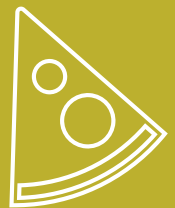
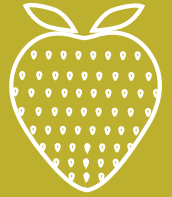
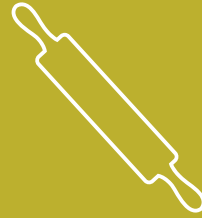
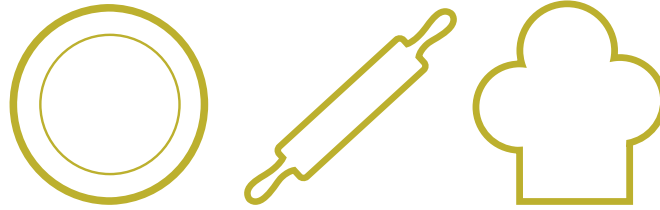


JOLIE
QUAL

il RISTORANTE







la CUCINA

the KITCHEN | la CUISINE

Per i nostri piatti ci affidiamo a fornitori che rappresentano l'eccellenza gastronomica italiana. Ci piace curare tutto nel minimo dettaglio: la pasta Monograno Felicetti nasce dalla selezione di materie biologiche d'eccellenza, la nostra carne è scelta con attenzione tra i migliori bovini di pura razza piemontese e garronese, le verdure arrivano fresche ogni mattina e tutte le pietanze della nostra Cucina sono come fatte in casa: tradizione, amore e fantasia sono gli ingredienti principali sulla nostra tavola.

For our kitchen we rely on suppliers that represent the excellence of Italian gastronomy. Pasta monograno Felicetti born from the selection of organic corn of excellence, our beef is the best choice among purebred Piedmontese and Garronese bovines, vegetables arrive fresh every morning. Tradition, love and imagination are the main ingredients on our table.

Pour notre cuisine, nous dépendons des fournisseurs qui représentent l'excellence de la gastronomie italienne. Pasta Mongrano Felicetti né de la sélection des céréales biologiques de l'excellence, notre chair est le meilleur choix parmi les bovins de race piémontaise et garronese, les légumes arrivent frais tous les matins. Tradition, l'amour et l'imagination sont les principaux ingrédients sur notre table.



gli ANTIPASTI | starters | entrées

BATTUTA DI CARNE CRUDA

carne cruda di vitello battuta al coltello con gel di barbabietola e caprino

raw minced meat with beet and goat cheese gel

viande crue avec gels de betterave et fromage de chèvre

11,00 euro

VITELLO TONNATO HOME MADE

vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

meat cooked at low temperature with tuna sauce

viande cuite à basse température à la sauce au thon

10,00 euro

ARANCINO DI BACCALÀ

arancino di baccalà con crema di finocchi e polvere di cannella

cod and saffron rice meatball with cream of fennel and cinnamon powder

boulette de morue et riz au safran avec crème de fenouil et cannelle en poudre

10,00 euro

POLPO ALL'ARANCIA

polpo cbt con crema di cavolfiore e caramello all'arancia*

octopus cooked at low temperature with cauliflower cream and orange caramel

poulpe cuit à basse température avec crème au chou-fleur et caramel à l'orange

11,00 euro

VEGETARIANO

cereali al vapore con crema di lenticchie alla salvia e verdure croccanti

steamed cereals with cream of lentils and sage and crunchy vegetables

cèrèales à la vapeur avec crème de lentilles à la sauge et légumes croquants

10,00 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | some products may be frozen | certains produits peuvent être congelés



i PRIMI | pasta | les pâtes

AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ

agnolotti paesani ripieni di fassone piemontese e arrosto di maiale al ragù

11,00 euro

traditional agnolotti with ragout

agnolotti traditionnel avec ragou

PLIN DI VERDURE

agnolottini del plin con ortica, maggiorana ed erbe alla crema di gorgonzola e pere cotte al vino

10,00 euro

small vegetarian agnolotti with gorgonzola cream and pears cooked in red wine

petits agnolotti végétariens à la crème de gorgonzola et aux poires au vin rouge

GNOCCHETTI VIOLA ALLE VONGOLE

gnocchi di patate viola alle vongole

12,00 euro

purple potato gnocchi with clams

gnocchi de pomme de terre pourpre aux palourdes

MACCHERONCINI BIOLOGICI FELICETTI ALLO SPADA

maccheroncini biologici monograno felicetti con spada aromatizzato all'arancia e pistacchi tritati*

11,00 euro

maccheroncini bio with an orange-flavored sword fish and chopped pistachios

maccheroncini bio à l'espadon aromatisé à l'orange et à la pistache hachée



i SECONDI | main courses | plat principal

TAGLIATA DI VITELLO

tagliata di sottofiletto di vitello con carote viola cbt

17,00 euro

sliced sirloin grilled veal with purple carrots cooked at low temperature

surlonge tranchè de veau grillè avec carottes violettes cuites à basse température

COSTOLETTE D'AGNELLO

costolette d'agnello impanate alle erbe con formaggio di pecora e marmellata di lamponi*

16,00 euro

lamb chops breaded with herbs with sheep's cheese and raspberry jam

côtelettes d'agneau panées aux herbes avec fromage de brebis et à la confiture de framboises

TRANCIO DI OMBRINA ALLE ZUCCHINE E ZENZERO

trancio di ombrina cbt con crema di zucchine, zenzero e burrata liquida

17,00 euro

slice of ombrina fish with cream of zucchini, ginger and liquid burrata cheese

tranche d'ombrina à la crème de courgettes, gingembre et fromage burrata liquide

ZUPPETTA DI SEPIE

zuppetta di seppie con cavolo nero e crostini alla salvia*

14,00 euro

cuttlefish soup with black cabbage and sage-flavored croutons

soupe de seiche au chou noir et croûtons à la sauge



gli HAMBURGER

Per i nostri deliziosi hamburger ci affidiamo a una piccola macelleria che ci consente di scegliere il taglio e la migliore carne di bovino, per renderli delicati al palato e non troppo asciutti. Ciò che contribuisce a renderli davvero irresistibili è l'attenzione che dedichiamo a ogni elemento presente nelle vostre portate, verdure fresche e pane croccante sfornato ogni mattina, per garantirvi sempre un piatto gustoso e genuino.

For our burgers we rely on a small butcher shop that allows us to choose the cut and the best meat from bovine of Piedmontese breed. All our burgers are served with chips, green salad, sauce and crusty bread.

Pour nos hamburgers nous appuyons sur une petite boucherie qui nous permet de choisir la coupe et la meilleure viande de bovins de race piémontaise. Tous nos burgers sont servis avec des frites, de la salade, la sauce et pain croustillant.



CLASSICO

hamburger 160 gr

12,00 euro

CHEESEBURGER

hamburger 160 gr, fontina

14,00 euro

hamburger 160 gr with fontina cheese | hamburger 160 gr avec fromage fontina

BACONBURGER

hamburger 160 gr, formaggio cheddar e bacon croccante

14,00 euro

hamburger 160 gr, cheddar cheese and crispy bacon | hamburger 160 gr avec fromage cheddar et lard croustillant

ZOLABURGER

hamburger 160 gr, cavolo viola, gorgonzola e bacon

14,00 euro

hamburger 160 gr, purple cabbage, gorgonzola cheese and bacon | hamburger 160 gr, chou mauve, gorgonzola et bacon

ONIONBURGER

hamburger 160 gr, crema di bufala, mostarda di cipolle rosse di tropea e pomodoro fresco

14,00 euro

hamburger 160 gr, buffalo cream, red onion mustard and fresh tomato

hamburger 160 gr avec buffle crème, oignon rouge moutarde et les tomates fraîches

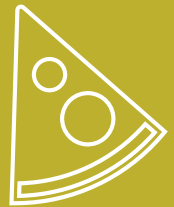
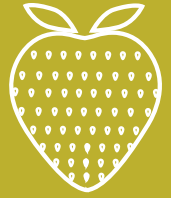
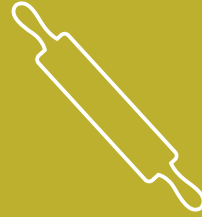
BIGBURGER (servito dentro una focaccia – consigliato per due persone)

tre hamburger di carne (500 gr circa), formaggio cheddar, fontina, bacon croccante e insalata verde

28,00 euro

hamburger, cheeseburger and baconburger served inside a white focaccia

hamburger, cheeseburger and baconburger servies dans une focaccia





GNOCCO FRITTO e PIZZOTTELLE

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

fried pizza dough with ham | patè de pizza frite avec jambon

10,00 euro

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO

fried pizza dough with ham and stracchino cheese | patè de pizza frite avec jambon et fromage frais

11,00 euro

GNOCCO FRITTO CON LARDO E MIELE

fried pizza dough with bacon and honey | patè de pizza frite avec bacon et miel

10,00 euro

GNOCCO FRITTO CON MORTADELLA E STRACCHINO

fried pizza dough with mortadella and stracchino cheese | patè de pizza frite avec mortadelle et fromage frais

10,00 euro

PIZZOTTELLE

diskettes of fried pizza dough with tomato sauce, basil and parmesan

disquettes de patè de pizza frite à la sauce tomate, basilic et parmesan

9,00 euro



i CONTORNI | sides | contours

CHIPS A FETTINE*

*chips sliced | chips tranchés**

5,00 euro

PATATINE FRITTE*

*french fries | frites**

4,00 euro

INSALATA VERDE CON POMODORO

green salad with tomatoes | salade verte avec des tomates

5,00 euro

RATATOUILLE DI VERDURE

vegetable ratatouille | ratatouille de légumes

5,00 euro

FAGIOLINI AL VAPORE*

steamed green beans | les haricots verts cuits à la vapeur

5,00 euro

**alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | some products may be frozen | certains produits peuvent être congelés*



le INSALATE

SALADS | salades

Verdure di stagione, olio di prima qualità e un pizzico di fantasia, sono la ricetta alla base delle nostre insalate. L'ideale per un pasto leggero e stuzzicante.

*Seasonal vegetables, olive oil and a bit of imagination are the recipe at the base of our salads.
Legumes de saison, huile d'olive et un peu d'imagination sont la recette à la base de nos salades.*



CLASSICA

insalata verde, mais, carote, ravanelli, mozzarella e pomodoro

green salad, corn, carrots, radishes, mozzarella and tomato

salade verte, maïs, carottes, radis, mozzarella et tomate

9,00 euro

NIZZARDA

insalata verde, pomodori, tonno, olive, fagiolini*, patate, acciughe, uovo sodo

green salad, tomatoes, tuna, olives, green beans, potatoes, anchovies, and boiled egg

salade verte, tomates, le thon, olives, haricots verts, pommes de terre, anchois et oeuf à la coque

9,00 euro

MIELINA

insalata verde, mela, formaggio caprino, noci e miele

green salad, apple, goat cheese, walnuts and honey

salade verte, pomme, fromage de chèvre, noix et miel

9,00 euro

CHICKEN SALAD

insalata verde, pomodori, olive, straccetti di pollo e crostini

green salad, tomatoes, olives, chicken nuggets and croutons

salade verte, tomates, olives, nuggets de poulet et croûtons

9,00 euro



BISTROT

insalata verde, straccetti di pollo, carote, toma e mais

green salad, chicken strips, carrots, cheese toma and corns

salade verte, lanières de poulet, carottes, toma fromage et le maïs

9,00 euro

BUFALINA

mozzarella di bufala e prosciutto crudo

buffalo mozzarella and ham

mozzarella de bufflonne et jambon cru

10,00 euro

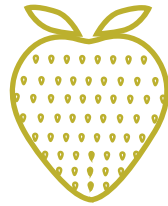
PAN BAGNAT ALL'ITALIANA

insalata verde, pomodori, tonno, olive, fagiolini*, patate, acciughe, uovo sodo all'interno di una soffice focaccia

green salad, tomatoes, tuna, olives, green beans, potatoes, anchovies and boiled egg inside a white pizza

salade verte, tomates, thon, olives, haricots verts, pommes de terre, anchois et oeuf à la coque dans une focaccia chaude

12,00 euro



i DESSERT e la FRUTTA

PASTRIES and FRUITS | DESSERT et FRUITS

Per terminare in dolcezza, le specialità della pasticceria **Amici Miei**:
le irresistibili zeppole e la sacher, vi lasceranno senza parole.

Il bunet, la panna cotta ed il tiramisù li prepariamo noi.



SORBETTO | SORBET | SORBET

limone, mela verde, mandarino, frutto della passione

4,00 euro

GELATO | ICE CREAM | GLACE

crema, cioccolato

4,00 euro

ZEPPOLA

4,50 euro

SACHER

5,50 euro

TIRAMISÙ

5,00 euro

PROFITEROLES

4,00 euro

MERINGATA

4,00 euro

PANNA COTTA

5,00 euro

BUNET

5,00 euro

DOLCE DEL GIORNO | DESSERT OF THE DAY | DESSERT DU JOUR

5,00 euro

ANANAS

4,00 euro

FRUTTA DI STAGIONE | SEASONAL FRUIT | FRUITS DE SAISON

**alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | some products may be frozen | certains produits peuvent être congelés*



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.

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.

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.





le BEVANDE

drink | BOISSONS

Per l'acqua ci affidiamo all'azienda Tecpur che si occupa della diffusione di impianti qualificati per la microfiltrazione ed il trattamento di frigo di gasatura per l'acqua potabile ad uso professionale, domestico, residenziale ed industriale. Operiamo attivamente per contribuire alla riduzione dell'inquinamento ambientale, evitando l'utilizzo e la diffusione di PET e dell'inquinamento atmosferico causato dai trasporti su ruota. Per la spillatura, utilizziamo il rivoluzionario sistema Modular 20, che non aggiunge CO₂ al vino e alla birra, rendendo le nostre bevande alla spina molto più leggere, saporite ed ecosostenibili.

Drink different.



le BIBITE | drink | BOISSONS

ACQUA NATURALE | WATER | EAU 2,00 euro

ACQUA GASATA | SPARKLING WATER | EAU PETILLANTE 2,00 euro

BIBITE IN LATTINA | CAN | CANETTE (Coca Cola, Fanta, Sprite) 3,00 euro

BIBITE LURISIA | DRINK LURISIA

Chinotto 3,00 euro

Gazzosa 3,00 euro

"BIRRIFICIO ANGELO PORETTI" BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

piccola bionda | small blonde | petite blonde 3,00 euro

media bionda | medium blonde | grande blonde 4,00 euro

piccola rossa doppio malto | small red | petite rousse 3,50 euro

media rossa doppio malto | medium rousse | grande rousse 4,50 euro



TUCHER "WEISS" BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

media | medium | grande

5,50 euro

BIRRA ALLA SPINA STAGIONALE | SEASONAL DRAFT BEER | BIERE A LA PRESSION DE SAISON

media | medium | grande

5,50 euro

COCA COLA ALLA SPINA | DRAFT COCA COLA | COCA COLA A LA PRESSION

piccola | small | petite

3,00 euro

media | medium | grande

4,00 euro

VINO DELLA CASA (AZIENDA VITIVINICOLA CROTIN 1897)

BARBERA E ARNEIS

1 litro | 1 liter | litre

9,50 euro

1/2 litro | 1/2 liter | litre

5,00 euro

calice | glass | verre

3,00 euro



il BAR | coffee | cafe

CAFFÈ	1,50 euro
CAFFÈ D'ORZO BARLEY COFFEE CAFE D'ORGE	2,00 euro
CAFFÈ DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE CAFE DECAFEINE	2,00 euro
CAPPUCCINO	2,00 euro
LATTE MACCHIATO	2,00 euro



gli AMARI | digestive | digestif

BRAULIO	4,00 euro
AMARETTO	4,00 euro
PASTIS	4,00 euro
SAN SIMONE	3,00 euro
AMARO DEL CAPO	3,00 euro
JAGERMEISTER	3,00 euro
LIMONCELLO	3,00 euro
MIRTO	3,00 euro
BAROLO CHINATO	5,00 euro



i LIQUORI | spirit | esprit

RUM	4,00 euro
VODKA	4,00 euro
GRAPPA	4,00 euro

i COCKTAIL

SPRITZ	5,00 euro
CUBA LIBRE	6,00 euro

COPERTO 2,00 EURO
COVER CHANGE TAXES | COUVERT 2,00 EURO

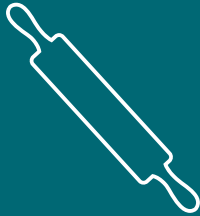
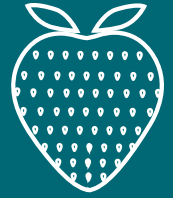
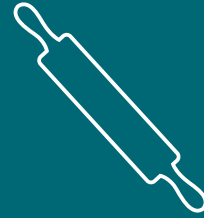
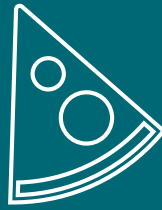
**alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | some products may be frozen | certains produits peuvent être congelés*



JOLIE
QUAL

la PIZZERIA







La PIZZA

La grande digeribilità delle nostre pizze è ottenuta attraverso una lenta lievitazione e una bassissima percentuale di lievito. Vi offriamo la possibilità di scegliere tra le nostre **tre gustose specialità, alla napoletana, alla romana e integrale**. La pizza alla **napoletana** è l'unica tipologia di pizza italiana riconosciuta in ambito nazionale ed internazionale. Dal 4 febbraio 2010 è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita dalla Comunità Europea. In ogni pizza, il vero sapore d'Italia. La pizza alla **romana**, tonda e dalla pasta molto sottile e croccante. L'impasto viene prodotto con farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito di birra, olio e.v.o. e sale. La pizza viene stesa in maniera differente in modo da renderla molto più larga e sottile. Infine proponiamo tutte le nostre pizze preparate utilizzando l'impasto di farina **integrale**.

*The digestibility of our pizzas is obtained through a slow rise and a low percentage of yeast.
La digestibilité de nos pizzas est obtenue par une montée lente et un faible pourcentage de levure.*

*Pizzas from today will also be enjoyed with the dough prepared with wheat flour
Pizzas à partir d'aujourd'hui seront également apprèciés avec la pâte prèparée avec de la farine de blè*

***Life's too short to eat bad pizza.
La vie est trop bref pour manger une mauvaise pizza.***



la PIZZA

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, basilic, huile

5,50 euro la napoletana | 6,50 euro la romana | 6,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile

6,50 euro la napoletana | 7,50 euro la romana | 7,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oil | sauce tomate, mozzarella, champignons, huile

6,50 euro la napoletana | 7,50 euro la romana | 7,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, wurstel, oil | sauce tomate, mozzarella, wurstel, huile

6,50 euro la napoletana | 7,50 euro la romana | 7,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



LEGGERA

mozzarella, stracchino, melanzane e zucchine

mozzarella, stracchino soft cheese, grilled eggplant and grilled zucchini

mozzarella, fromage stracchino à pâte molle, aubergine grillée et courgettes grillées

6,50 euro la napoletana | 7,50 euro la romana | 7,50 euro l'integrale (*wheat flour | farine de blé*)

MARGHERITA DI BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o

tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheat flour | farine de blé*)

BIANCA BUFALA

pomodorini pachino, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o

cherry tomatoes pachino, buffalo mozzarella, basil, oil | tomate cerises pachino, mozzarella de bufflonne, basilic et huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 euro l'integrale (*wheat flour | farine de blé*)

SPINACI

mozzarella, ricotta, gorgonzola, spinaci, parmigiano

mozzarella, ricotta fresh cheese, gorgonzola cheese, parmesan, spinach

mozzarella, gorgonzola, fromage cottage, parmesan et les épinards

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 euro l'integrale (*wheat flour | farine de blé*)



BURRATA

pomodoro, burrata, pomodorini, basilico, olio e.v.o

tomato sauce, burrata cheese, cherry tomatoes pachino, basil, oil | sauce tomate, fromage burrata, tomates cerises pachino, basilic, huile
9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, basilico, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, sausage, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, saucisse, basilic, huile
7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

PEPERONA

mozzarella, peperoni, salamino e acciughe

mozzarella, pepperoni, hot salami and anchovies | mozzarella, poivrons, salami piquant et les anchois
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

ZUCCHINA ROSA

mozzarella, stracchino, prosciutto cotto e zucchini

mozzarella, stracchino soft cheese, ham and zucchini | mozzarella, fromage stracchino à pâte molle, jambon et courgettes
7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, oil
sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, huile
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



TAGGIASCA

pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, olives, oil | sauce tomate, mozzarella, olives, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

'NDUJA

pomodoro, mozzarella, 'nduja, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, hot sauce of southern Italy, oil | sauce tomate, mozzarella, sauce piquante du sud de l'Italie, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables, oil | sauce tomate, mozzarella, legume de saison, huile

6,50 euro la napoletana | 7,50 euro la romana | 7,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, hot salami, oil | sauce tomate, mozzarella, salami piquant, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

L'ULTIMO BACIO

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, oregano et oil

sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, origan et huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil | sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile
7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, oregano and oi
sauce tomate, mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, origan, huile
8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico, origano e olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano and oil | sauce tomate, mozzarella, anchois, càpres, origan, huile
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

SALSICCIA E FRIARIELLI

mozzarella, salsiccia fresca e friarielli

mozzarella, sausage, friarielli, oil | mozzarella, saucisse, feuilles de navet cuits à l'ail et piment, huile
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

CALABRESELLA

Pomodoro, mozzarella di bufala, spianata calabra in cottura

tomato sauce, buffalo mozzarella and esplanade calabrian | sauce tomate, mozzarella de bufflonne et esplanade calabraise
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



SAPORITA

pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola e speck in cottura croccante

tomato sauce, buffalo mozzarella, gorgonzola cheese and crispy bacon

sauce tomate, mozzarella de bufalonne, gorgonzola et bacon croustillant

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse

tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions and oil | sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, et huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

LA REGINA

pomodoro, mozzarella di bufala a crudo fuori cottura, basilico a crudo fuori cottura

tomato sauce, raw buffalo mozzarella, raw basil | sauce tomate, mozzarella de bufflonne cru, basilic cru

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

BRACCIO DI FERRO

mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, parmigiano

mozzarella, spinach, ham, parmesan cheese | mozzarella, èpinards, jambon, parmesan

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

STRACCHINA

mozzarella, stracchino, pomodorini e speck in cottura

mozzarella, soft cheese, cherry tomatoes and crispy bacon | mozzarella, fromage à pâte molle, les tomates cerises et lard croustillant

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



PICCANTINA

mozzarella, mozzarella di bufala, spianata calabra e salamino piccante

mozzarella, buffalo mozzarella, esplanade calabrian, hot salami | mozzarella, mozzarella de bufflonne, esplaade calabraise, salami piquant
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

PATATOSA

mozzarella, gorgonzola, patate e speck in cottura

mozzarella, gorgonzola cheese, potatoes and crispy speck | mozzarella, fromage gorgonzola, pommes de terre et speck croustillant
7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

PROVA COSTUME

mozzarella, stracchino, rucola, pomodorino pachino, scaglie di parmigiano, olio e.v.o

stracchino soft cheese, rockets, cherry tomatoes, parmesan cheese flave, oil

fromage stracchino à patè molle, roquette, tomate cerises, copeaux de parmesan, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

DUAL

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, 'n'duja e scaglie di ricotta salata

tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, hot sauce from south of italy, ricotta cheese flave, oil

sauce tomate, mozzarella, saucisses, fromage gorgonzola, sauce piquante du sud de l'Italie, copeaux de ricotta fromage, huile

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

CALZONE RIPIENO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham, parmesan, oil / sauce tomate, mozzarella, fromage ricotta, jambon, parmesan, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



Le PERSONALIZZAZIONI

customization | personnalisations

PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI	<i>Ham and sliced Jambon et tranchè</i>	2,00 euro
MOZZARELLA		1,50 euro
MOZZARELLA DI BUFALA	<i>Buffalo mozzarella Mozzarella de bufflonne</i>	2,00 euro
BURRATA	<i>Burrata cheese Fromage Burrata</i>	3,00 euro
CIPOLLE	<i>Onions Oignons</i>	1,00 euro
OLIVE	<i>Olives Olives</i>	1,50 euro
PATATINE FRITTE	<i>French fried Frites</i>	2,00 euro
FORMAGGIO	<i>Cheese Fromage</i>	2,00 euro
VERDURE	<i>Vegetables Lègumes</i>	1,50 euro
TONNO	<i>Tuna Thon</i>	2,00 euro
'NDUJA		1,50 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | *some products may be frozen* | *certain produits peuvent être congelés*



La FOCACCIA | white pizza

NOSTROMO

pomodoro fresco, mozzarella di bufala, tonno, basilico, olio e.v.o

cherry tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, basil, oil | tomate cerises, mozzarella de bufflonne, thon, basilic, huile

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

LARDO

lardo e olio e.v.o

lard bacon, oil | saindoux, huile

7,00 euro | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

SPECK

speck e olio e.v.o

speck, oil | tache, huile

7,00 euro | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

ZUCCHINA

zucchine a rondelle e olio e.v.o

zucchini, oil | courgette, huile

7,00 euro | 8,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



PRIMAVERA

mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olio e.v.o

buffalo mozzarella, rockets, cherry tomatoes, oil | mozzarella de bufflonne, roquette, tomate cerises, huile

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale

BURRATA

burrata, pomodorini, olive, basilico, olio e.v.o

burrata cheese, cherry tomatoes, olives, basil, oil | fromage burrata ,tomate cerises, olives, basilic, huile

8,50 euro | 9,50 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)

CRUDO E GRANA

prosciutto crudo, scaglie di grana, olio e.v.o

raw ham, parmesan cheese flave, oil | jambon cru, copeaux de parmesan, huile

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (*wheath flour | farine de blè*)



TAKE AWAY DRINK FREE

Per ogni pizza d'asporto, una lattina in omaggio.