

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



### BOLLICINE

Alta Langa DOCG brut, Fontanafredda  7 €	28
Prosecco "Sior Carlo", Valdobbiadene Millesimato Brut	22
Brut Rosè Ruché, Prediomagno	24

### VINI BIANCHI - ROSATI

Roero Arneis Le Madri 2024, Michele Chiarlo 	22
Falanghina 2024, Terre del Principato	22
Gewurztraminer Selida 2025, Tramin	24
Vermentino di Gallura Superiore Caresi 2024, Frafiledu	26
Lagrein rosè 2025, Tramin	23

### VINI ROSSI

Dolcetto Dogliani San Luigi 2024, 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" 2024, F.lli Alessandria	28
Barbaresco Riserva Basarin 2021, Negro	41

### MEZZE BOTTIGLIE (375 cl.)

#### Bianchi

Roero Arneis 2024, Negro	16
Falanghina 2024, Terre del Principato	16


#### Rossi

Dolcetto d'Alba "Ciabot" 2024, Taliano Michele	14
Barbera d'Alba "Ruvei" 2023, Marchesi di Barolo	15
Nebbiolo d'Alba "Michet" 2022, Marchesi di Barolo	18

### VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Riveto 2025, Dante Rivetti 	20
---	----

### VINI A BICCHIERE guarda l'icona

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

*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

Vitello tonnato	<b>NOVITA'</b>	14
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
Finissima di polpo* con rucola e pomodorini	<b>NOVITA'</b>	16
Bruschetta ( <i>fatta al momento</i> ) 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
Sformato di asparagi con crema al Grana Padano D.O.P.	<b>NOVITA'</b>	13

## COZZE

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

## INSALATONE

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

## BEVANDE

### BIRRE ALLA SPINA

<b>Angelo Poretti Bionda 4 Luppoli</b>	piccola (20 cl)	4
Lager a bassa fermentazione (5,5%)	media (40 cl)	6
<b>Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli</b>	piccola (20 cl)	4
Rossa doppio malto (6,5%)	media (40 cl)	6
<b>Tucher Weizen</b>	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

<b>Pepsi-Cola alla spina</b>	piccola (20 cl)	3
	media (40 cl)	5

<b>Panaché (birra e Sprite) alla spina</b>	piccola (20 cl)	3
	media (40 cl)	5

<b>Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite o Thè in lattina (33 cl.)</b>		4
--	--	---

### Acqua minerale naturale e gassata:

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

<b>Caffè</b>		2,5
--------------	--	-----

Limoncello F.lli La Cozza		4
Bottiglia (1/2 lt.)		24
Liquore "di Cozze" F.lli La Cozza		4
Bottiglia (1/2 lt.)		24

<b>COPERTO</b>		2,5
----------------	--	-----

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>PASTIERA NAPOLETANA</b>	6
<b>TORTA CAPRESE CON CREMA AL LIMONCELLO</b>	6
<b>BABÀ AL RHUM</b>	6
<b>ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE</b>	6
<b>TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA CHANTILLY</b>	6
<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	6 <b>NOVITA'</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	6
<b>CANNOLO CON RICOTTA* DI PECORA</b> (farciti al momento)	6 <b>NOVITA'</b>
<b>BONET</b>	6
<b>ANANAS FRESCO</b>	6
<b>GELATI FATTI IN CASA</b> (crema, gianduja, nocciola e fior di bufala)	6
<b>SORBETTI FATTI IN CASA</b> (limone, mela verde e gusti stagionali)	6
<b>SGROPPINI SFASHION</b> (Calvados e mela verde - Vodka e limone - Sgroppino stagionale)	7

\* = prodotto surgelato

## 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* (frittura di baccalà, totani, calamari, alici e gamberetti)	20

## PRIMI

Spaghetti con cozze e vongole°	19
Linguine con le vongole°	20
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto	15 <b>NOVITA'</b>
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 ai frutti di mare*	18 <b>NOVITA'</b>
Gnocchi alla Sorrentina gratinati (pomodoro, mozzarella e basilico)	14

\* = prodotto surgelato ° = presenza di peperoncino fresco

## 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
Milanese di branzino con insalata al limone	18 <b>NOVITA'</b>
Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea	21
Seppia* alla griglia, pomodori cuore di bue e cipolla di tropea	18 <b>NOVITA'</b>
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
Spinaci in padella	6
Zucchine alla Scapece	6 <b>NOVITA'</b>

# 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 pacchetelle, olive taggiasche e basilico) 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 calabra) 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 pacchetelle, 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

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

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

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

**ASPARAGI** (fior di latte, crema carbonara e pepe, asparagi e parmigiano) **NOVITA'** 13

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

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

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

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

## LE FOCACCE

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

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

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

**PRIMAVERA** (stracciatella pugliese, salsiccia di Bra, ravanelli e rucola) **NOVITA'** 14

## LE BABY

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

**TOPOLINO** (pomodoro italiano e fior di latte) 6

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

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

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

## SUPPLEMENTI



**BURRATA PUGLIESE INTERA 125 GR.** 4,5

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.** 3

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE** 2

**POMODORO FRESCO** 1,5

**"RINFORZO" PER FOCACCE E PIZZE** da 1 a 4

 = vegetariana  = piccante  = pesce