

CONDIVIDIAMO

SELEZIONE DI SFIZIOSITÀ DA CONDIVIDERE

TAGLIERE SFIZIOSO

14,00

Mortadella ai pistacchi, prosciutto crudo alta qualità, crema di gorgonzola, stracchino e tranci di focaccia

BRUSCHETTE DI FOCACCIA

7,00

Tris di focacce con impasti all'alga spirulina, alla barbabietola e alla curcuma con battuto di pomodorini, crema di bufala, olio evo, basilico e origano

ANTIPASTO CAVOUR

10,00

Tomini conditi, carne cruda di fassona Piemontese, vitello tonnato, acciughe al verde e triangoli di Focaccia Ricca

LE PIZZE AL TEGAMINO

IMPASTO CON 72 ORE DI LIEVITAZIONE PER IL TEGAMINO TIPICO TORINESE

<div>POMODORO E MOZZARELLA</div> <div>8,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco e olio evo</div>	
<div>QUATTRO FORMAGGI</div> <div>10,00</div> <div>Mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, Parmigiano Reggiano DOP, provola affumicata, origano e olio evo</div>	
<div>SALAMINO E 'NDUJA</div> <div>11,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, 'nduja, basilico, origano e olio evo</div>	
<div>SCAROLA E STRACCIATA</div> <div>12,00</div> <div>Mozzarella fiordilatte, scarola ripassata, olive leccino e crema di bufala</div>	
<div>TRE STAGIONI</div> <div>12,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive leccino, basilico e olio evo</div>	
<div>CRUDO E BUFALA</div> <div>12,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, prosciutto crudo di Parma, basilico, pomodorini freschi e olio evo</div>	
<div>SALSICCIA E CREMA DI BUFALA</div> <div>12,50</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, salsiccia norcina, crema di bufala e basilico fresco</div>	

LE PIZZE IN PALA

48 ORE DI LIEVITAZIONE: IMPASTO LEGGERO, SOTTILE E CROCCANTE

<div>MARCHERITA</div> <div>9,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco e olio evo</div>	
<div>DIAVOLA</div> <div>10,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, basilico fresco e olio evo</div>	
<div>BUFALA</div> <div>11,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, mozzarella di Bufala DOP, basilico fresco e olio evo</div>	
<div>FORMAGGIOSA</div> <div>11,00</div> <div>Scamorza affumicata, gorgonzola DOP, mozzarella fiammifero e Parmigiano Reggiano DOP, origano e olio evo</div>	
<div>PROSCIUTTO CRUDO</div> <div>11,00</div> <div>Polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, basilico fresco ed olio evo</div>	
<div>VEGETARIANA</div> <div>10,00</div> <div>Mozzarella fiordilatte, scarola ripassata, stracciatella e battuto di pomodori secchi</div>	

LE FOCACCE MIGNON

TAPAS DI FOCACCIA, IMPASTO CON LIEVITO MADRE A LUNGA LIEVITAZIONE

<div>CURCUMA</div> <div>4,50</div> <div>Focaccia con impasto alla curcuma farcita con mortadella di Modena IGP, crema di gorgonzola e granella di pistacchi</div>	
<div>ALGA SPIRULINA</div> <div>4,50</div> <div>Focaccia con impasto all'alga spirulina farcita con friarielli e maionese alla 'nduja</div>	
<div>BARBABIETOLA</div> <div>4,50</div> <div>Focaccia con impasto alla barbabietola farcita con zucca violino informata, stracchino e guanciale croccante</div>	
<div>SEI INDECISO? PROVALE TUTTE!</div> <div>11,50</div> <div></div>	

LE FOCACCE FARCITE

UN QUARTO DI FOCACCIA RICCA, SERVITO NELL'ICONICA FORMA A TRIANGOLO

<div>QUELLA DI CAMPO</div> <div>7,50</div> <div>Insalata iceberg, zucchine, melanzane e pomodorini infornati, salsa di guacamole e granella di pistacchio</div>	
<div>DELICATA</div> <div>6,80</div> <div>Prosciutto cotto alta qualità, mozzarella fiordilatte, pomodoro cuore di bue, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, lattuga e olio evo</div>	
<div>PARMA</div> <div>8,00</div> <div>Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, rucola e olio evo</div>	
<div>VIOLINA</div> <div>8,00</div> <div>Zucca violino informata, guanciale croccante, stracchino e scaglie di Parmigiano Reggiano</div>	
<div>LA PIEMONTESE</div> <div>8,00</div> <div>Girello di vitello, salsa tonnata, filetti di acciughe della Sicilia, capperi e spinacino fresco</div>	
<div>BUONGUSTAIA</div> <div>7,40</div> <div>Mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi</div>	
<div>L' ARICCIA</div> <div>8,00</div> <div>Porchetta di Ariccia, crema e scaglie di pecorino, scarola saltata in padella, olive leccino e timo</div>	

LE FOCACCE VESTITE

FOCACCIA RICCA INTERA, DIVISA IN 6 TRIANGOLI... IDEALI DA CONDIVIDERE

<div>PARMIGIANA</div> <div>15,00</div> <div>Salsa di pomodoro, melanzane infornate, mozzarella, grana e crema di basilico</div>	
<div>FASSONA</div> <div>17,00</div> <div>Cime di rapa, tartare di Fassona Piemontese, salsa tonnata e nocciole</div>	
<div>EMILIANA</div> <div>16,00</div> <div>Mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi tostati</div>	
<div>GRANDE CLASSICO</div> <div>17,00</div> <div>Prosciutto crudo di Parma, mozzarella fiordilatte, rucola di campo e olio evo</div>	
<div>VOMERO</div> <div>16,00</div> <div>Crema di Bufala DOP, pomodorini gialli e rossi, scaglie di Parmigiano, origano e basilico</div>	
<div>ZUCCONA</div> <div>17,00</div> <div>Zucca violino informata, guanciale croccante, crema di gorgonzola, granella di noci e timo</div>	



LA CUCINA

UNA SELEZIONE DI PIATTI DELLA CUCINA PIEMONTESE E NON

<div>ANTIPASTI</div>	
<div>VITELLO TONNATO</div> <div>9,80</div> <div>Vitello tonnato della tradizione con salsa tonnata e misticanza, accompagnato dalla nostra focaccia</div>	
<div>BATTUTA PIEMONTESE</div> <div>10,00</div> <div>Carne cruda di fassona piemontese con scaglie di Parmigiano, nocciole, misticanza accompagnato dalla nostra focaccia</div>	
<div>BRUSCHETTA ARICCINA</div> <div>8,50</div> <div>Focaccia tostata, Porchetta di Ariccia, crema e scaglie di pecorino, timo e scarola saltata in padella con olive leccino</div>	
<div>PRIMI</div>	
<div>LASAGNE TIPICHE ALLA BOLOGNESE</div> <div>9,50</div> <div>Lasagna di pasta all'uovo con besciamella, ragù tipico bolognese e Parmigiano Reggiano gratinata al forno</div>	
<div>TAGLIOLINI PIEMONTE</div> <div>10,00</div> <div>Tagliolini freschi, crema di Parmigiano e pepe, cialda di Parmigiano infornata e crumble di Focaccia Ricca</div> <div>Tagliolini freschi al ragù di fassona e crumble di Focaccia Ricca</div>	
<div>RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO</div> <div>12,00</div> <div>Agnoletti del plin ripieni di carne al sugo d'arrosto e crumble di Focaccia Ricca</div>	
<div>SECONDI</div>	
<div>MELANZANA INFORNATA</div> <div>8,90</div> <div>Melanzana infornata e marinata alla soia con salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, cialda di Parmigiano Reggiano, basilico e spicchi di Focaccia Ricca</div>	
<div>BRASATO AL BARBERA</div> <div>14,50</div> <div>Brasato di manzo a lunga cottura con patate rustiche al forno e spicchi di Focaccia Ricca</div>	
<div>POLPETTE AL SUGO</div> <div>8,90</div> <div>Polpette di manzo con salsa di pomodoro del Gargano, spolverata di Parmigiano Reggiano accompagnato dalla nostra Focaccia Ricca</div>	
<div>INSALATE</div>	
<div>INSALATA SAVOIA</div> <div>8,50</div> <div>Iceberg, crumble di guanciale, olive, pomodorino ciliegino, mais, fiocchi di tomino piemontese con crostini di focaccia</div>	
<div>INSALATA RICCA</div> <div>9,00</div> <div>Iceberg, rucola, gamberi marinati al lime, olive, datterino giallo, salsa Ricca e crostini di focaccia</div>	
<div>INSALATA MEDITERRANEA</div> <div>9,00</div> <div>Insalata iceberg, pomodorini ciliegino, olive nere denocciolate, feta, capperi, cipolla rossa, origano fresco, succo di limone</div>	



MENÙ COMPLETO  
ANCHE IN FRANCESE,  
INGLESE E SPAGNOLO



VISITA LA NOSTRA  
PAGINA INSTAGRAM