

# DUAL

Bontà al centro



Dal lunedì al venerdì  
a pranzo l'acqua e il  
coperto li offriamo noi!

**COPERTO**  
**2,50 EURO**

EN: COVER CHANGE TAXES | FR: COUVERT

# L'appetito vien mangiando...

## TAPAS

### POLPO DI SANTA LUCIA

**Polpo\* con pomodoro, olive e capperi su crostone rustico**

| 5,50 euro

EN: Octopus with tomato, olives and capers on toast

FR: Poulpe avec tomates, olives et câpres sur pain grillé

### BOMBETTE

**Involtini di maiale ripieni di fontina e prosciutto cotto**

| 5,00 euro

EN: Pork rolls, fontina cheese and ham

FR: Rouleaux de porc, fontina et jambon

### ROCHER

**Polpettine croccanti di pulled pork con puntine di maionese**

| 5,50 euro

EN: Crispy pulled pork meatballs with mayonnaise tips

FR: Boulettes de porc effilochées croustillantes avec pointes de mayonnaise

### CROCCHETTE DI JAMON

**Crocchette al prosciutto crudo**

| 5,00 euro

EN: Dry cured ham croquettes

FR: Croquettes de jambon cru

### FAKE CROSTATA

**Tartina di frolla salata con crema di cipolla e verdure saltate**

| 5,00 euro

EN: Savory shortcrust pie with onion cream and sautéed vegetables

FR: Tartine de pâte brisée salée avec crème d'oignons et légumes sautés

### PANE ACCIUGHE E FANTASIA

**Acciughe del mar Cantabrico con bagnetto verde e pane tostato**

| 5,50 euro

EN: Anchovies from the Cantabrian sea with green parsley and garlic sauce and toasted bread

FR: Anchois de la mer Cantabrique avec sauce verte de persil et d'ail et pain grillé

## PASTA

### RIGATONI ALLA CARBONARA

| 15,00 euro

**Pasta fresca con crema all'uovo, pecorino e guanciale**

EN: Fresh pasta with pork cheek, egg cream and pecorino cheese

FR: Pâtes fraîches avec joue de porc, crème d'oeufs et pecorino

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

| 16,00 euro

**Spaghetti di grano duro con vongole veraci**

EN: Spaghetti with clams

FR: Spaghetti aux palourdes



## CARNE & PESCE

### FILETTO DI ORATA

**Orata fresca con caponatina**

EN: Fresh sea bream fillet with 'caponata'

FR: Filet de dorade fraîche avec 'caponata'

| 18,00 euro

### GRISSINOPOLI

**Coscia di vitello impanato nei grissini con rucola, pomodorini e flakes di parmigiano**

EN: Breaded veal with breadsticks with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes

FR: Veau pané avec gressins avec roquette, tomates cerises et flocons de parmesan

| 20,00 euro

## HAMBURGER

### PULLED PORK BURGER

**Panino con pulled pork e insalata capriccio**

EN: Sandwich with pulled pork and capriccio salad

FR: Sandwich au porc effiloché et salade capriccio

| 16,00 euro

### SMASHING BURGER

**Panino con doppio hamburger, cheddar, bacon e cipolla**

EN: Sandwich with double burger, cheddar, bacon and onion

FR: Sandwich avec double hamburger, cheddar, bacon et oignon

| 16,00 euro

## INSALATA

### CAESAR

**Insalata verde, pomodoro, pollo, bacon, parmigiano, crostini e salsa alla senape**

EN: Green salad, tomatoes, chicken, bacon, parmesan flake, croutons and mustard sauce

FR: Salade verte, tomates, poulet, bacon, flocons de parmesan, croûtons et sauce moutarde

| 11,00 euro

### GRECA

**Insalata verde, pomodoro, feta, origano, cipolla, cetriolo, capperi, olive, peperoni e crostini**

EN: Green salad, tomato, feta, oregano, onion, cucumber, capers, olives, peppers and croutons

FR: Salade verte, tomate, feta, origan, oignon, concombre, câpres, olives, poivrons et croûtons

| 10,00 euro

### POKE

**Riso nero, polpo\*, anacardi, salsa yogurt, ananas e agretti**

EN: Black rice, octopus, cashews, yogurt sauce, pineapple and agretti

FR: Riz noir, poulpe, noix de cajou, sauce yaourt, ananas et agretti

| 13,00 euro



# Altro che la solita pizza!

## PIZZE DELLO CHEF

### OPIFICIO

*Mozzarella di bufala, pomodorini, stracchino, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o.*

EN: Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, stracchino, rocket, dry cured ham, oil

FR: Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, stracchino, roquette, jambon cru, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

### DUAL

*Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, parmigiano, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, parmesan, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, saucisse, fromage gorgonzola, parmesan, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

### VULCANO

*Mozzarella, nduja, spianata calabra, origano, basilico, burrata dopo cottura olio e.v.o.*

EN: Mozzarella, nduja, pepperoni, oregano, basil, burrata after cooking, oil

FR: Mozzarella, nduja, pepperoni, origan, basilico, burrata après cuisson, huile

13,50 euro napoletana

14,50 euro romana

14,50 euro integrale

### AMATRICE

*Pomodoro, mozzarella di bufala, guanciale, pecorino grattugiato, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, bacon, grated pecorino cheese, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, bacon, pecorino râpé, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

### DELICATA

*Crema di zucchini e acciughe, mozzarella, zucchine fritte, ricotta al pepe, olio e.v.o.*

EN: Courgette and anchovy cream, mozzarella, fried courgettes, pepper ricotta, oil e.v.o.

FR: Crème de courgettes et anchois, mozzarella, courgettes frites, ricotta au poivre, huile e.v.o.

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

### MARE APERTO

*Focaccia con stracciatella, pomodorini, olive, basilico e acciughe del Mar Cantabrico*

EN: Focaccia with stracciatella, cherry tomatoes, olives, basil and anchovies from the cantabrian sea

FR: Focaccia avec stracciatella, tomates cerises, olives, basilic et anchois de la mer cantabrique

14,00 euro

15,00 euro integrale



= vegetarian



= gluten free

integrale = wholemeal flour | farine complète

\* prodotto surgelato



# Pazza voglia di pizza

## PIZZE

### MARINARA DI MICHELE

*Pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, oregano, garlic, oil

FR: Sauce tomate, origan, ail, huile

7,00 euro napoletana

8,00 euro romana

8,00 euro integrale

### MARGHERITA

*Pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, mozzarella, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile

7,00 euro napoletana

8,00 euro romana

8,00 euro integrale

### FUNGHI

*Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, champignons, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

### WURSTEL

*Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, mozzarella, wurstel, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, wurstel, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

### PROSCIUTTO

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

### MARGHERITA DI BUFALA

*Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

### SALSICCIA

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico, olio e.v.o.*

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

### ZUCCHINA ROSA

*Mozzarella, prosciutto cotto, zucchine fritte, stracchino, olio e.v.o.*

EN: Mozzarella, ham, fried courgettes, stracchino, oil

FR: Mozzarella, jambon, courgettes frites, stracchino, huile

10,50 euro napoletana

11,50 euro romana

11,50 euro integrale



# PIZZE

## QUATTRO STAGIONI

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, basilico, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, basilic, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

## TAGGIASCA

**Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, basilico, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, olives, basilic, huile

8,50 euro napoletana

9,50 euro romana

9,50 euro integrale

## VEGETARIANA

**Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, basilic, huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

## DIAVOLA

**Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, basilico, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

## L'ULTIMO BACIO

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, oregano and oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, origan et huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

## PARMIGIANA

**Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

## FORMAGGI

**Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o.**

EN: Mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, oregano and oil

FR: Mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, origan et huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

## NAPOLI

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano, and oil

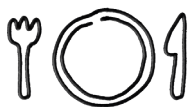
FR: Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, et huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale





## PIZZE

### SALSICCIA E FRIARIELLI

**Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli, olio e.v.o.**

EN: Mozzarella, sausage, friarielli, oil

FR: Mozzarella, saucisse, friarielli, huile

10,50 euro napoletana

11,50 euro romana

11,50 euro integrale

### ARROGANTE

**Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fontina, speck in cottura, pepe, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, fontina cheese, crispy speck, pepper, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, fromage fontina, speck croustillant, poivre, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

### LA REGINA

**Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico fuori cottura**

EN: Tomato sauce, raw buffalo mozzarella, raw basil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne après cuisson, basilic après cuisson

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

### PROVA COSTUME

**Mozzarella, zucchine fritte, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.**

EN: Mozzarella, fried courgettes, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes, oil

FR: Mozzarella, courgettes frites, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan, huile

10,50 euro napoletana

11,50 euro romana

11,50 euro integrale

### BURRATA

**Pomodoro, pomodorini, basilico e stracciatella dopo cottura, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, cherry tomatoes, basil and raw stracciatella, oil

FR: Sauce tomate, tomates cerises, basilic et stracciatella après cuisson, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

### PATATOSA 2.0

**Mozzarella, stracchino, patate lesse, salsiccia, pepe, olio e.v.o.**

EN: Mozzarella, stracchino, boiled potatoes, sausage, pepper, oil

FR: Mozzarella, stracchino, pommes de terre bouillies, saucisse, poivre, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

### SAPORITA

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in cottura, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, crispy speck, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, speck croustillant, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

### CALZONE CLASSICO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano esternamente, olio e.v.o.**

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, tomato sauce and parmesan outside, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, sauce tomate et parmesan à l'extérieur, huile

10,00 euro

11,00 euro integrale



# E se fosse una focaccia?

## FOCACCE

### CRUDO

**Prosciutto crudo e olio e.v.o.**

EN: Dry cured ham, oil  
FR: Jambon cru, huile

8,50 euro  
9,50 euro integrale

### LARDO E MIELE

**Lardo, miele, rosmarino e olio e.v.o.**

EN: Lard bacon, honey, rosemary and oil  
FR: Lard, miel, romarin et huile

9,00 euro  
10,00 euro integrale

### PRIMAVERA

**Burrata, rucola, pomodorini, prosciutto crudo olio e.v.o.**

EN: Burrata, rockets, cherry tomatoes, dry cured ham, oil  
FR: Burrata, roquette, tomates cerises, jambon cru, huile

13,00 euro  
14,00 euro integrale

### ZUCCHINA

**Zucchine fritte, stracchino, rucola, olio e.v.o.**

EN: Fried courgettes, stracchino, rocket, oil  
FR: Courgettes frites, stracchino, roquette, huile

9,50 euro  
10,50 euro integrale

### PARMA-REGGIO

**Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, origano, olio e.v.o.**

EN: Dry cured ham, buffalo mozzarella, parmesan flakes, oregano, oil  
FR: Jambon cru, mozzarella de bufflonne, flocons de parmesan, origan, huile

12,00 euro  
13,00 euro integrale

## GNOCCHO FRITTO

### CRUDO

**Pasta della pizza frita con prosciutto crudo**

EN: Fried pizza dough with dry cured ham  
FR: Pâte à pizza frite avec jambon cru

13,00 euro

### CREMA DI LARDO E CIPOLLE

**Pasta della pizza frita con crema di lardo e cipolle in agrodolce**

EN: Fried pizza dough with lard cream and onions  
FR: Pâte à pizza frite avec crème de lard et oignons

13,00 euro





# Se ti senti chef!

## PERSONALIZZAZIONI PIZZE & FOCACCE

### VERDURE

<b>CAPPERI</b>	EN: Capers   FR: Câpres	0,50 euro
<b>CIPOLLE</b>	EN: Onions   FR: Oignons	0,50 euro
<b>POMODORO</b>	EN: Tomato   FR: Tomate	1,00 euro
<b>POMODORINO</b>	EN: Cherry tomatoes   FR: Tomates cerises	1,50 euro
<b>VERDURE</b>	EN: Vegetables   FR: Légumes	1,50 euro
<b>OLIVE</b>	EN: Olives   FR: Olives	1,50 euro
<b>PATATINE FRITTE*</b>	EN: French fries*   FR: Frites*	2,00 euro



### FORMAGGI

<b>PARMIGIANO</b>	EN: Parmesan   FR: Parmesan	1,00 euro
<b>MOZZARELLA</b>		1,50 euro
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	EN: buffalo mozzarella   FR: mozzarella de bufflonne	2,00 euro
<b>FORMAGGIO</b>	EN: cheese   FR: fromage	2,00 euro
<b>BURRATA</b>		3,00 euro

### CARNE & PESCE

<b>ACCIUGHE</b>	EN: anchovies   FR: anchois	1,50 euro
<b>WURSTEL</b>		1,50 euro
<b>NDUJA</b>	EN: spicy calabrian sausage   FR: saucisse calabraise piquante	1,50 euro
<b>SALSICCIA</b>	EN: sausage   FR: saucisse	2,00 euro
<b>PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI</b>	EN: dry cured ham, cured meats   FR: jambon cru et charcuterie	2,00 euro



\* prodotto surgelato

# Per finire in dolcezza

## DOLCI

### SORBETTO ARTIGIANALE

*Sorbetto\* gusti assortiti*

EN & FR: Sorbet

| 6,00 euro

### GELATO ARTIGIANALE

*Gelato\* gusti assortiti*

EN: Ice cream

FR: Glace

| 6,00 euro

### BUNET

| 6,00 euro

### TIRAMISÙ

| 6,00 euro

### PANNA COTTA CON SALSE HOMEMADE

*Panna cotta con salsa frutti di bosco, cioccolato o caramello*

EN: Panna cotta with berries, chocolate or caramel

FR: Panna cotta avec fruits rouges, chocolat ou caramel

| 6,00 euro

### TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

*Tortino\* al cioccolato con cuore caldo e gelato alla crema*

EN: Chocolate cake with hot chocolate heart and vanilla ice cream

FR: Petit gâteau au chocolat avec coeur de chocolat chaud et crème glacée

| 7,00 euro

### DOLCE DEL GIORNO

EN: Dessert of the day

FR: Dessert du jour

| 7,00 euro



# E da bere?

## BEVANDE

### ACQUA NATURALE

EN: Still Water  
FR: Eau plate

| 2,00 euro

### ACQUA GASATA

EN: Sparkling water  
FR: Eau pétillante

| 2,00 euro

### BIBITE IN LATTINA

*Pepsi, Pepsi zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca*

EN: Canned drinks  
FR: Boissons en canette

| 3,50 euro

### BIBITE LURISIA

*Chinotto, Gazzosa*

| 4,00 euro

### ACQUA TONICA

| 4,00 euro

### COCA COLA IN BOTTIGLIA 33 CL

EN: Coke in bottle 33 cl  
FR: Coca en bouteille 33 cl

| 4,50 euro

## CAFFÈ

### CAFFÈ

EN: Barley coffee  
FR: Café d'orge

| 1,50 euro

### CAFFÈ D'ORZO

EN: Barley coffee  
FR: Café d'orge

| 2,00 euro

### DECAFFEINATO

EN: Decaffeinated coffee  
FR: Café décaféiné

| 2,00 euro

### CAPPUCCINO

| 2,50 euro

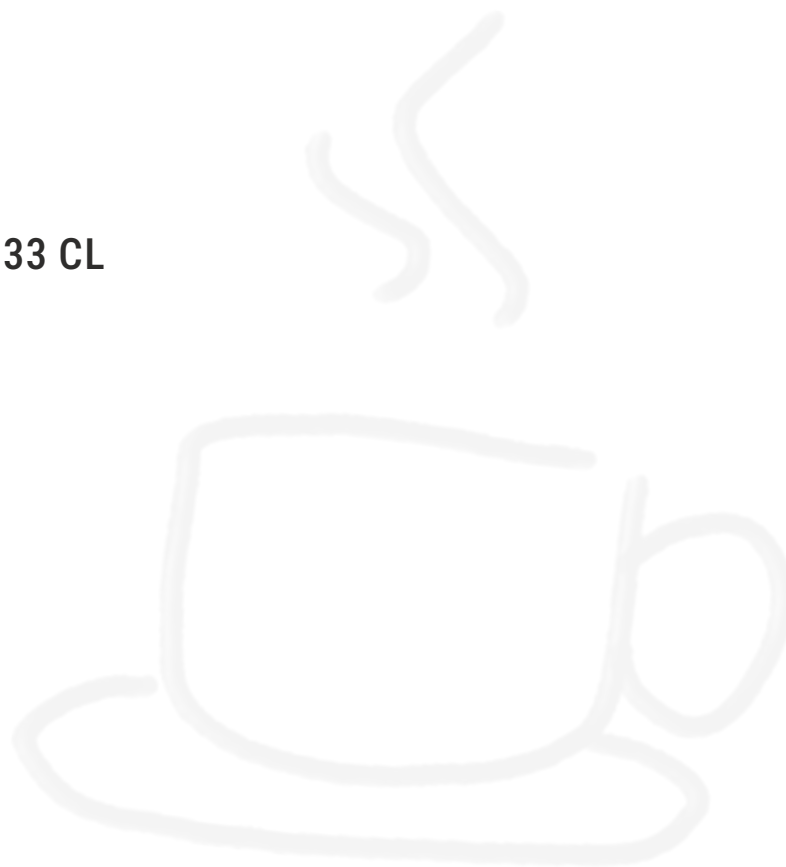
### LATTE MACCHIATO

| 3,00 euro

### TÈ

*Gusti assortiti*

| 3,00 euro



# Scaldiamo gli animi!

## ALCOLICI

### BIRRA IN BOTTIGLIA

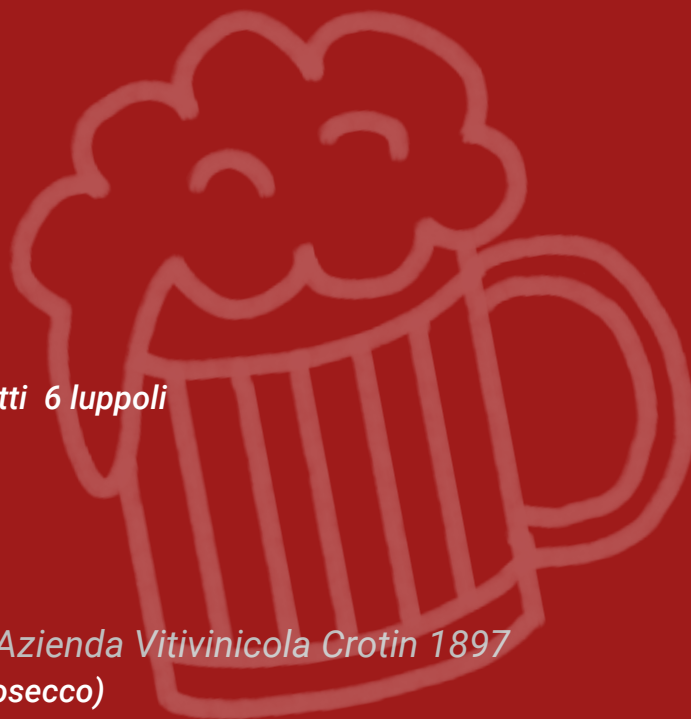
EN: Bottled beer  
FR: Bière en bouteille

| 3,50 euro

### BIRRA ALLA SPINA

EN: Draft beer  
FR: Bière pression

- Bionda Poretti 4 luppoli
- Rossa doppio malto Poretti 6 luppoli
- Ipa Poretti 9 luppoli
- Weiss
- Grimbergen



20cl

40cl

| 4,50 euro

| 6,00 euro

| 5,00 euro

| 6,50 euro

| 5,00 euro

| 6,50 euro

| 5,00 euro

| 6,50 euro

| 5,00 euro

| 6,50 euro

### VINO DELLA CASA – Azienda Vitivinicola Crotin 1897

Calice (Barbera, Arneis, Prosecco)

EN: Glass of wine of the house  
FR: Verre de vin maison

| 3,50 euro

### VINO DEL GIORNO

Calice

EN: Glass of wine of the day  
FR: Verre de vin du jour

| 4,50 euro

## AMARI

### PROPOSTI DALLA CASA

## LIQUORI & COCKTAIL

RUM

| 4,00 euro

VODKA

| 4,00 euro

GRAPPA

| 4,00 euro

SPRITZ

| 6,00 euro

HAVANA COGE

| 9,00 euro

GIN TONIC

| 9,00 euro





# Carta dei vini

## BIANCHI

MONFERRATO BIANCO "PLISUN"   <i>Crotin, Piemonte</i>	18,00 euro
ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG   <i>Nino Costa, Piemonte</i>	21,00 euro
LANGHE FAVORITA DOC   <i>Cantina Malabaila, Favorita</i>	20,00 euro
GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA"   <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	27,00 euro
PICCOLO DERTHONA   <i>Cantina Tortona, Piemonte</i>	24,00 euro
CHARDONNAY DOCG "MONTEJ"   <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	21,00 euro
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC   <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
RIBOLLA GIALLA CHARDONNAY IGT "SHARIS"   <i>Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia</i>	28,00 euro
GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR"   <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	24,00 euro
FALANGHINA DOC "LILA"   <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	22,00 euro
GRILLO DOC "SEPHORA" BIOLOGICO   <i>Morreale, Sicilia</i>	24,00 euro
VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE"   <i>Piero Mancini, Sardegna</i>	23,00 euro

## ROSATI

ROSATO DEL SALENTO IGT "ROSA DEL GOLFO"   <i>Rosa del Golfo, Puglia</i>	24,00 euro
---	------------

## ROSSI

FREISA DI CHIERI DOC VIVACE   <i>Balbiano, Piemonte</i>	21,00 euro
GRIGNOLINO D'ASTI DOC "SAN PATELU"   <i>Crotin 1897, Piemonte</i>	20,00 euro
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG   <i>Caldera, Piemonte</i>	24,00 euro
DOLCETTO D'ALBA DOC   <i>Damilano, Piemonte</i>	21,00 euro
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "BRAMÈ"   <i>Deltetto, Piemonte</i>	25,00 euro
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ"   <i>Terre Astesane, Piemonte</i>	23,00 euro
NEBBIOLO D'ALBA DOC "BRIC CARLUN"   <i>Nino Costa, Piemonte</i>	27,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "MARGHE"   <i>Damilano, Piemonte</i>	30,00 euro
ETNA ROSSO DOC   <i>Murgo, Sicilia</i>	30,00 euro
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC   <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
CHIANTI CLASSICO GINEPRONE DOCG   <i>Col D'Orcia Gineprone, Toscana</i>	21,00 euro
BARBARESCO DOCG "NUBIOLA"   <i>Pelissero, Piemonte</i>	45,00 euro
BAROLO DOCG "LECINQUEVIGNE"   <i>Damilano, Piemonte</i>	55,00 euro

## BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY"   <i>La Tordera, Veneto</i>	23,00 euro
ALTA LANGA METODO CLASSICO DOCG ALASIA ARALDICA   <i>Il Cascinone, Piemonte</i>	35,00 euro
ROSÉ DE NOIRS METODO CLASSICO BRUT DOC   <i>Deltetto, Piemonte</i>	40,00 euro
ALTA LANGA METODO CLASSICO BRUT DOCG   <i>Deltetto, Piemonte</i>	42,00 euro
ALTA LANGA MILLESIMATO PAS DOSÉ DOCG   <i>Contratto, Piemonte</i>	48,00 euro

## VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG   <i>Bosio, Piemonte</i>	18,00 euro
--	------------

# Come trovarci...

## **APERTO TUTTI I GIORNI!**

Pranzo 12.15 - 14.30

Cena 19.15 - 23.30

*Il parcheggio San Carlo dista circa  
3 minuti a piedi da noi!*

## **Prenota il tuo tavolo!**


011 836475

379 2966566

Dual Ristorante Pizzeria

Via Cesare Battisti 17/D - 10123 Torino

[info@dualtorino.it](mailto:info@dualtorino.it)

 @dual\_torino

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

EN: *In some of our preparations may be present allergens such as gluten, nuts, dairy products, etc. We kindly ask you to communicate in advance any allergies or intolerances. The origin of the meat and fish could be subject to change based on availability.*

FR: *Dans certains de nos préparations peuvent être allergènes présents comme le gluten, les noix, les produits laitiers, etc. Nous vous demandons de bien vouloir communiquer au préalable les allergies ou des intolérances. L'origine de la viande et le poisson pourrait être l'objet de modifications en fonction des disponibilités.*



