

CANTINA DEI F.LLI LA COZZA - 100% VINI ITALIANI

BOLLICINE

Alta Langa DOCG brut, Fontanafredda	7€	28
Prosecco "Sior Piero", Valdobbiadene Superiore		24
Prosecco "Sior Carlo", Valdobbiadene Millesimato Brut		22
Franciacorta brut, Contadi Castaldi		33
Franciacorta brut, Berlucchi		33
Brut Rosè Ruché, Prediomagno		24

VINI BIANCHI - ROSATI

Roero Arneis 2024, Negro, Riserva Chiambretti	22	
Fiano di Avellino 2024, Vigne Irpine	23	
Falanghina 2024, Terre del Principato	22	
Gewurztraminer Selida 2024, Tramin	24	
Vermentino di Gallura Superiore Caresi 2024, Frafiledu	26	
Lagrein rosè 2024, Tramin	23	
Cerasuolo d'Abruzzo rosè 2023, Marchesi Migliorati	22	6€

VINI ROSSI

Dolcetto Dogliani San Luigi 2023, Poderi Cellario, Ris. Chiambretti	20	
Ruchè di Castagnole Monferrato 2024, Bava	7€	25
Barbera d'Asti 2022, Livio Soria	22	
Barbera d'Asti Superiore 2022, Livio Soria	26	
Nebbiolo delle Langhe "Prisiòt" 2023, F.lli Alessandria	28	
Barbaresco Riserva Basarin 2021, Negro	41	

MEZZE BOTTIGLIE (375 cl.)

Bollicine e Bianchi

Franciacorta brut, Contadi Castaldi	22	
Roero Arneis 2024, Negro	16	
Falanghina 2024, Vigne Irpine	16	
Greco di Tufo 2024, Vigne Irpine	16	

Rossi

Dolcetto d'Alba "Ciabot" 2023, Taliano Michele	14	
Barbera d'Alba "Ruvei" 2022, Marchesi di Barolo	15	
Nebbiolo d'Alba "Michet" 2022, Marchesi di Barolo	18	

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Le Filere 2023, Vallebelbo	19	
VINI A BICCHIERE guarda l'icona	5	

"Il Bardo" bianco o rosso quartino (1/4 lt.) 5 mezzo (1/2 lt.) 9 litro (1 lt.) 15

F.lli La Cozza

DA SEMPRE CON LE MANI IN PASTA

PIZZA

A TORINO SOLO IN 2 LOCALI :

F.lli La Cozza e SFASHION CAFÈ

È POSSIBILE GUSTARE L'AUTENTICA

"PIZZA NAPOLETANA STG"

(SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA)

ESEGUITA SECONDO IL SEVERO DISCIPLINARE DI CERTIFICAZIONE EUROPEO

CHE ASSICURA IL PIÙ RIGOROSO RISPETTO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA.

FACCIAMO INOLTRE PARTE DELLA "ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA"

CUCINA

L'AUTENTICA CUCINA MEDITERRANEA CON I SUOI SAPORI:

LA PASTA, L'OLIO D'OLIVA, LA MOZZARELLA, IL BASILICO, IL PESCE

IL PANE, I POMODORI E LE ALTRE VERDURE, IL LIMONE, LE OLIVE.....



Si pregano i Signori Clienti che intendono pagare con tickets,

di segnalarlo prima di chiedere il conto.

VI INVITIAMO A SEGNALARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI.

IL PERSONALE VI FORNIRÀ L'APPOSITO DOSSIER.



foodandcompany.com

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala campana D.O.P. con prosciutto crudo di Parma	13
Burrata pugliese con taralli e olive taggiasche	12
Caprese (pomodori freschi e mozzarella di bufala campana D.O.P.)	11
Bruschetta (fatta al momento) con pomodoro fresco, basilico e origano	9
Tris di bruschette (classica, robiola e pomodori secchi e menta, salsiccia e friarielli)	12
Insalata di mare* tiepida dei F.lli La Cozza	16
Di tutto un po' (cozze gratinate, bruschetta con stracciatella acciughe e pomodori ciliegino, insalata di mare* tiepida, polpette di sarde con yogurt agrumato e menta)	20 NOVITA'
Sformato di zucca con crema di Grana Padano D.O.P.	13 NOVITA'

COZZE

M' pepatella di cozze	15
Cozze alla marinara	15
Cozze al guazzetto di pomodoro con crostoni (zuppetta)	15
Cozze gratinate	15

INSALATONE

Bracera (melanzane grigliate, mozzarella, pomodorini e insalatine miste)	11
Nizzarda (misto foglie, patate, tonno, acciughe, pomodoro, olive, uovo sodo e sedano)	12
Caesar salad (insalata lattuga, pollo alla piastra, salsa Caesar, crostini di pane e bacon croccante)	12
Siciliana (finocchi, arance, olive nere, gamberetti* e cipolla rossa)	12 NOVITA'

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

Angelo Poretti Bionda 4 Luppoli	piccola (20 cl)	4
Lager a bassa fermentazione (5,5%)	media (40 cl)	6
Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli	piccola (20 cl)	4
Rossa doppio malto (6,5%)	media (40 cl)	6
Tucher Weizen	piccola (20 cl)	4
Birra di frumento tedesca (5,3%)	media (40 cl)	6

Birre in bottiglia 33 cl.

Menabrea chiara e ambrata	5
Corona extra	5
Moretti IPA	6
Beck's analcolica	4
Pepsi-Cola alla spina	piccola (20 cl)
	media (40 cl)

Panaché (birra e Sprite) alla spina	piccola (20 cl)	3
	media (40 cl)	5

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite o Thè in lattina (33 cl.)

4

Acqua minerale naturale e gassata:

Sparea (1/2 litro)	2
Sparea (1 litro)	3

Caffè

LIMONCELLO name _____	2,5
	
Limoncello F.lli La Cozza Bottiglia (1/2 lt.)	4 24
Liquore "di Cozze" F.lli La Cozza Bottiglia (1/2 lt.)	4 24

COPERTO

2,5



I NOSTRI FRITTI

Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma 18 mesi	14
Gnocco fritto con burratina, rucola e pomodori	14
Fritto misto vegetariano di stagione	13
Calamari* fritti	17
Fritto misto napoletano*	20
(frittura di baccalà, totani, calamari, alici e gamberetti)	

DOLCI FATTI IN CASA

PASTIERA NAPOLETANA	6
TORTA CAPRESE CON CREMA AL LIMONCELLO	6
BABÀ AL RHUM	6
ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE	6
TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA CHANTILLY	6
TIRAMISÙ	6
ZUPPA INGLESE	NOVITA' 6
PANNA COTTA	6
BONET	6
ANANAS FRESCO	6
GELATI FATTI IN CASA (crema, gianduia, nocciola e fior di bufala)	6
SORBETTI FATTI IN CASA (limone, mela verde e gusti stagionali)	6
SGROPPINI SFASHION (Calvados, mela verde e zenzero - Vodka, limone e menta - Sgroppino stagionale)	7

* = prodotto surgelato

* = prodotto surgelato °= presenza di peperoncino fresco

PRIMI

Spaghetti con cozze e vongole°	17
Linguine con le vongole°	19
Spaghetti alla Scarpariello (pomodorini, pecorino, Grana Padano e peperoncino fresco)	14
Pappardelle alla Norcina (con funghi porcini*, salsiccia e tartufo nero)	17
Paccheri rigati alla Norma (ricotta salata e melanzane fritte)	15
Lasagne al forno	14
Risotto con zucca, caciocavallo e bacon croccante	NOVITA' 16
Gnocchi alla Sorrentina gratinati (pomodoro, mozzarella e basilico)	14
Cavatelli con broccoletti, acciughe e muddica	NOVITA' 14
Mezze maniche con moscardini* e pomodori confit	NOVITA' 17

SECONDI

Polpette di "Nonna Cozza" con sugo della domenica	15
Cosce di pollo disossate alla piastra	16
Scaloppine di vitello al limone	17
A' cotoletta di pollo impanata	16
Tagliata di vitello con rucola	19
Polpo* alla griglia con patate al forno	20
Polpette di baccalà* su crema di ceci	NOVITA' 16
Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea	19
Calamaro 'mbuttunat, peperoni e menta	NOVITA' 17
Parmigiana 'e mulegnane	14
Misto di verdure alla piastra	12

CONTORNI

Patatine* fritte	6
Patate al forno	6
Insalata di carote o mista	5
Insalata al limone	6
Peperonata	NOVITA' 6
Spinaci in padella	NOVITA' 6

LA PIZZA È UGUALE PER TUTTI

Il nostro impasto è preparato con FARINA DI TIPO 1

(lievitazione di almeno 24 ore)

È possibile richiedere qualsiasi pizza o focaccia con i seguenti impasti alternativi:

IMPASTI ALTERNATIVI + 1,5 €

(a rotazione proponiamo: grano arso, erba di grano, riso venere, integrale 100%, curcuma, 7 cereali, alga spirulina, spinaci, ecc.)

PIZZA DEL GIORNO (scopri la in lavagna o fatti consigliare dal cameriere) 14

I CLASSICI DELLO SFASHION CAFE'

(le pizze che hanno reso famoso nel mondo lo Sfashion Cafè)

FANTASIOSA (mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo, rucola, pomodorini ciliegini e Grana Padano D.O.P. a scaglie) 14

PACCHIANA (pomodoro italiano, burrata pugliese intera da 125 gr., prosciutto crudo) 14

FORMAGGI (fior di latte, gorgonzola, Grana Padano D.O.P. grattugiato e provola affumicata) 13

CASERTANA (mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini gialli e rossi a pacchettelle, olive taggiasche e basilico) NOVITA' 13

SMERALDA (pomodoro italiano, stracciatella pugliese fuori cottura e salsiccia di Bra cruda) 13

LA TRADIZIONE NAPOLETANA

(classiche pizze tradizionali che non possono assolutamente mancare)

MARINARA (pomodoro italiano, aglio, origano e basilico) 8

MARGHERITA (pomodoro italiano, fior di latte e basilico) 9

NAPOLETANA (pomodoro italiano, fior di latte, filetti di alici, capperi, origano e basilico) 12

CAPRICCIOSA (pomodoro italiano, fior di latte, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive, capperi ed origano) 13

BUFALA (pomodoro italiano, mozzarella di bufala D.O.P. e basilico) 12

DIAVOLA (pomodoro italiano, provola affumicata e spianata calabria) 12

FRIARIELLI (fior di latte, salsiccia e friarielli) 12

QUATTRO STAGIONI (pomodoro italiano, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche e funghi) 13

CALZONE TRADIZIONE (pom. italiano, fior di latte, ricotta e prosciutto cotto) 12

LE SPECIALI

(pizze d'autore, create dall'estro e dalla fantasia dei nostri pizzaioli)

PROFONDO SUD (crema di 'nduja nobile calabrese, pomodorini gialli a pacchettelle, olive taggiasche e burrata pugliese intera da 125 gr.) 14

CINGHIALE (fior di latte, mortadella di cinghiale, burrata pugliese intera da 125gr. e granella di pistacchio) 14

ORTOLANA (pomodoro italiano, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine e pomodorini ciliegino) 12

NOVITA' 12

TARTUFO (fior di latte, zucca, tartufo nero e salsiccia di Bra) 16

NOVITA' 16

AMALFI (fior di latte, acciughe, pomodorini gialli a pacchettelle, cipolla caramellata e scorze di limone) 12

12

CARAMELLATA (fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia fresca e burrata affumicata da 125g) 14

14

SANT'ANASTASIA (pomodoro italiano, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini, parmigiano e basilico) 12

12

LE BIANCHE

(le nostre focacce vengono servite tagliate a fette e sono perfette per la condivisione)

LARDO E MIELE (lardo, noci e miele) 13

NOVITA' 13

NEVADA (fior di latte, patate, salsiccia e rosmarino) 12

12

GHIOTTA (fior di latte, pomodori secchi, prosciutto crudo e paté di olive) NOVITA' 13

13

FICHI (stracciatella pugliese, prosciutto crudo e coulis di fichi) 13

13

CAPRI (mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini ciliegini e rucola) 12

12

PORCHETTA (fior di latte, porchetta, patate al forno e basilico) 13

NOVITA' 13

MONTANARA (mozzarella di bufala D.O.P., salame di cervo, tartufo nero e basilico) 16

NOVITA' 16

PORRI (fior di latte, porri saltati, gorgonzola e uovo sodo) 13

NOVITA' 13

CARBONARA (fior di latte, guanciale, crema carbonara e pepe) 13

NOVITA' 13

LE BABY

(le pizze più amate dai bambini proposte con impasto tradizionale in versione ridotta)

TOPOLINO (pomodoro italiano e fior di latte) 6

6

MINNIE (pomodoro italiano, fior di latte e prosciutto cotto) 7

7

PIPPO (pomodoro italiano, fior di latte e olive taggiasche) 7

7

PLUTO (pomodoro italiano, fior di latte e wurstel) 7

7

SUPPLEMENTI

BURRATA PUGLIESE INTERA 125 GR. 4,5

4,5

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 3

3

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 2

2

POMODORO FRESCO 1,5

1,5

"RINFORZO" PER FOCACCE E PIZZE

da 1 a 4

= vegetariana = piccante = pesce