

Pranzo in socia

dal Lunedì al Sabato

- Menu' 12€ Primo + secondo con contorno
- Menu' 8€ Primo con contorno
- Menu' 9€ Secondo con contorno
- Menu' 10€ Piatto tris

tutti i menu' comprendono
1/4 di vino - acqua - caffè

La Domenica

Menù a prezzo fisso e Minicarta
3 antipasti + 1 primo + 1 secondo

1/4 di vino - acqua - caffè

30€

con possibilità di scomporre il menù

ORGANIZZIAMO BANCHETTI
COMUNIONI COMPLEANNI CENE AZIENDALI

Degustazioni

Minimo 2 pax

10 antipasti

20€ cad.

con un primo

+8€ cad.

con un secondo

+11€ cad.

con il dolce

+4€ cad.

Minimo 2 pax

10 antipasti

un primo

un secondo

un dolce

37€ cad.

Tagliere di formaggi

9€

Tagliere di Affettati

8€

Tagliere Misto

14€

Vino e bevande escluse

Specificare allo staff intolleranze e allergie

Antipasti

<i>Vitello tonnato della tradizione</i> (9-14)	11
<i>Battuta di Fassona sedano e grana</i> (10)	12
<i>Flan di zucchine con vellutata allo zafferano</i> (5)	8
<i>Tris di crostoni (lardo e miele, pomodorino e basilico, crema di zucchine e gamberetti)</i> (2)	9
<i>Insalata di farro (pomodoro, ceci, basilico)</i> (4)	7
<i>Involtini di albese con bufala profumata al limone</i> (5)	14
<i>Tomino con speck</i> (5)	8
<i>Tentacolo di polpo con crema di patate*</i> (9)	14
<i>Carpaccio di salmone (letto di songino, burro all'erba cipollina, limone in polvere)</i> (9)	13
<i>Cozze (Impepata, Marinara, Diavola)*</i> (7)	10

Primi

<i>Agnolotti al sugo di arrosto</i> (12-14)	11
<i>Gnocchi al ragu bianco</i> (4)	11
<i>Risotto zucchini e gamberetti*</i> (min.2 persone, prezzo riferito a persona) (9)	12
<i>Orecchiette alle vongole con cime di rapa e pomodorini</i> (4-7)	13
<i>Mezzemaniche pesto di zucchine, pomodoro fresco e crema di burrata</i> (4-5)	11

Secondi

<i>Guancia di vitello brasata al nebbiolo con Patate</i> (12)	15
<i>Tagliata Rucola Grana e Balsamico</i>	14
<i>Hamburger con fritte*</i>	12
<i>Filetto d'Orata alla mediterranea*</i> (9)	13
<i>Insalatona (uovo, olive, pomodoro, mozzarelline, crostini)</i> (4-5-9-14)	11

Contorni

<i>Misticanza di Insalate</i>	4
<i>Patate fritte*</i>	4
<i>Contorno del giorno</i>	4

Specificare allo staff intolleranze e allergie

PIZZE

Biancaneve (mozzarella fior di latte)	5
Marinara (pomodoro, origano, olio all'aglio)	5
Margherita (pomodoro, mozzarella)	6
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	7
Prosciutto & Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	9
Tedesca (pomodoro, mozzarella, wurstel)	8
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofini)	10
Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, gorgo, fontina, toma, friulano)	9.5
Capricciosa (mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofini, olive, salamino)	11
Greca (pomodoro, mozzarella, olive nere)	8
Parma (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma)	10
Speck & Brie (pomodoro, mozzarella, speck, brie)	8
Valdostana (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina)	9.5
Funghi (pomodoro, mozzarella, champignon)	8
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	9
Bismark (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	9
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	9
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	9.5
Bufalina (mozzarella di bufala, pomodori datterini)	10
Cipolle (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea)	8
Patatine (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	8
Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	9.5
Toma e turgia (pomodoro, mozzarella, toma, turgia)	9.5
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	9
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)	8
Gorgo e cipolla (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla)	9
Stracchino e rucola (stracchino, rucola)	9
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	8
Wurstel e patatine (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	9
Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	8
Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	9

PIZZE SPECIALI

Fioccarda (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, salame piccante)	10
Diretur (pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza, cipolla rossa)	10
Volpiano (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, cipolla)	11
Castellamonte (pomodoro, mozzarella, salsiccia, pesto, olive, scaglie di grana)	10.5
Grosso (mozzarella, mortadella, pistacchi)	9.5
Queen (mozzarella, gorgonzola, pere)	9
Hisa (mozzarella, cima di rapa, pinoli, acciughe)	9
Dinho (pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante)	10
Serenella (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola, acciughe)	9.5
Chef (mozzarella, mortadella, stracciatella, pistacchi, pomodori secchi)	11

FARINATE & CHIACCHIERE

Farinata	5
Farinata Cotto e fontina	7
Farinata Gorgo e salamino piccante	7
Farinata 4 formaggi	7
Chiacchiere Italia (Pomodorini, rucola e bufala)	13
Chiacchiere Cotto e stracciatella	14
Chiacchiere Crudo, bufala e rucola	15
Chiacchiere con Nutella	9

FOCACCE

Focaccia con Prosciutto Crudo	7
Focaccia con Lardo	7
Focaccia con Spek	7
Focaccia Dolce (Nutella)	9

Specificare allo staff intolleranze e allergie

Bollicine

Prosecco Brut Millesimato	15
Prosecco Extra Dry	15

Bianchi

Arneis	14
Erbaluce	12
Greco di Tufo	15
Falanghina	15

Rossi

Barbera	14
Dolcetto	12
Ruchè	19
Nebbiolo	18
Barbera Superiore	16

Vino Sfuso

(Bianco - Rosato - Rosso)

1/4 litro	3
1/2 litro	6
1 litro	9

Birra alla Spina

	Piccola	Media
Grimbergen Blonde 6,7°	0.25l 4€	0.50l 6€
Grimbergen Blanche 6,0°	0.25l 4€	0.50l 6€
Grimbergen Double Ambree 6,5°	0.25l 4€	0.50l 6€
Poretti 4 Luppoli °	0.20l 3€	0.40l 5€
Birra del mese	0.20l 3€	0.40l 5€

Birra Artigianale Treebale 5€

Birra in Bottiglia 3.5€

Bibite in lattina 3€

Acqua 2€

Coperto 2€