

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

POMODORO E MOZZARELLA 8,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio evo

QUATTRO FORMAGGI 10,00

Mozzarella fioridilatte, gorgonzola dolce, Parmigiano Reggiano DOP, provola affumicata, origano e olio evo

SALAMINO E 'NDUJA 11,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, 'nduja, basilico, origano e olio evo

SCAROLA E STRACCIATA 12,00

Mozzarella fioridilatte, scarola ripassata, olive leccino e crema di bufala

TRE STACIONI 12,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, prosciutto cotto, olive leccino, basilico e olio evo

CRUDO E BUFALA 12,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, prosciutto crudo di Parma, basilico, pomodorini freschi e olio evo

SALSICCIA E CREMA DI BUFALA 12,50

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fior di latte, salsiccia norcina, crema di bufala e basilico fresco

LE PIZZE IN PALA

48 ORE DI LIEVITAZIONE:
IMPASTO LEGGERO, SOTTILE E CROCCANTE

MARGHERITA 9,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, basilico fresco e olio evo

DIAVOLA 10,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, salamino piccante, basilico fresco e olio evo

BUFALA 11,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, mozzarella di Bufala DOP, basilico fresco e olio evo

FORMACCIOSEA 11,00

Scamorza affumicata, gorgonzola DOP, mozzarella fiammifero e Parmigiano Reggiano DOP, origano e olio evo

PROSCIUTTO CRUDO 11,00

Polpa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, crudo di Parma 18 mesi, basilico fresco ed olio evo

VEGETARIANA 10,00

Mozzarella fioridilatte, scarola ripassata, stracciatella e battuto di pomodori secchi

LE FOCACCE MIGNON

TAPAS DI FOCACCIA, IMPASTO CON LIEVITO MADRE A LUNGA LIEVITAZIONE

CURCUMA 4,50

Focaccia con impasto alla curcuma farcita con mortadella di Modena ICP, crema di gorgonzola e granella di pistacchi

ALGA SPIRULINA 4,50

Focaccia con impasto all'alga spirulina farcita con friarielli e maionese alla 'nduja

BARBABEIOLA 4,50

Focaccia con impasto alla barbabietola farcita con zucca violino infornata, stracchino e guanciale croccante

SEI INDECISO? PROVALE TUTTE! 11,50

LE FOCACCE FARCIATE

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

QUELLA DI CAMPO 7,50

Insalata iceberg, zucchine, melanzane e pomodorini infornati, salsa di guacamole e granella di pistacchio

DELICATA 6,80

Prosciutto cotto alta qualità, mozzarella fioridilatte, pomodoro cuore di bue, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, lattuga e olio evo

PARMA 8,00

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, rucola e olio evo

VIOLINA 8,00

Zucca violino infornata, guanciale croccante, stracchino e scaglie di Parmigiano Reggiano

LA PIEMONTESE 8,00

Cirello di vitello, salsa tonnata, filetti di acciughe della Sicilia, capperi e spinacino fresco

BUONGUSTAIA 7,40

Mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi

L' ARICCIA 8,00

Porchetta di Ariccia, crema e scaglie di pecorino, scarola saltata in padella, olive leccino e timo

LE FOCACCE VESTITE

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

PARMICIANA 15,00

Salsa di pomodoro, melanzane infornate, mozzarella, grana e crema di basilico

FASSONA 17,00

Cime di rapa, tartare di Fassona Piemontese, salsa tonnata e nocciole

EMILIANA 16,00

Mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi tostati

GRANDE CLASSICO 17,00

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella fioridilatte, rucola di campo e olio evo

VOMERO 16,00

Crema di Bufala DOP, pomodorini gialli e rossi, scaglie di Parmigiano, origano e basilico

ZUCCONA 17,00

Zucca violino infornata, guanciale croccante, crema di gorgonzola, granella di noci e timo



LA CUCINA

UNA SELEZIONE DI PIATTI DELLA CUCINA PIEMONTESE E NON

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato della tradizione con salsa tonnata e misticanza, accompagnato dalla nostra focaccia

BATTUTA PIEMONTESE

Carne cruda di fassona piemontese con scaglie di Parmigiano, nocciole, misticanza accompagnato dalla nostra focaccia

BRUSCHETTA ARICCINA

Focaccia tostata, Porchetta di Ariccia, crema e scaglie di pecorino, timo e scarola saltata in padella con olive leccino

PRIMI

LASAGNE TIPICHE ALLA BOLOGNESE

Lasagna di pasta all'uovo con besciamella, ragù tipico bolognese e Parmigiano Reggiano gratinata al forno

TAGLIOLINI PIEMONTE

Tagliolini freschi, crema di Parmigiano e pepe, cialda di Parmigiano infornata e crumble di Focaccia Ricca

Tagliolini freschi al ragù di fassona e crumble di Focaccia Ricca

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 12,00

Agnolotti del plin ripieni di carne al sugo d'arrosto e crumble di Focaccia Ricca

SECONDI

MELANZANA INFORNATA

Melanzena infornata e marinata alla soia con salsa di pomodoro del Cargano, mozzarella fioridilatte, cialda di Parmigiano Reggiano, basilico e spicchi di Focaccia Ricca

BRASATO AL BARBERA

Brasato di manzo a lunga cottura con patate rustiche al forno e spicchi di Focaccia Ricca

POLPETTE AL SUGO

Polpette di manzo con salsa di pomodoro del Cargano, spolverata di Parmigiano Reggiano accompagnato dalla nostra Focaccia Ricca

INSALATE

INSALATA SAVOIA

Iceberg, crumble di guanciale, olive, pomodorino ciliegino, mais, fiocchi di tomoto piemontese con crostini di focaccia

INSALATA RICCA

Iceberg, rucola, gamberi marinati al lime, olive, datterino giallo, salsa Ricca e crostini di focaccia

INSALATA MEDITERRANEA

Insalata iceberg, pomodorini ciliegino, olive nere denocciolate, feta, capperi, cipolla rossa, origano fresco, succo di limone



MENÙ COMPLETO
ANCHE IN FRANCESE,
INGLESE E SPAGNOLO

VISITA LA NOSTRA
PAGINA INSTAGRAM

