

# Antipasti di pesce

<b>Misto della casa*</b>	25.00
<i>(degustazione di antipasti a fantasia dello Chef)</i>	
<b>Tartara di tonno fresco</b>	14.00
<i>con salsa all'arancia e pepe aromatizzato</i>	
<b>Insalata di mare</b>	13.00
<i>con polpo*, cozze, vongole, gamberetti*, calamari e limone</i>	
<b>Gamberi* al cognac</b>	13.00
<i>su crema di piselli e cipolle caramellate</i>	
<b>Salmone marinato</b>	12.00
<i>a secco con crema di burrata</i>	
<b>Calamari arricciati</b>	12.00
<i>con pomodorini e cipolle rosse</i>	
<b>Tocchetti di polpo*</b>	14.00
<i>con patate prezzemolate e olive leccino</i>	
<b>Moscardini affogati e cozze</b>	12.00
<i>con crostini di pane caserecci</i>	

## Cozzeria

11.00

*Marinara (in bianco con prezzemolo)*

*Tarantina (salsa di pomodoro con prezzemolo)*

*Calabrese (salsa di pomodoro piccante con prezzemolo)*

*Al pepe nero*

*(\*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco*

# Antipasti di carne

<b>Tartara di vitello</b> in purezza Con crema di uovo e scaglie di parmigiano	14.00
<b>Il nostro tagliere</b> Guancia e miele di castagno Lardo pancettato con castelmagno e composta di ciliegia Tartara di vitello Con pane bruschettato di nostra produzione	20.00
<b>Vitello in salsa tonnata</b>	12.00
<b>Flan di verdure</b> su fonduta al Castelmagno	10.00
<b>Caponata siciliana in cialda di cannolo</b> e crema di ricotta salata	12.00
<b>Peperone a barchetta con bagna càuda</b>	8.00
<b>Caprese di bufala</b> con pomodorini	10.00

## Antipasto sfizioso

(chiacchiere, panelle\*, patatine\*, crocchette\*)

small

12.00

large

15.00

Bruschetta classica con pomodoro fresco e aglio

5.00

Bruschetta con bagna càuda

6.00

Bruschetta con fonduta e guanciale croccante

7.00

Tris di bruschette miste

8.00

Chiacchiere classiche

6.00

Chiacchiere al pomodoro piccante

6.50

Chiacchiere al prosciutto crudo

8.00

Chiacchiere con burrata pugliese

9.00

Pane tostato e panelle\* siciliane

5.00

Patatine\*

5.00

Crocchette\* di patate

5.00

## Primi di pesce

<b>Spaghetti alla marinara con pomodorini confit</b> (Gambetti*, calamari*, cozze, vongole)	18.00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> con prezzemolo	16.00
<b>Tagliolini al sugo di moscardini* e cozze</b>	16.00
<b>Tagliolini al tonno fresco e limone</b>	16.00
<b>Risotto alla pescatora*</b>	16.00
<b>Risotto all'amalfitana</b> (cagrumi, acciughe e capperi)	16.00
<b>Paccheri al cartoccio</b> con spada*, melanzane e ricotta salata	15.00
<b>Gnocchi ai gamberi* con mascarpone e whisky</b>	15.00

(\*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

## Primi di carne

Agnolotti all'Arneis	15.00
Spaghetti alla carbonara	13.00
Tagliolini alla Norma	13.00
<i>(melanzane fritte, ricotta salata e pomodoro)</i>	
Tagliolini cacio, pepe e rosso d'uovo	14.00
Paccheri all'amatriciana	13.00
Gnocchi in fonduta e guanciale croccante	13.00
Risotto all'ortolana	13.00
Risotto al Castelmagno	16.00

## Secondi di pesce

<b>Fantasia di mare</b>	40.00
Pesce grigliato e fritto con verdure	
<b>Grigliata mista</b>	28.00
(Filetto di branzino, calamari*, spada*, gamberoni*)	
<b>Filetto di salmone*</b>	16.00
Gratinato con granella di nocciole su crema di spinaci	
<b>Filetto di branzino* al forno con patate</b>	14.00
<b>Frittura di calamari*</b>	14.00
<b>Frittura di calamari* e gamberi*</b>	17.00
<b>Frittura mista</b> con verdure croccanti	20.00
(calamari*, gamberetti*, spada*, alici)	
<b>Pesce spada* alla piastra</b>	15.00
<b>Filetto di tonno fresco con cipolle caramellate</b>	18.00

## Secondi di carne

Tagliata di vitello con rucola, pomodorini e grana	18.00
Bistecca alla griglia con patate al forno	18.00
Bocconcini di pollo al curry con spinaci	15.00
Il "nostro" hamburger	16.00
Hamburger, pane bruschettato, salsa al Castelmagno, cipolla caramellata speck croccante	
Hamburger con patatine* e pane bruschettato	13.00
Milanese di vitello	10.00
Milanese di pollo	9.00
Paillard di vitello	9.00

## Filetti

Alla griglia	22.00
Al pepe verde	23.00
Alla woronoff	23.00

## Contorni e insalate

Patate fritte*	5.00
Patate al forno	4.50
Verdure alla griglia peperone, zucchine, melanzane	5.00
Spinaci* al burro	4.50
Crocchette* di patate	5.00
Insalata mista (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, olive, mais)	5.00
Niçoise (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo sodo, acciughe, olive, mais)	8.50
Coperto	2.50
Il pane servito è di nostra produzione giornaliera	

(\*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco



# Pizze Speciali

<b>vecchia Europa</b>	Pom., mozzarella, wurstel, fontina, bacon, funghi	9.00
<b>Sfiziosa</b>	Mozzarella, certosino, cotto, patate lesse, zucchine, grana	8.50
<b>Del Capo</b>	Mozz., pom., verdure, cotto, uovo, scamorza e grana	8.50
<b>Friarielli e salsiccia</b>	Mozz., salsiccia, friarielli napoletani, ciliegino	8.50
<b>Montebianco</b>		11.00
	Ciliegino, bufala, crudo, rucola, parmigiano, origano, olio <u>tutto dopo cottura</u>	
<b>Gustosa</b>	Mozz., salsiccia, salame piccante, bacon, ciliegino, olive, basilico	8.50
<b>Rustica</b>	Pomodoro, friarielli, scamorza, olive, salsiccia fresca	8.00
<b>Golosa</b>	Pomodoro, olive taggiasche, nduja, salsiccia e burrata	8.50
<b>Boscaiola</b>	Pom., mozzarella, cotto, scamorza, salsiccia, grana	8.50
<b>Ghiottona</b>	Mozzarella, funghi, olive taggiasche, bacon, brie	8.50
<b>I tre Porcellini</b>	Pom., mozzarella, wurstel, salsiccia e salamino	8.50
<b>'Nduja</b>	Mozz., ciliegino, 'nduja, soppressata, cipolla rossa, basilico, origano	8.50
	<u>di pesce</u>	
<b>Pescatora</b>	Pom., mozzarella, gamberi*, pesce spada*, calamari*, ciliegino, olio all'aglio, prezzemolo	13.00
<b>Mare e Monti</b>		11.00
	Ciliegino, funghi di bosco*, mozzarella, gamberi*, olio all'aglio, prezz.olo	
<b>Amafi</b>	Mozz., ciliegino, gamberi*, calamari*, vongole, prezz., olio all'aglio	12.00
<b>Deliziosa</b>	Mozzarella, rucola, certosino, gamberi*, prezzemolo	11.00

(\*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

# Friggitoria

Antipasto sfizioso

(chiacchiere, panelle, patatine, crocchette)

15.00

Pane tostato e panelle siciliane

5.00

Patatine\*

5.00

Chiacchiere napoletane pasta di pizza fritta

Classiche

6.00

al pomodoro piccante

6.50

con burrata pugliese

9.00

con prosciutto crudo

8.00

con la nutella

7.00

Crocchette\* di patate

5.00

## Focacce e Particolarità

<b>Farinata tegamino</b>		4.00
<b>Calzone gustoso</b>	pom., mozz. di bufala, friarielli, scamorza	9.00
<b>Calzone della casa</b>	Pom., mozzarella di bufala, prosciutto, grana	8.50
<b>Focaccia Colorata</b>	Focaccia bianca, , ciliegino, rucola, bresaola, origano, grana (Tutto dopo cottura)	10.00
<b>Focaccia alla burrata</b>	Focaccia bianca, ciliegino, rucola, burrata, origano e crudo (Tutto dopo cottura)	11.00
<b>Focaccia Italia</b>	Focaccia bianca, ciliegino, rucola, mozzarella di bufala, origano (Tutto dopo cottura)	9.00
<b>Focaccia Tropea</b>	Focaccia bianca, , ciliegino cipolle rosse, origano e basilico (Tutto dopo cottura)	7.00
<b>Focaccia Bruschetta</b>	Ciliegino, basilico, origano, olio all'aglio	6.50
<b>Focaccia allo speck</b>	origano	6.50
<b>Focaccia al lardo</b>	origano	6.50
<b>Focaccia al crudo</b>	origano	7.00
<b>Focaccia alla nutella</b>		7.00
<b>Impasto integrale</b>	(supplemento)	1.50
<b>Coperto</b>		2.50

# Pizze Classiche

Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico	5.50
Marinara	Pomodoro, basilico, olio e. v. all'aglio, origano, basilico	4.50
Biancaneve	Mozzarella, basilico	5.00
Al crudo	Pomodoro, mozzarella, crudo	7.50
Peperoni	Pomodoro, mozzarella, peperoni	6.50
Tonno	Pomodoro, mozzarella, tonno	6.50
Carciofi	Pomodoro, mozzarella, carciofi	6.50
Zucchine	Pomodoro, mozzarella, zucchine	6.50
Tonno e carciofi	con pomodoro, mozzarella	7.00
Tonno e acciughe	con pomodoro, mozzarella	7.00
Tonno, acciughe e olive	con pomodoro, mozzarella	7.00
Romana	Pomodoro, mozzarella, acciughe	6.50
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	7.00
Siciliana	Pomodoro, olive, acciughe, capperi, origano	7.00
Greca	Pomodoro, mozzarella, olive nere denocciolate	6.00
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6.50
Bismark	Pomodoro, mozzarella, cotto, uovo	7.00
Funghi	Pomodoro, mozzarella, funghi	6.50
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	7.50
Cipolla	Pomodoro, mozzarella, cipolla	6.00

Cipolla e tonno con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla e salamino con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla e salsiccia con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla, tonno e acciughe con pomodoro, mozzarella	7.50
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	6.50
Marsigliese Pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola	7.00
Gorgonzola e salsiccia con pomodoro, mozzarella	7.50
Italia Mozzarella, ciliegino, rucola	6.50
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	6.50
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia	6.50
Salamino Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	6.50
Soppressata Pomodoro, mozzarella, soppressata	6.50
Vegetariana	7.50
Mozzarella, ciliegino, zucchine, melanzane, carciofi, peperoni, olive, grana	
Scamorza con pomodoro, mozzarella	6.50
Scamorza e cotto con pomodoro, mozzarella	7.50
Scamorza e salamino con pomodoro, mozzarella	7.50
Saporita Mozzarella, funghi, scamorza affumicata	7.50
Bufala Mozzarella di bufala, ciliegino, basilico, origano	8.00
Calabrese Pom., mozz., scamorza aff., soppressata, peperoncino	7.50
Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, brie	7.50
Speck con pomodoro, mozzarella	7.00

Speck e panna con pomodoro, mozzarella	7.50
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi	7.50
Capricciosa Pom., mozz., cotto, funghi, olive, carciofi, salamino	8.00
Ai 4 Formaggi mozzarella, fontina, gorgonzola, grana	8.00
Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	6.00
Contadina Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salamino	7.50
Fontina Pomodoro, mozzarella, fontina	6.50
Filadelfia Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia	7.50
Maratona Pomodoro, mozzarella, cotto, fontina, basilico	7.50
Certosino Mozzarella, certosino	6.50
Certosino e crudo Mozzarella, certosino, prosciutto crudo	8.50
Certosino rucola e crudo Mozzarella, certosino, crudo e rucola	9.00
Palermitana Pom., mozz., melanzane, acciughe, capperi, olive, origano	7.50
Simpatica Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, fontina, gorgonzola	8.50
Campagnola Pomodoro, mozz., fontina, salsiccia, zucchine, grana	7.50
La 4 Mori ciliegino, mozzarella, salsiccia, grana, origano	7.00
Rinforzo	1.00
Rinforzo mozzarella di bufala	2.50
Rinforzo di burrata	3.00
Rinforzo di prosciutto crudo	2.50
Rinforzo di bresaola	3.00
Rinforzo di gamberi*	3.00
Impasto integrale	1.50
(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco	

# La Birra alla spina

## La Bionda

Lager speciale alc. 5.2%	media 40 cl	5.50
contiene: malto d'orzo e luppoli	piccola 20 cl	4.00

## La Rossa

Bock doppio malto alc. 6.5%	media 40 cl	5.50
contiene: malto d'orzo e luppoli	piccola 20 cl	4.00

## La weiss weihenstephan

Hefeweissbier alc. 5.4%	media 50 cl	6.00
contiene: malto d'orzo e di frumento e luppoli	piccola 30 cl	5.00

Panachè	media	4.50
	piccola	3.50

## Birre in bottiglia cl. 33

Adelscott, Ceres, Corona, Tennent's, Analcolica	4.00
Beck's, Heineken	3.50

## Bevande

Acqua minerale 50 cl	2.00	
Lattine (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca zero, Coca dec., Chinotto)	3.00	
Coca Cola alla spina piccola	3.00	
	media	4.00
Estathè lattina (limone o pesca)	3.00	



# Dolci e dessert

Dolci di nostra produzione 5.00

Tiramisù	Panna cotta
Crema caramel	Bonnet
Crema catalana	
Cannoli siciliani	Babà

Pasticceria Bindi Delifrance 6.00

Crostata ai frutti di bosco	Torta della nonna
Profitterol scuro	Millefoglie con crema pasticcera
Torta i 3 cioccolati	Torta cioccolato e nocciole
Meringa	

Gelato (cioccolato, crema, limone, fragola) 3.50

Ananas o fragole 4.00

Ananas o fragole con gelato o liquore 5.00

Macedonia 5.00

Macedonia con gelato 6.00

Affogato al caffè 4.00

Affogato al liquore 5.00

Sorbetto al limone 4.00

Torte di nostra produzione su ordinazione 25 €/KG

# Caffetteria

## Caffè Alberto - Torrefazione Torino

Caffè	2.00
Caffè macchiato	2.00
Caffè corretto, d'orzo, decaffeinato, ginseng	2.50
Cappuccino, the/tisana	2.50

## Liquori - Amari - Distillati

Limoncello, Mirto	3.00
Amaro del Capo	4.00
San Simone	4.00
Montenegro	4.00
Averna, Lucano, Ramazzotti, Unicum, Cynar	4.00
Jagermeister	4.00
Fernet	4.00
Brancamenta	4.00
Sambuca	4.00
Amaretto di Saronno	4.00
vecchia Romagna	4.00
Grand Marnier, Cointreau	4.00
Grappa bianca, barricata	4.00
Cognac	4.00
vodka	4.00
whisky	4.00
whisky Torbati	5.00
Crema di whisky	4.00

# La Cantina

## vini Bianchi

Arneis del Roero	Pescaja,	20.00
Arneis del Roero	Casetta	16.00
Gavi	Casetta	18.00
Greco di Tufo	Feudi S. Gregorio	18.00
Fiano di Avellino	Feudi S. Gregorio	18.00
Falanghina	Feudi S. Gregorio	16.00
Bianco Sicilia "Sur Sur" grillo	Donnafugata	20.00
Bianco Sicilia Anthilia	Donnafugata	18.00
Prosecco di valdobbiadene		20.00

Calice di vino bianco o rosso s.d. 3.50

# La Cantina

## Vini Rossi

Barbera Superiore "Solneri"	Pescaja	24.00
Dolcetto d'Alba	Casetta	18.00
Grignolino d'Asti	Casetta	13.00
Barbera d'Asti "Soliter"	Pescaja	18.00
Barbera d'Alba	Casetta	16.00
Barbera vivace	Casetta	13.00
Nebbiolo d'Alba	Pescaja	18.00
Chianti		15.00
Rosato Le Flery	Pescaja	16.00
Rosato	Donnafugata	15.00
Nero d'Avola	Donnafugata	16.00
Calice di vino bianco o rosso s.d.		3.50

## Mezze bottiglie

(0,375 cl)

Roero Arneis	Casetta	10.00
Bianco di Sicilia	Donnafugata	10.00
Dolcetto d'Alba	Casetta	10.00
Nero d'Avola	Donnafugata	10.00
Barbera	Casetta	10.00
Chianti		9.00

## vino frizzante in caraffa (bianco o rosso)

Litro	9.00
1/2 litro	6.00
1/4 litro	4.00

## vini da Dessert

15.00

Cuvée Brut

Spumante d'Asti dolce

Moscato

## Le nostre Bollicine

Prosecco di valdobbiadene	20.00
Berlucchi	24.00
Champagne	50.00