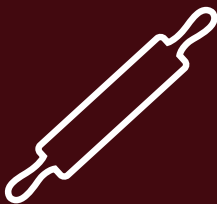
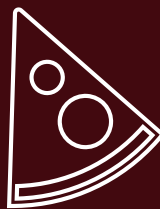
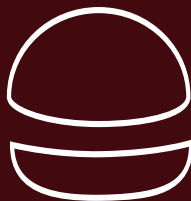
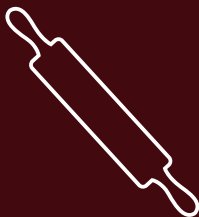
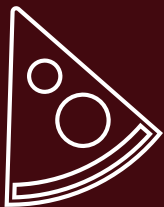
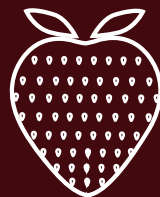
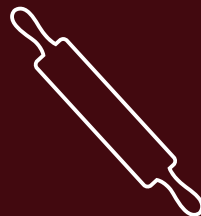
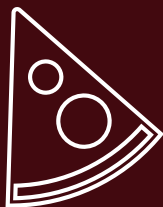
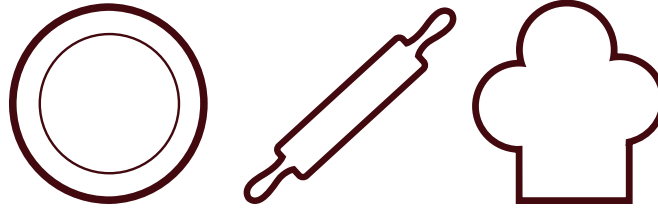


JOLIE  
SUAL

A TAVOLA







# 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 fresca del Pastificio Bolognese nasce dall'esperienza di quattro generazioni di pastai e si basa sulla fedeltà alla tradizione, la nostra carne è scelta con attenzione tra i migliori bovini di pura razza piemontese e garronese, le verdure arrivano fresche ogni mattina e tutti i piatti della nostra cucina sono come preparati 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. The fresh pasta of the Bolognese Pasta Factory was born from the experience of four generations of pasta makers and is based on loyalty to tradition, the meat is carefully chosen among the best Piedmontese and Garronese breed cattle, the vegetables arrive fresh every morning and all the foods of our cuisine are homemade: 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: les pâtes fraîches de la Fabrique de Pâtes Bolognaises sont nées de l'expérience de quatre générations de fabricants de pâtes et sont basées sur la fidélité à la tradition, la viande est soigneusement choisie parmi les meilleurs bovins de race piémontaise et garronaise, les légumes arrivent frais tous les matins et tous les plats de notre cuisine sont faits maison: tradition, amour et imagination sont les principaux ingrédients de notre table.*



## per **COMINCIARE...gli SFIZI**

### **GNOCO FRITTO PIACENTINO**

*pasta cresciuta servita con salumi e/o formaggio*

*fried dough served with cold cuts an/or cheese*

*patè frite avec de la charcuterie et/ou du fromage*

### **CON PROSCIUTTO CRUDO**

*pasta cresciuta servita con prosciutto crudo*

*fried pizza dough with raw ham*

*patè de pizza frite avec jambon cru*

10,00 euro

### **CON CRUDO E STRACCHINO**

*pasta cresciuta servita con prosciutto crudo e stracchino*

*fried pizza dough with raw ham and stracchino cheese*

*patè de pizza frite avec jambon cru et fromage frais*

11,00 euro

### **CON LARDO E MIELE**

*pasta cresciuta servita con lardo e miele*

*fried pizza dough with bacon and honey*

*patè de pizza frite avec bacon et miel*

10,00 euro

### **CON MORTADELLA E STRACCHINO**

*pasta cresciuta servita con mortadella e stracchino*

*fried pizza dough with mortadella and stracchino cheese*

*patè de pizza frite avec mortadella et fromage frais*

10,00 euro



## per **COMINCIARE...gli SFIZI**

### **PIZZOTTELLE**

*dischetti di pasta cresciuta con pomodoro, parmigiano e basilico*  
*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

### **LA PARMANAPOLI**

*mozzarella di bufala con prosciutto crudo*  
*buffalo mozzarella and raw ham*  
*mozzarella de bufflonne et jambon cru*

10,00 euro

### **LA FRITTURINA DI CALAMARI**

*fritturina di calamari con chips di zucchine*  
*fried squid with zucchini chips*  
*calamars frits avec des chips de courgette*

10,00 euro

### **LA CAPRESE SCOMPOSTA**

*mozzarella di bufala con coulis di pomodoro, gocce di basilico e sabbia di taralli*  
*buffalo mozzarella with cold tomato sauce, basil drops and taralli crumbs*  
*mozzarella de bufflonne à la sauce tomate froide, gouttes de basilic et miettes de taralli*

9,00 euro



## per la TRADIZIONE...la PASTA

### **AGNOLOTTI DEL PLIN**

*agnolotti del plin piemontesi ripieni di arrosto di fassone al burro e salvia*

*agnolotti del plin stuffed with roast with butter and sage*

*agnolotti del plin farcis au rôtis au beurre et à la sauge*

11,00 euro

### **TAJARIN AL RAGÙ**

*tagliolini piemontesi di pasta fresca al ragù*

*piemontese tajarin of fresh pasta with ragout*

*tajarin piémontaises des pâtes fraîches avec ragù*

10,00 euro

### **PACCHERI AI GAMBERI E BURRATA**

*paccheri con gamberi argentini\*, pomodorini e stracciatella di burrata*

*paccheri with shrimp\*, cherry tomatoes and mozzarella burrata cream*

*paccheri avec crevettes\*, tomates cerises et crème de mozzarella burrata*

12,00 euro

### **GNOCCHI VERDI AL BLU DEL MONCENISIO**

*gnocchi di spinaci e ricotta con crema al blu del Moncenisio*

*gnocchi of spinach and ricotta cheese with cream of piedmont cheese*

*gnocchi d'épinards et ricotta fromage a la creme au fromage piémontais*

10,00 euro



## per CONTINUARE. . .la CARNE

### **BATTUTA DI CARNE**

*carne cruda di vitello battuta al coltello con scaglie di grana e crema di rucola*

*raw minced meat with parmesan flakes and rocket cream*

*viande crue avec flocons de parmesan et crème de roquette*

12,00 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

### **TAGLIATA DI VITELLO**

*tagliata di sottofiletto di vitello al rosmarino con patate al brucio*

*sliced sirloin grilled veal with potatoes*

*surlonge tranchè de veau grillè avec pommes de terre*

17,00 euro



## per CONTINUARE. . .la CARNE

### **STICKS DI CARNE**

***spiedini di carne e verdura serviti con patatine fritte a fiammifero***

*skewers of meat and vegetables with matchstick fries*

*brochettes de viande et de légumes avec des frites*

### **STICKS DI VITELLO**

***spiedini di sottofiletto di vitello e zucchine***

*veal and zucchini skewers*

*brochettes de veau et courgettes*

14,00 euro

### **STICKS DI POLLO**

***spiedini di pollo e peperoni***

*chicken and pepperoni skewers*

*brochettes de poulet et poivrons*

14,00 euro

### **STICKS DI SALSICCIA**

***spiedini di salsiccia e melanzane***

*sausage and eggplant skewers*

*brochettes de saucisses et d'aubergines*

14,00 euro





# 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.*



# per ABBONDARE...gli HAMBURGER

## HAMBURGER

*ogni nostro hamburger è servito con chips, pomodoro e foglia di lattuga*

*each of our burgers is served with chips, tomato and lettuce leaf*

*chacun de nos hamburgers est servi avec des frites, tomate et des feuilles de laitue*

### CLASSICO

***hamburger 160 gr, fontina***

*hamburger, fontina cheese*

*hamburger, fromage fontina*

12,00 euro

### CHEESEBURGER

***hamburger 160 gr, fontina e formaggio cheddar***

*hamburger, fontina cheese and cheddar*

*hamburger, fromage fontina et cheddar*

14,00 euro

### BACONBURGER

***hamburger 160 gr, formaggio cheddar e bacon croccante***

*hamburger, cheddar and crispy bacon*

*hamburger, cheddar et bacon croustillant*

14,00 euro

### ONIONBURGER

***hamburger 160 gr, crema di bufala, marmellata di cipolle rosse***

*hamburger, buffalo cream, red onion mustard*

*hamburger avec bufflè crème, oignon rouge moutarde*

14,00 euro



## per ABBINARE...i CONTORNI

### **PATATINE FRITTE\***

*french fries\**

*frites \**

4,00 euro

### **CHIPS A FETTINE\***

*chips sliced\**

*chips tranchés\**

5,00 euro

### **INSALATA VERDE CON POMODORO**

*green salad with tomatoes*

*salade verte avec des tomates*

5,00 euro

### **CAROTINE AL BURRO**

*carrots cooked with butter*

*carottes cuites au beurre*

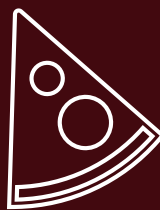
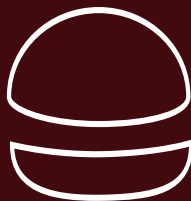
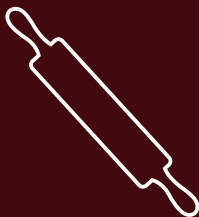
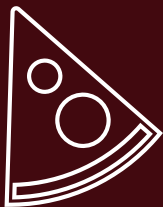
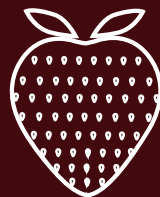
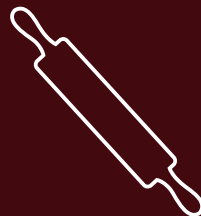
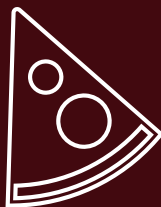
5,00 euro

### **FAGIOLINI AL VAPORE**

*steamed green beans*

*les haricots verts cuits à la vapeur*

5,00 euro





## per il BENESSERE...i VEGETARIANI e i LIGHT

### COUS COUS

*cous cous con julienne di verdure e gamberetti \**

*cous cous with vegetable julienne and prawns \**

*cous cous avec julienne de légumes et des crevettes \**

10,00 euro

### BOULETTES

*polpettine di carote con crema di caprino e composta di cipolla*

*carrot meatballs with goat cheese cream and onion compote*

*boulettes de carottes à la crème de fromage de chèvre et compote d'oignons*

9,00 euro

### ISOLANO

*fagiolini al vapore, pomodoro, tonno, acciughe e pane carasau*

*steamed green beans, tomato, tuna, anchovies and carasau bread*

*les haricots verts cuits a la vapeur, tomate, thon, anchois et pain carasau*

9,00 euro

### PAIOLO

*tortino di polenta con fagioli borlotti in umido*

*polenta pie with borlotti beans stewed*

*tarte à la polenta aux haricots borlotti cuits*

9,00 euro

### VEGETARIANO

*cereali al vapore con pomodorini confit e crema di bufala*

*steamed cereals with cherry tomato confit and buffalo cream*

*cèrèales cuites à la vapeur avec tomates confites et crème de mozzarella de bufflonne*

10,00 euro



# 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.*



## per STARE LEGGERI...le INSALATE

### **CLASSICA**

9,00 euro

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

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

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

### **NIZZARDA**

9,00 euro

**insalata verde, pomodoro, tonno, olive, fagiolini, patate, acciughe e 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*

### **MIELINA**

9,00 euro

**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*

### **CHICKEN SALAD**

9,00 euro

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

*green salad, tomatoers, olives, chicken strips and croutons*

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

### **BISTROT**

9,00 euro

**insalata verde, ceci, carote, bacon e mais**

*green salad, chickpeas, carrots, bacon and corns*

*salade verte, pois chiches, carottes, bacon et le maïs*



# i DESSERT e la FRUTTA

PASTRIES and FRUITS | DESSERT et FRUITS

Per terminare in dolcezza i nostri dolci, sorbetti e gelati vi lasceranno senza parole.

*To finish our desserts, our sorbets and our ice creams will leave you speechless.*

*Pour finir nos desserts, nos sorbets et nos glaces vous laisseront bouche bée*





## per CONCLUDERE e VIZIARSI...i DOLCI

<b>SORBETTO ARTIGIANALE</b>   SORBET   SORBET <i>gusti assortiti</i>	4,00 euro
<b>GELATO ARTIGIANALE</b>   ICE CREAM   GLACE <i>gusti assortiti</i>	4,00 euro
<b>TIRAMISÙ</b>	5,00 euro
<b>PANNA COTTA</b>	5,00 euro
<b>BUNET</b>	5,00 euro
<b>DOLCI DEL GIORNO</b>   DESSERT OF THE DAY   DESSERT DU JOUR	5,00 euro
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>   SEASONAL FRUIT   FRUITS DE SAISON	4,00 euro



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.

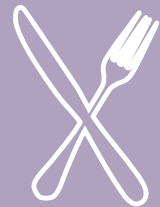
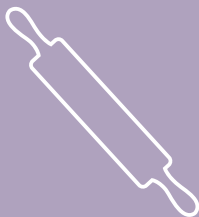
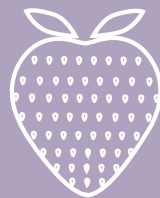
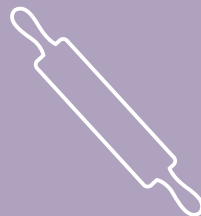
*In some of our preparations may be present allergens such as gluten, nuts, dairy products, etc.*

*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)

3,50 euro

## BIBITE LURISIA | DRINK LURISIA

*Chinotto*

3,50 euro

*Gazzosa*

3,50 euro

## “BIRRIFICIO ANGELO PORETTI” BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

*piccola bionda | small blonde | petite blonde*

3,50 euro

*media bionda | medium blonde | grande blonde*

4,50 euro

*piccola rossa doppio malto | small red | petite rousse*

3,50 euro

*media rossa doppio malto | medium rousse | grande rousse*

5,00 euro



# le BIBITE | drink | boissons

## **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**

*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

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





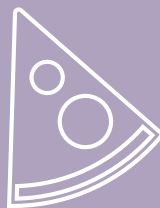
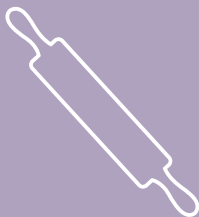
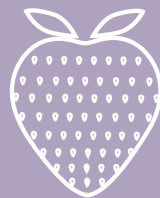
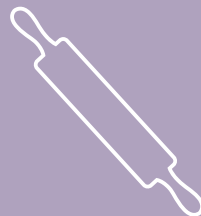
# i LIQUORI & COCKTAIL | spirit | esprit

<b>RUM</b>	4,00 euro
<b>VODKA</b>	4,00 euro
<b>GRAPPA</b>	4,00 euro
<b>SPRITZ</b>	5,00 euro
<b>CUBA LIBRE</b>	6,00 euro

**COPERTO 2,00 EURO**

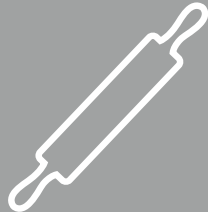
COVER CHANGE TAXES | COUVERT 2,00 EURO

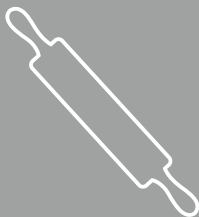
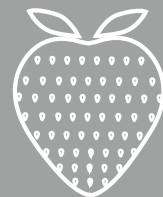
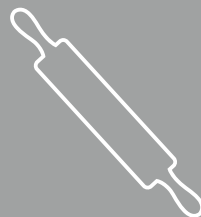
\*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco | some products may be frozen | certains produits peuvent être congelés

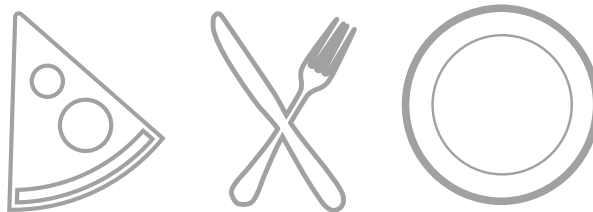


JOLIE  
QUAL

la PIZZA  
e il PANZEROTTO







# 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.

*The digestibility of our pizzas is obtained through a slow rise and a low percentage of yeast.  
Pizzas from today will also be enjoyed with the dough prepared with wheat flour.*

*La digestibilité de nos pizzas est obtenue par une montée lente et un faible pourcentage de levure.  
Pizzas à partir d'aujourd'hui seront également appréciées avec la pâte préparée avec de la farine de blé.*

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

## **MARINARA DI MICHELE**

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

tomato sauce, origan, garlic, oil

sauce tomate, origan, ail, 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, oil

sauce tomate, mozzarella, jambon, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 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*)

## **MARGHERITA DI BUFALA**

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

*tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil*

*sauce tomate, mozzarella de buflonne, basilic, huile*

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

## **BIANCA BUFALA**

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

*cherry tomatoes pachino, buffalo mozzarella, basil, oil*

*tomate cerises pachino, mozzarella de buflonne, basilic et huile*

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

## **SPINACI**

**mozzarella, ricotta, gorgonzola, spinaci, parmigiano**

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

*mozzarella, gorgonzola, fromage cottage, parmesan, les èpinards*

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



## **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

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 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

7,50 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 zucchine**

mozzarella, stracchino soft cheese, ham and zucchini

mozzarella, fromage stracchino à pâte molle, jambon et courgettes

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 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

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 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*)

### **VEGETARIANA**

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

*tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables, oil*

*sauce tomate, mozzarella, legume de saison, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 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*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 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, origan 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*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 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, organ and oil*

*sauce tomate, mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, organ, 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, organ and oil*

*sauce tomate, mozzarella, anchois, càpres, organ, 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 bufflonne, gorgonzola et bacon croustillant*

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

### **LA REGINA**

***pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, basilico dopo cottura***

*tomato sauce, raw buffalo mozzarella, raw basil*

*sauce tomate, mozzarella de bufflonne après cuisson, basilic après cuisson*

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, esplanade calabraise, salami piquant*

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



## DUAL

**pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, guanciale e scaglie di ricotta salata**

tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, pork cheek, ricotta cheese flave

sauce tomato, mozzarella, saucisse, fromage gorgonzola, joue de porc, copeaux de ricotta fromage

10,00 euro la napoletana | 11,00 euro la romana | 11,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## RADICCHIA

**mozzarella, salsiccia, radicchio rosso, basilico, olio e.v.o.**

mozzarella, sausage, red radish, basil, oil

mozzarella, saucisse, chicorée rouge, basilic, huile

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

## ALTAQUOTA

**mozzarella, funghi, patate, zucchine, speck dopo cottura, basilico, olio e.v.o.**

mozzarella, mushrooms, potatoes, zucchini, speck, basil, oil

mozzarella, champignons, pommes de terre, courgettes, speck après cuisson, basilic, huile

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

## AMATRICE

**pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino a scaglie, olio e.v.o.**

tomato sauce, mozzarella, pork cheek, pecorino flakes, oil

sauce tomato, mozzarella, joue de porc, flocons de pecorino, huile

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



### **GRANATA**

***pomodoro, stracchino, prosciutto crudo dopo cottura, olio e.v.o***

*tomato sauce, stracchino soft cheese, raw ham after cooking, oil*

*sauce tomate, fromage stracchino, jambon cru après la cuisson, huile*

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

### **CALZONE RIPIENO**

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

*tomato sauce, mozzarella, ham, parmesan, oil*

*sauce tomate, mozzarella, jambon, parmesan, huile*

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



# Le PERSONALIZZAZIONI

## customization | personnalisations

<b>PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI</b>	<i>Ham and Sliced   Jambon et Tranchè</i>	2,00 euro
<b>MOZZARELLA</b>		1,50 euro
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	<i>Buffalo Mozzarella   Mozzarella de Bufflonne</i>	2,00 euro
<b>BURRATA</b>	<i>Burrata cheese   Fromage Burrata</i>	3,00 euro
<b>CIPOLLE</b>	<i>Onions   Oignons</i>	1,00 euro
<b>OLIVE</b>	<i>Olives   Olives</i>	1,50 euro
<b>PATATINE FRITTE</b>	<i>French Fried   Frites</i>	2,00 euro
<b>FORMAGGIO</b>	<i>Cheese   Fromage</i>	2,00 euro
<b>VERDURE</b>	<i>Vegetables   Lègumes</i>	1,50 euro



# LE FOCACCE | WHITE PIZZA

## 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*

*courgettes, 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



# LE FOCACCE | WHITE PIZZA

## **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 (*wheat 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 (*wheat flour | farine de blè*)

## **CRUDO E BUFALA**

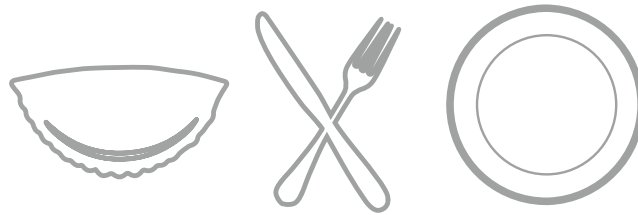
*crudo e bufala*

*raw ham and buffalo mozzarella*

*jambon cru et mozzarella de bufalonne*

9,00 euro | 10,00 euro l'integrale (*wheat flour | farine de blè*)





# il PANZEROTTO

Il panzerotto è una specialità gastronomica tipica delle regioni del centro e sud Italia e nasceva dalla tradizione della cucina più povera pugliese quando con la rimanenza della pasta del pane venivano cotte delle piccole mezzelune con pezzi di formaggio e pomodori.

Oggi noi lo riproponiamo in pasta cresciuta ripiena delle tipicità della nostra tradizione culinaria.

*The panzerotto is a typical gastronomic specialty of the central and south Italy regions and born from the tradition of the most poor pugliese kitchen when with the rest of the dough of the bread small half-meals with cheese and tomatoes were cooked.*

*Today we replace it in pasta fried growing stuffed with the types of our culinary tradition.*

*Les panzerotto est une spécialité gastronomique typique des régions du centre et du sud de l'Italie et avait origine de la tradition de la cuisine plus pauvre des pugliese quand avec du remain de pâte de pain viennent cuit de petits pieces avec du fromage et de la tomate.*

*Aujourd'hui, nous le remplaçons à pieces de pâte frite farcie avec les types de notre tradition culinaire.*



# il PANZEROTTO

## **PUGLIESE**

***pasta cresciuta ripiena di mozzarella, pomodoro e capperi***

*dough fried stuffed of mozzarella, tomato sauce and capers*

*pàte frite farcie de mozzarella, sauce tomate et càpres*

10,00 euro

## **NAPOLETANO**

***pasta cresciuta ripiena di friarielli e acciuga***

*dough fried stuffed of friarielli and anchovies*

*pàte frite farcie de feullies de navet cuits à l'ail et piment et anchois*

10,00 euro

## **CALABRO**

***pasta cresciuta ripiena di mozzarella e spianata calabra***

*dough fried stuffed of mozzarella and esplanade calabrian*

*pàte frite farcie de mozzarella et esplanade calabraise*

10,00 euro

## **EMILIANO**

***pasta cresciuta ripiena di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e parmigiano***

*dough fried stuffed of tomato sauce, mozzarella, ham and parmesan*

*pàte frite farcie de sauce tomate, mozzarella, jambon et parmesan*

10,00 euro

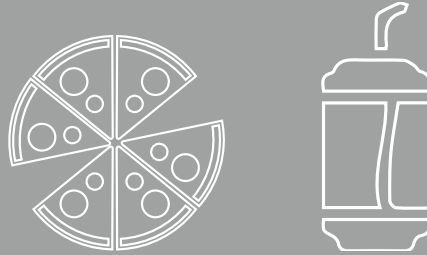
## **DI MALGA**

***pasta cresciuta ripiena di mozzarella, ricotta e gorgonzola***

*dough fried stuffed of mozzarella, ricotta cheese and gorgonzola cheese*

*pàte frite farcie de mozzarella, fromage ricotta et fromage gorgonzola*

10,00 euro



# TAKE AWAY DRINK FREE

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