

DOLCI FATTI IN CASA

Torta Fratelli La Cozza	NUOVA RICETTA	6
sfoglia* con crema chantilly al cioccolato con bignè alla nocciola		
Pastiera preparata secondo la più antica tradizione Napoletana		6
Zeppola* di S. Giuseppe quella originale		6
Babà al rhum		6
Cremoso al pistacchio di Sicilia con fondente al cioccolato e granella di pistacchio		6
Profiterole con cioccolato e panna	NOVITA'	6
Tiramisù		6
Torta langarola alle nocciole con zabaione al moscato		6
Panna Cotta		6
Ananas fresco		6
Macedonia con frutta di stagione		6
Gelati e sorbetti di nostra produzione		6

Per le vostre ricorrenze prepariamo torte a piacere € 5 a persona

Servizio torta 1€ a testa - obbligatorio fornire scontrino e lista allergeni

NB: i dolci sono fatti in casa e talvolta da noi surgelati

* prodotto surgelato



foodandcompany.com

F.LLI La Cozza
DA SEMPRE CON LE MANI IN PASTA

PIZZA

I PRIMI DUE LOCALI DEL MONDO CHE HANNO RISPETTATO IL SEVERO DISCIPLINARE DI CERTIFICAZIONE EUROPEO E HANNO OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DELLA "PIZZA NAPOLETANA STG" SONO A TORINO:

F.LLI La Cozza E SFASHION CAFÈ

FACENTI PARTE DELLA PRESTIGIOSA
"ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA"



CUCINA

LA NOSTRA CUCINA È ISPIRATA ALLE RICETTE PIÙ TIPICHE DELLA CUCINA MEDITERRANEA.

PARTIAMO DA NAPOLI, PER PASSARE DALLA SICILIA E DALLA PUGLIA ED ARRIVARE FINO IN LIGURIA.

PREPARIAMO IN CASA LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI UTILIZZANDO SELEZIONATE MATERIE PRIME E SAPORI MEDITERRANEI.

CERCHIAMO DI FARE IN MODO CHE AL NOSTRO YACHT CLUB POSSIATE VERAMENTE SENTIRVI IN RIVA AL MARE !

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.

ANTIPASTI

Burratina intera fritta su crema di pomodoro e olio al basilico	12
Caprese con mozzarella di bufala D.O.P. e pomodori cuore di bue	10
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala D.O.P.	12
Bruschette classiche fatte al momento (con pomodoro fresco, basilico e origano)	8
Polpette di polpo* con stracciatella e mandorle tostate	13
Insalata di mare dei F.Ili La Cozza (polpo*, seppia*, gamberi* e verdure croccanti)	14
Insalata di polpo* con patate, pomodori confit e rucola	NOVITA' 15
Cocotte di ceci e cozze fritte	NOVITA' 13
Parmigiana di melanzane* con provola affumicata e olio al basilico	12
Di tutto un po' (polpette di polpo*, insalata di mare*, cozze gratinate e parmigiana di melanzane)	19

COZZE

Cozze alla marinara	13
Cozze al guazzetto di pomodoro con crostoni (leggermente piccanti)	13
Impepata di cozze	13
Cozze gratinate	13

SIAMO FRITTI

Gnocco fritto con burratina, rucola e pomodorini	13
Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma 18 mesi	13
Calamari* fritti con verdurine croccanti	17
Frittura mista di calamari*, gamberi* e pesciolini* con verdurine croccanti	19

INSALATONE

Greca	9
(misto foglie con feta, olive nere e pomodoro)	
Nizzarda	11
(misto foglie con patate, tonno, acciughe, pomodoro, olive, uovo sodo e sedano)	
Caesar salad	11
(insalata lattuga, pollo alla piastra, crostini, salsa Caesar e bacon croccante)	

CANTINA DEI FRATELLI LA COZZA, 100% VINI ITALIANI!

BOLLICINE

Alta Langa brut limited edition Fontanafredda	7€	28
Franciacorta brut Contadi Castaldi		32
Prosecco Valdobbiadene Millesimato V8		22
Brut Rosè Ruché Prediomagno		24

VINI BIANCHI - ROSATI

Roero Arneis riserva Chiambretti 2024 Angelo Negro	22	
Gavi 2024 Villa Sparina	6€	24
Falanghina 2024 Vigne Irpine		20
Greco di Tufo 2024 Vigne Irpine		22
Gewürztraminer 2024 Colterenzio		24
Pecorino Colline Pescaresi 2024 Marchesi Migliorati		22
Vermentino di Gallura Superiore Caresi 2023 Frafiledu		25
Negroamaro rosè 2024 Tenuta Polimena		24
Cerasuolo d'Abruzzo rosè 2023 Marchesi Migliorati		22

VINI ROSSI

Freisa di Chieri vivace 2023 Cantine Balbiano	20	
Dolcetto Dogliani Riserva Chiambretti 2023 Poderi Cellario	7€	19
Barbera d'Asti San Giacomo 2022 Livio Soria		20
Barbera d'Alba Dina 2023 Angelo Negro		22
Barbera d'Asti Superiore Rodotiglia 2021 Livio Soria		26
Langhe Nebbiolo d'Alba Angelin 2023 Angelo Negro		25
Ruchè di Castagnole Monferrato 2024 Prediomagno	7€	26
Barbaresco Riserva Basarin 2021 Angelo Negro		36

MEZZE BOTTIGLIE

• <u>BIANCHI</u>		
Roero Arneis 2024 Negro		15
Falanghina 2024 Vigne Irpine		15
Greco di Tufo 2024 Vigne Irpine		16
• <u>ROSSI</u>		
Barbera d'Alba "Dina" 2024 Negro		15
Langhe Nebbiolo d'Alba "Angelin" 2023 Negro		17

VINI DA DESSERT

Passito di Pantelleria Colosi	6€	26
Moscato d'Asti Le Filere Vallebelbo		18

VINI A BICCHIERE O SFUSI

Guarda l'icona		5
"Il Bardo" Bianco o rosso	Quartino (1/4 lt) 5 Mezzo (1/2 lt) 9 Litro (1 lt)	15

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

Angelo Poretti Bionda 4 Luppoli	piccola (20 cl)	4
Lager a bassa fermentazione (5,5%)	media (40 cl)	6
	caraffa (1 lt.)	14

Angelo Poretti Bock rossa 6 Luppoli	piccola (20 cl)	4
Rossa doppio malto (6,5%)	media (40 cl)	6
	caraffa (1lt.)	14

Tucher Weizen	piccola (20 cl)	4
Birra di frumento tedesca (5,3%)	media (40 cl)	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea e Menabrea ambrata (33 cl)	5
Moretti IPA	6
Beck's o Heiniken analcolica	4

BIBITE E ACQUA

Pepsi, aranciata o Seven Up		
Alla spina	Piccola (20 cl)	3

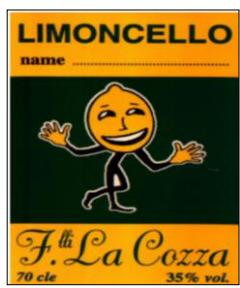
Media (40 cl) 5

Coca Cola, Coca Zero, Fanta o Sprite		
In lattina	(33 cl)	4

Acqua minerale Spara		
Naturale o gassata	Mezza (1/2 lt.)	2

Grande (1 lt.) 3

CAFFÈ	2
--------------	---



Limoncello dei Fratelli La Cozza	4
Bottiglia (1/2 lt.)	22
Liquore di Cozze dei Fratelli La Cozza	4
Bottiglia (1/2 lt.)	22

Crema di meloncello F.Ili La Cozza	4
Coperto	2,5

I PIATTI DEL GIORNO
SONO SULLA LAVAGNA

PRIMI

Spaghetti alle cozze e vongole veraci	16
Spaghetti alle vongole veraci	18
Chitarrucci alla carbonara di mare*	16
Paccheri con ragù bianco di salsiccia, porcini* e scamorza affumicata	NOVITA' 15
Gnocchi <u>fatti in casa</u> ² ai quattro pomodori e caciocavallo	14
Risotto alla pescatora*	NOVITA' 17

SECONDI

Tagliata di vitellone Piemontese con rucola e salsa verde	18
Tagliata di pollo all'arancia e miele con zucchine alla scapece	16
Polpo* alla griglia con scarola ripassata	19
Calamaro* grigliato con pomodorini, olive taggiasche e scamorza	NOVITA' 17
Tonno* scottato con catalogna	NOVITA' 19
Pesce del giorno (all'acqua pazza, alla griglia o in crosta di sale)	20
Misto di verdure ai ferri	9

CONTORNI

Patatine* fritte	6
Patate rustiche	6
Catalogna spadellata	NOVITA' 6
Scarola ripassata (olive taggiasche, capperi, pinoli, peperoncino e uvetta)	6
Insalata di pomodori o di carote o mista	5

MENU BABY

Prosciutto cotto e mozzarella di bufala	8
Penne al pomodoro e basilico	9
Cotoletta di pollo con patatine* fritte	10

²: la pasta fresca è fatta in casa e talvolta da noi surgelata

¹ = prodotto fresco, da noi lavorato e abbattuto a norma di legge

LA PIZZA È UGUALE PER TUTTI

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

IMPASTO TRADIZIONALE NAPOLETANO

(doppia lievitazione di 24 ore a temperatura ambiente)

IMPASTI ALTERNATIVI + 1,5 €

(a rotazione proponiamo: multi cereale, integrale, curcuma, grano arso e non solo)

I CLASSICI DEI F.LLI LA COZZA

(le pizze che hanno reso famosi nel mondo i F.lli La Cozza)

FRATELLI LA COZZA (carpaccio di polpo*, bisque di crostacei*, pomodorini semi dry, olio al limone e prezzemolo) 13

FANTASIOSA (mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo, rucola, pomodorini datterini e Grana Padano D.O.P. a scaglie) 13

PACCHIANA (pomodoro italiano, burrata pugliese intera da 125 gr., straciatella pugliese, rucola fuori cottura e basilico) 12

QUATTRO FORMAGGI (fior di latte, gorgonzola Dolcificato "Costa" D.O.P., caciocavallo "Dei Monti" e Grana Padano D.O.P. grattugiato) 12

SMERALDA (pomodoro italiano, straciatella pugliese fuori cottura e salsiccia fresca) 12

NONNA COZZA (polpettine al sugo, sugo di cottura delle polpette, provola affumicata, scaglie di caciocavallo e basilico) **NOVITA'** 12

NORMA (pomodorini datterini, melanzane fritte, salsiccia saltata, fior di latte, Grana Padano D.O.P. grattugiato e basilico) 12

LA TRADIZIONE NAPOLETANA

(7 classiche pizze tradizionali che non possono assolutamente mancare)

MARINARA (pomodoro italiano, aglio, origano e basilico) 6

MARGHERITA (pomodoro italiano, fior di latte e basilico) 7

NAPOLETANA (pomodoro, fior di latte, filetti di alici, capperi lacrimella e origano) 9

DIAVOLA (pomodoro italiano, fior di latte, spianata calabria e basilico) 9

BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P. e Grana Padano D.O.P. grattugiato) 10

CAPRICCIOSA (pomodoro italiano, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi grigliati, olive taggiasche, funghi e basilico) 12

CALZONE TRADIZIONE (pomodoro italiano, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto e basilico) 11

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

CARCIOFOLATA (provola affumicata, carciofi grigliati, olive taggiasche, capperi, grana padano grattugiato e basilico) 11

SUPER TONNO (pomodorini gialli a pacchetelle, filetti di tonno sott'olio, fior di latte, cipolla caramellata, granella di pistacchio e basilico) 13

SCARPARIELLO (pomodoro italiano, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di caciocavallo e basilico) 11

FIAMMATA (pomodoro italiano, provola affumicata, salsiccia fresca, 'nduja calabrese e basilico) 11

PROFONDO SUD ('nduja calabrese, pomodorini gialli a pacchetelle, olive taggiasche, straciatella pugliese e basilico) 12

CARAMELLATA (fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia fresca, burratina affumicata da 125g e basilico) 13

MORTAZZA (fior di latte, mortadella, burrata da 125 gr. e pistacchi) **NOVITA'** 12

ANTICA SPILORCIA (fior di latte, pesto di rucola fuori cottura, salsiccia fresca, patate rustiche e basilico) 12

ORO DI NAPOLI (pom. gialli, provola affumicata, alici, capperi, olive e origano) 11

GUANCIALE (fior di latte, guanciale, pomodorini semi-dry e crema di patate al limone) **NOVITA'** 12

PIEMONTESE (fior di latte, ragù bianco di salsiccia di Bra e scaglie di Grana) 12

LA ROMANA (pom., fior di latte, melanzane fritte, guanciale e pecorino) **NOVITA'** 13

ZIA MARIA (pomodorini datterini, pomodorini gialli a pacchetelle, fior di latte, zucchine fritte, salsiccia di Bra cruda e basilico) 12

VEGETARIANA (fior di latte, melanzane, zucchine, datterini, straciatella e basilico) **NOVITA'** 12

SAN SIMONE (fior di latte, coppa, datterini, funghi porcini*, crema di pecorino e basilico) **NOVITA'** 14

LE STAGIONALI

(prodotti d'eccellenza e di stagione per rendere le pizze ancora più gustose)

FRIARIELLI (fior di latte, salsiccia e friarielli) 11

LE FOCACCE

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

CAPRI (ciliegini di bufala D.O.P., pomodorini datterini e rucola) 11

COPPATELLA (straciatella, rucola, coppa, crema e polvere di zucca) **NOVITA'** 12

FOCACCIA BRA (salsiccia di Bra cruda, datterini, rucola e straciatella pugliese) 13

LE FRITTE (non disponibili il sabato sera)

(irresistibile e goduriosa: è la pizza fritta, ovviamente napoletana)

CALZONE FRITTO (ricotta, provola affumicata, ciccioli e pepe) 13

CALZONE FRITTO SPECIALE (salsiccia, friarielli e provola affumicata) 13

LE BABY

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

TOPOLINO (pomodoro italiano e fior di latte) 5

MINNIE (pomodoro italiano, fior di latte e prosciutto cotto) 6

PIPPO (pomodoro italiano, fior di latte e olive taggiasche) 6

PLUTO (pomodoro italiano, fior di latte e wurstel) 6

SUPPLEMENTI

BURRATINA PUGLIESE INTERA 125 GR. 4

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 2,5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 1,5

POMODORO FRESCO 1,5

"RINFORZO" PER FOCACCE E PIZZE da 1 a 4

= vegetariana = piccante = pesce

