, suppli di riso,  
frittatina di pasta
- **POLPETTE DI MELANZANE RIPIENE DI MOZZARELLA** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro
- **CROCCHÈ DI PATATE** \_\_\_\_\_ **4.00**  
euro
- **OLIVE PICCANTI RIPIENE DI SALSICCIA E FRIARIELLI** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro
- **FRITTATINE DI PASTA** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro  
con bechamelle artigianale
- **SUPPLI' DI RISO** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro  
farciti con prosciutto, mozzarella e piselli
- **ARANCINI DI RISO BIANCHI** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro  
"a pall' e riso" farciti con mozzarella
- **FIORI DI ZUCCA RIPIENI** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro  
alla ricotta e prosciutto cotto
- **PANZEROTTINI** \_\_\_\_\_ **5.00**  
euro  
con salsiccia e friarielli

\*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservare freschezza,  
gusto e per garantirne l'elevata qualità.



# Brasserie



## Hamburger Jospet \_\_\_\_\_ € 14,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con cipolla di Tropea caramellata, servito con patate fritte con buccia  
E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)

## Hamburger Jospet Reale \_\_\_\_\_ € 15,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con cipolla di Tropea caramellata, provola affumicata campana, servito con patate fritte con buccia

E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)

## Hamburger Jospet Goloso \_\_\_\_\_ € 15,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con gorgonzola e granella di Pistacchio di Bronte, servito con patate fritte con buccia

E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)



## Capocollo \_\_\_\_\_ € 13,00

Due bistecche di puro suino italiano accompagnate da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

## Petto di pollo \_\_\_\_\_ € 13,00

Petto di pollo cotto a carbonella accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

## Costine Ribs \_\_\_\_\_ € 14,00

Costine di puro suino piemontese, taglio Ribs, accompagnate da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

## Salsiccia Barbecue \_\_\_\_\_ € 12,00

Salsiccia di puro suino piemontese accompagnata da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

## Grigliata Mista \_\_\_\_\_ € 20,00

Misto carne cotto a carbonella composto da:

- petto di pollo
- costine di puro suino piemontese, taglio Ribs
- capocollo
- salsiccia
- contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill o insalata



# Brasserie



**Fiorentina (su prenotazione, circa 1000 gr)** \_\_\_\_\_ € 49,00

Il re dei tagli, cotto a carbonella e accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

**Tagliata** \_\_\_\_\_ € 16,00

Scamone di prima qualità da bovini piemontesi cotto a carbonella e accompagnato da patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata



**Calamari grigliati** \_\_\_\_\_ € 15,00

Calamari al sapore di barbecue accompagnati da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

**Piatto Veg** \_\_\_\_\_ € 13,00

Mix di verdure cotte a carbonella, tra cui barchetta di melanzana grigliata, patate arrosto e peperoni accompagnati dal pane fatto da noi

**Costata (400 gr circa)** \_\_\_\_\_ € 20,00

Taglio pregiato di fassona piemontese accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata



# Grigliata mista (2 persone) Euro 44

Composta da:

- Costata di fassona piemontese ca. 400 g
- Petto di pollo ca. 400 gr
- Capocollo puro suino, 2 bistecche
- Costine taglio ribs, 4 pezzi
- + un contorno a scelta a persona.



Contorno a scelta a persona:



# Pizze Speciali

**Mulinciana** \_\_\_\_\_ € 10

Mozzarella fior di latte campana, Chips di melanzane fritte, Olive taggiasche, Pomodorini Pachino, Parmigiano reggiano Dop, Basilico fresco, Olio Evo italiano

**Cetarese** \_\_\_\_\_ € 13

Prouola affumicata campana, Alici di Cetara, Pomodorino giallo "lucariello", Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita



**30 e lode** \_\_\_\_\_ € 13

Ricca selezione di ingredienti del pizzaiolo con decorazione a te dedicata

**Regina di Bra** \_\_\_\_\_ € 10

Prouola affumicata campana, Friarielli napoletani, Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Pomodorini Pachino, Parmigiano reggiano Dop, basilico fresco ed Olio Evo 100% italiano in uscita

**Sesamina** \_\_\_\_\_ € 12,00

Pomodoro italiano biologico 100%, Burrata pugliese, Pomodori secchi campani, Basilico fresco, Sesamo, Olio Evo 100% italiano spremuto a freddo

**Polpo** \_\_\_\_\_ € 14

Polpo del Mediterraneo di prima scelta scottato in padella con scalogno, Pomodoro Biologico 100% italiano, Olio Evo, Basilico Fresco dopo cottura



**Burrata pugliese** \_\_\_\_\_ € 12

Pomodoro San Marzano Dop, Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Burrata Pugliese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita

**Saporita** \_\_\_\_\_ € 13

Pomodoro italiano Biologico 100%, Bocconcini di Bufala campana Dop dopo cottura, Patate fritte con buccia, Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Basilico fresco, Sesamo

## Gluten Free

**Margherita** \_\_\_\_\_ € 7,00

**Prosciutto** \_\_\_\_\_ € 9,00

**Valdostana** \_\_\_\_\_ € 9,00

**Parma** \_\_\_\_\_ € 10,00

**Pistacchio** \_\_\_\_\_ € 11,00



# Pizze Gourmet

## Bronte Dop \_\_\_\_\_ € 20,00

Pesto di Pistacchio di Bronte Dop, Granella di Pistacchio di Bronte Dop, Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana Dop, Pomodorino Lucariello Giallo, Pancetta di puro suino piemontese, Basilico Fresco, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano.



## Tagliata Josper \_\_\_\_\_ € 20,00

Tagliata di fassona piemontese cotta a carbonella, pomodoro spunzillo napoletano, rucola fresca, provola campana affumicata, olio evo 100% italiano spremuto a freddo.

## Pomodori di Napoli \_\_\_\_\_ € 20,00

Pomodoro San Marzano Dop, Pomodorino "Lucariello" Giallo, Pomodorino Pachino, Bocconcini di bufala campana Dop, Prouola affumicata campana, Pecorino siciliano pepato, Olio Evo 100% italiano in uscita.



## Nord e Sud \_\_\_\_\_ € 20,00

Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodorini Pachino, Burrata pugliese, Rucola fresca, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano.

## Sapore di Mare \_\_\_\_\_ € 20,00

Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana Dop, Alici di Cetara, Filetti di Tonno, Rucola fresca, Basilico Fresco, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano



## INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITA'

---

Scelti preferendo presidi Slow Food,  
prodotti Dop e Igp, a Km Zero,  
da filiera corta, agricoltura biologica e  
salumi e formaggi provenienti  
da bestiame allevato  
con mangimi sani e naturali.



## PIZZE "A MODO NOSTRO"

<b>MARGHERITA TRADIZIONALE</b>	<b>5.50</b>
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>MARINARA</b>	<b>5.00</b>
Pomodoro San Marzano Dop, Aglio, Origano di Sicilia Biologico e Olio Evo 100% italiano	euro
<b>TROPEA</b>	<b>6.50</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Cipolla di Tropea, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>DIAVOLA</b>	<b>6.50</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Schiacciata piccante, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>CACIO E PEPE</b>	<b>6.50</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pecorino siciliano pepato, Basilico fresco Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>BUFALA DOP</b>	<b>8.00</b>
Pomodoro italiano 100%, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano e Parmigiano Reggiano Dop a lunga stagionatura	euro
<b>ECCELLENZA</b>	<b>7.50</b>
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico Fresco, Olio Evo 100% estratto a freddo dopo cottura e Parmigiano Reggiano Dop	euro

\*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.



## PIZZE "A MODO NOSTRO"

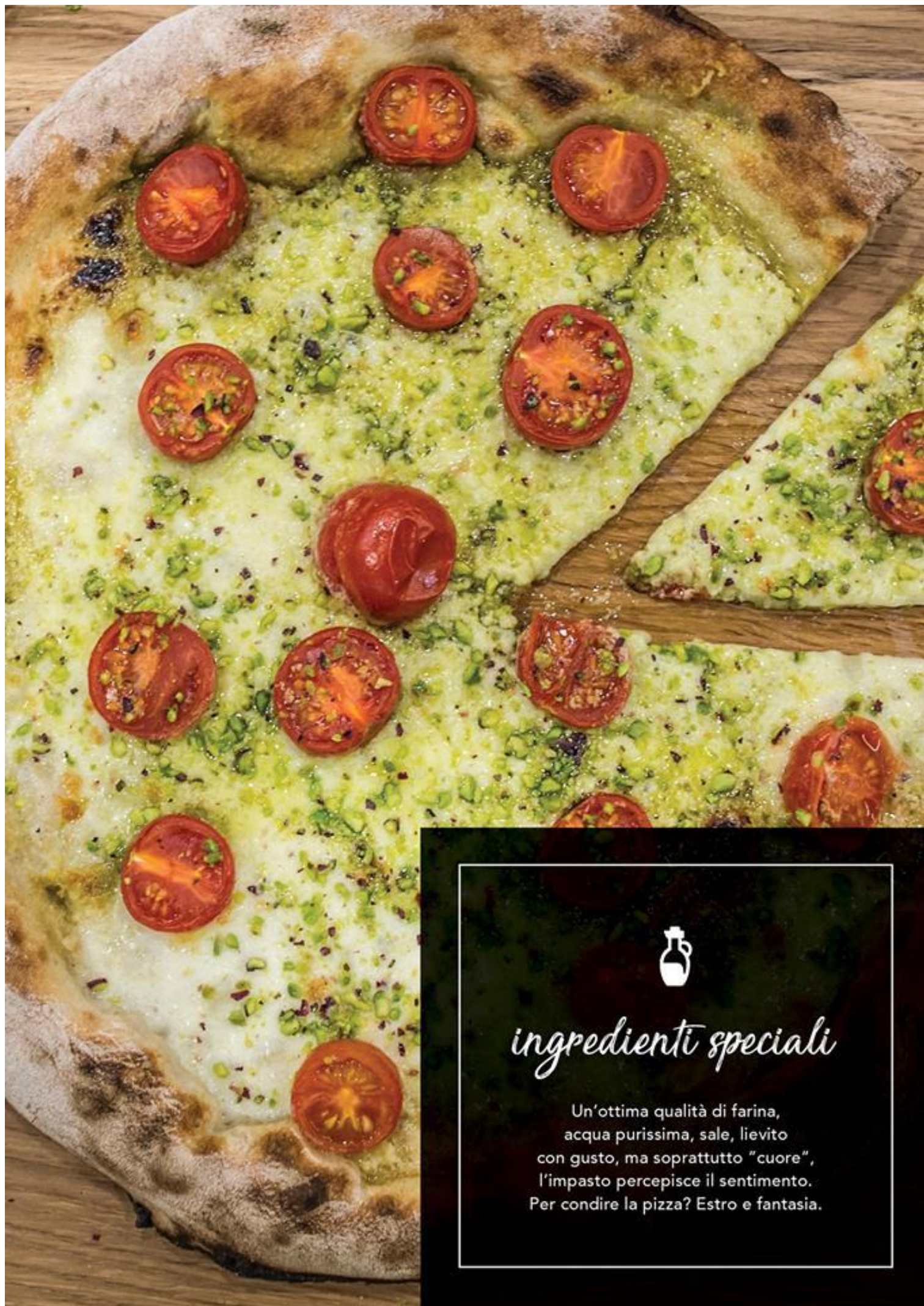
<b>U.S.A. BABY</b>	<b>6.50</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, *Patate fritte, Basilico fresco, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>SOLARE</b>	<b>7.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodori secchi, capperi, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>SALSICCIA DI BRA</b>	<b>8.00</b>
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte campana, Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	<b>8.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Salsiccia di suino piemontese, Friarielli napoletani, Peperoncino, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>VALDOSTANA DOP</b>	<b>8.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>NDUJA</b>	<b>8.00</b>
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Cipolla di Tropea, Nduja calabrese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>5 STAGIONI</b>	<b>8.00</b>
Pomodoro italiano 100% biologico, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Parmigiano Reggiano Dop, Olive Riviera Ligure, Carciofini, Funghi Champignon, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano	euro
<b>5 FORMAGGI</b>	<b>9.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Provola affumicata campana, Gorgonzola Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>PARMA DOP</b>	<b>9.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodorini Pachino, Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro



## PIZZE "A MODO NOSTRO"

<b>GORGONOCCI</b>	<b>9.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Gorgonzola Dop, Gherigli di noci, Basilico Fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>RIPIENOSFIZIOSO</b>	<b>9.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Ricotta fresca, Pancetta alle erbe, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano	euro
<b>PRUGNESPECK</b>	<b>9.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Speck tirolese, Prugne secche morbide, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>CERVERINA</b>	<b>9.00</b>
Pomodoro italiano 100%, Mozzarella Fior di latte campana, Salsiccia di puro suino piemontese, Porri, Olio Evo 100% italiano, Parmigiano Reggiano Dop a lunga stagionatura	euro
<b>TIROLESE</b>	<b>9.00</b>
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Gorgonzola Dop, Speck tirolese, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>PISTACCHIO</b>	<b>10.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pesto di Pistacchio di Bronte, Pomodorini Pachino, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
<b>BRESAOLA</b>	<b>10.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodorini Pachino, Parmigiano Reggiano Dop e a termine cottura Bresaola punta d'anca, Rucola fresca, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano	euro
<b>CASTAGNES PANCETTA</b>	<b>10.00</b>
Mozzarella Fior di Latte campana, Castagne sciroppate, Pancetta arrotolata da puro suino piemontese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro





## *ingredienti speciali*

Un'ottima qualità di farina,  
acqua purissima, sale, lievito  
con gusto, ma soprattutto "cuore",  
l'impasto percepisce il sentimento.  
Per condire la pizza? Estro e fantasia.

## FOCACCIA AL PIATTO

**CLASSICA** \_\_\_\_\_ **4.00**  
euro  
Origano di Sicilia Biologico, sale artigianale di Trapani colto a mano e Olio Evo 100% italiano

**CRUDO** \_\_\_\_\_ **7.00**  
euro  
Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura e Olio Evo 100% italiano in uscita

**LARDO ALLE ERBE** \_\_\_\_\_ **7.00**  
euro  
Lardo alle Erbe da suini piemontesi in uscita

**MAGNIFICA** \_\_\_\_\_ **9.00**  
euro  
Rucola fresca, Bocconcini di Bufala Campana Dop e Salsiccia di Bra a crudo del Consorzio

**PRELIBATEZZA** \_\_\_\_\_ **12.00**  
euro  
Ricca selezione di affettati del banco gourmet, Pomodorini Pachino freschi, Bocconcini di Bufala Campana Dop e Olio Evo 100% italiano

**PISTACCHIO** \_\_\_\_\_ **12.00**  
euro  
Granella di Pistacchio di Bronte Dop, Speck tirolese, Stracciata di Burrata pugliese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita

## FOCACCIA RIPIENA

**NAPOLETANA** \_\_\_\_\_ **10.00**  
euro  
Provola affumicata campana, Salsiccia di suino piemontese, Friarielli napoletani, Basilico fresco, Peperoncino frantumato, Parmigiano reggiano Dop e Olio Evo 100% italiano

**CAPRIS** \_\_\_\_\_ **11.00**  
euro  
Mozzarella Fior di latte Campana, Prosciutto cotto di puro suino piemontese senza lattosio e senza glutine, Carciofini, Funghi champignon freschi, Olive Riviera Ligure, Pancetta alle erbe e Capperi delle isole siciliane

**PARMIGIANA** \_\_\_\_\_ **11.00**  
euro  
Mozzarella Fior di latte campana, Pomodoro San Marzano Dop, Melanzane fritte, Parmigiano reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano



## *panuozzo*

panino sfornato con il nostro impasto  
della pizza, lievitato almeno 36 ore,  
farcito al momento  
e ripassato in piastra.

---





## PANUOZZO CON PATATE

### **COTTO E MOZZARELLA** \_\_\_\_\_ **9.00** euro

Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico fresco, Olio Evo 100% italiano

### **PARMA DOP** \_\_\_\_\_ **10.00** euro

Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodoro, Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo 100% italiano

### **VALDOSTANO DOP** \_\_\_\_\_ **10.00** euro

Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Olio Evo 100% italiano

### **SALSICCIA DI BRA** \_\_\_\_\_ **10.00** euro

Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Pepe, Olio Evo 100% italiano

### **BUFALA DOP** \_\_\_\_\_ **10.00** euro

Pomodoro italiano 100%, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano, Pomodoro

### **PISTACCHIO** \_\_\_\_\_ **11.00** euro

Mozzarella Fior di Latte campana, Pesto di Pistacchio di Bronte, Pomodoro, Speck Tirolese e Olio Evo 100% italiano



E' possibile avere la variante ai 9 cereali (+1 euro).  
Tutti i panuozzi sono accompagnati da \*patate fritte con buccia.

## Primi

### Gnocchi Bronte Dop \_\_\_\_\_ € 10

Gnocchi 100% patate fatti da noi al pesto di pistacchio di Bronte mantecati al parmigiano reggiano Dop a lunga stagionatura

### Spaghetti sapore di mare \_\_\_\_\_ € 11

con \*calamari del mediterraneo di alta qualità, \*ciuffetti di calamari al pomodoro italiano biologico , olive taggiasche e capperi delle isole siciliane



## Fritti



### \*Patate fritte con buccia \_\_\_\_\_ € 4

### \*Olive all'ascolana \_\_\_\_\_ € 5

### \*Olive ascolane al tartufo \_\_\_\_\_ € 5

### \*Salvia pastellata \_\_\_\_\_ € 5

### \*Fiori di zucca pastellati \_\_\_\_\_ € 5

### \*Crocchette di patate al tartufo \_\_\_\_\_ € 5

### \*Cuoppo di calamari del mediterraneo \_ € 14

con \*calamari del mediterraneo di alta qualità e \*ciuffetti di calamari accompagnati dalle nostre patate fritte con buccia





## PIZZE GOURMET DOLCI

### FONDENTE 6 PORZIONI

Doppio impasto ripieno di crema al cioccolato fondente decorato in superficie con crema al cacao extra e zucchero a velo

**15.00**  
euro

### PISTACCHIO 6 PORZIONI

Doppio impasto ripieno di crema al cioccolato fondente decorato in superficie con crema di Pistacchio di Bronte e zucchero a velo

**16.00**  
euro

## Dessert

**Cannolo siciliano** \_\_\_\_\_ € 4

Bis di mini cannoli siciliani con ricotta di pecora, granella di pistacchio di Bronte e cioccolato

**Tris di mini cannoli** \_\_\_\_\_ € 5

Tre mini cannoli siciliani con ricotta di pecora, granella di pistacchio di Bronte e cioccolato

**Tiramisù 30 e lode** \_\_\_\_\_ € 5

**Panna cotta (senza glutine)** \_\_\_\_\_ € 4

**\*Pastiera napoletana** \_\_\_\_\_ € 5

**Sorbetto al limone (senza glutine)** \_\_\_\_\_ € 5

**Dolce del giorno** \_\_\_\_\_ € 5

**Gelato in coppa** \_\_\_\_\_ € 5

**Affogato al caffè bio** \_\_\_\_\_ € 6

**Yogurt (senza glutine)** \_\_\_\_\_ € 5

Guarnito a scelta con cioccolato, caramello, salsa di frutta e cereali

**Crema al caffè (senza glutine)** \_\_\_\_\_ € 3.5



# Caffetteria

Caffè Espresso Biologico 100%	_____	€ 1.50
Caffè Espresso Biologico 100% corretto	_____	€ 2.50
Caffè Espresso Biologico 100% e mini cannolo siciliano	_____	€ 3.50
Cappuccino con Caffè Bio (anche con latte di soia)	_____	€ 2.00
Marocchino con Caffè Bio (anche con latte di soia)	_____	€ 2.00
Caffè Decaffeinato	_____	€ 2.00
Orzo Biologico italiano	_____	€ 2.00
Ginseng	_____	€ 2.00
Cioccolata calda	_____	€ 3.00
Thè caldo	_____	€ 2.50



# Bevande

Thè freddo Estate (limone o pesca)	_____	€ 3.00
Succo di frutta Biologico	_____	€ 3.00
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite e Tonica (33 cl vetro)	_____	€ 3.00
Coca Cola 1 Litro (vetro)	_____	€ 6.00
Chinotto di Savona o Gazzosa di Amalfi Lurisia	_____	€ 3.00
Whisky Oban	_____	€ 7.00
Campari, Crodino, Bitter e Vermouth	_____	€ 2.50
Amari e Brandy	_____	€ 3.00
Grappa	_____	€ 4.00
**Acqua microfiltrata 75 cl	_____	€ 2.00

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.

\*\* Acqua potabile trattata dai sistemi Acqua Viva, conforme al DL 31/2001 e successive modifiche e al DM 25/2012

Coperto 1.50 Euro