



La PIZZA

MARINARA DI MICHELE ●

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

tomato sauce, origan, garlic, oil | sauce tomate, origan, ail, huile

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

MARGHERITA ●

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

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

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 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

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 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

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

LEGGERA ●

mozzarella, pomodorini pachino, zucchine, rucola, scaglie di parmigiano, olio e.v.o

mozz., cherry tomatoes, zucchini, rocket, parmesan flakes, oil | mozz., tomates cerises, courgettes, roquette, flocons de parmesan, huile

10,50 euro la napoletana | 11,50 euro la romana | 11,50 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 bufalonne, basilic, huile

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

BURRATA ●

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

tomato sauce, cherry tomatoes pachino, burrata cheese, oil | sauce tomate, tomate cerises pachino, burrata, huile

12,00 euro la napoletana | 13,00 euro la romana | 13,00 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

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

ZUCCHINA ROSA

mozzarella, prosciutto cotto, stracchino e zucchine

mozzarella, jambon, stracchino cheese and zucchini | mozzarella, jambon, fromage stracchino et courgettes

10,50 euro la napoletana | 11,50 euro la romana | 11,50 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

11,00 euro la napoletana | 12,00 euro la romana | 12,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

1a PIZZA

TAGGIASCA ●

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

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

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

VEGETARIANA ●

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, oil | sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, huile

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

DIAVOLA

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

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

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

L'ULTIMO BACIO ●

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

tomato sauce, mozz., gorgonzola cheese, onions, origan and oil | sauce tomate, mozz., fr. gorgonzola, oignons, origan et huile

10,00 euro la napoletana | 11,00 euro la romana | 11,00 l'integrale (wheat 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

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

FORMAGGI ●

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

tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, origan and oil

sauce tomate, mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, origan, huile

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

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, oil

sauce tomate, mozzarella, thon, oignon, huile

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

NAPOLI

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

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, origan and oil | sauce tomate, mozzarella, anchois, càpres, origan, huile

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 l'integrale (wheat 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

10,50 euro la napoletana | 11,50 euro la romana | 11,50 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

SAPORITA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck in cottura croccante

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese and crispy bacon | sauce tomate, mozzarella, gorgonzola et bacon croustillant

10,50 euro la napoletana | 11,50 euro la romana | 11,50 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

LA REGINA ●

pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico fuori cottura

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

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

CALABRESELLA

mozzarella, scamorza, spianata calabra, nduja, origano, olio e.v.o.

mozzarella, scamorza cheese, spiced calabrian salami, hot calabrian sauce, origan, oil

mozzarella, fromage scamorza, salami calabrais épicè, sauce calabraise épicè origan et huile

11,00 euro la napoletana | 12,00 euro la romana | 12,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

LA MORTADELLONA

mozzarella, gorgonzola, mortadella, olio e.v.o.

mozzarella, gorgonzola cheese, mortadella, oil | mozzarella, fromage gorgonzola, mortadelle, huile

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

1a PIZZA

MAIDIREMAI

pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, speck in cottura, olio e.v.o

tomato sauce, buffalo mozz., zucchini, crispy speck, oil | sauce tomate, mozz. de bufonne, courgettes, speck croustillant, huile
11,00 euro la napoletana | 12,00 euro la romana | 12,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

RADICCHIA

radicchio, provola affumicata, mozzarella e salsiccia fresca

red radicchio, smoked provola, mozzarella, sausage | radicchio rouge, provola fumeè, mozzarella, saucisse
10,00 euro la napoletana | 11,00 euro la romana | 11,00 euro l'integrale (wheat flour | farine de blè)

AMATRICE

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

tomato sauce, buffalo mozz., bacon, grated pecorino cheese, oil | sauce tomate, mozzarella de bufonne, bacon, pecorino rapè, huile
12,00 euro la napoletana | 13,00 euro la romana | 13,00 euro l'integrale (wheat flour | farine de blè)

TRE POMODORI ●

mozzarella di bufala, pomodorini pachino, pomodorini gialli, crema di pomodoro e basilico

buffalo mozzarella, cherry tomatoes pachino, yellow cherry tomatoes, tomato cream, basil
mozzarella de bufonne, tomates cerises pachino, tomates cerise jaunes, crème de tomate, basilic
11,00 euro la napoletana | 12,00 euro la romana | 12,00 l'integrale (wheat 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
10,00 euro

SPECIALI

DUAL

pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, gorgonzola, parmigiano, olio e.v.o.

tomato sauce, buffalo mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, parmesan, oil
sauce tomate, mozzarella de bufonne, saucisse, fromage gorgonzola, parmesan, huile
13,00 euro la napoletana | 14,00 euro la romana | 14,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

EVEREST

mozzarella di bufala, gorgonzola, guanciale, patate lesse, origano

buffalo mozzarella, gorgonzola cheese, bacon, boiled potatoes, origan
mozzarella de bufonne, gorgonzola, bacon, pommes de terre bouillies, origan
13,00 euro la napoletana | 14,00 euro la romana | 14,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

PORRINA

mozzarella, pancetta croccante, porri fritti e pecorino

mozzarella, crispy bacon, fried leeks and pecorino cheese
mozzarella, bacon croustillant, poireaux frits et fromage pecorino
12,00 euro la napoletana | 13,00 euro la romana | 13,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

BRONTE

mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchi, olio e.v.o

mozzarella cheese, mortadella, burrata, chopped pistachios, oil
mozzarella, mortadelle, burrata, pistaches concassées, huile
13,00 euro la napoletana | 14,00 euro la romana | 14,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

FOCOSA

pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante, spianata calabra, nduja, origano, olio piccante

tomato sauce, buffalo mozz., hot salami, spiced calabrian salami, hot calabrian sauce, origan, spicy oil
sauce tomate, mozz. de bufonne, salami èpicè, salami calabrais èpicè, sauce calabraise èpicè, huile èpicè
13,00 euro la napoletana | 14,00 euro la romana | 14,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

TENERONA

mozzarella, gorgonzola, stracchino, prosciutto cotto, pomodorini e parmigiano in cottura

mozzarella, gorgonzola cheese, stracchino cheese, ham, cherry tomatoes and parmesan while cooking
mozzarella, fromage gorgonzola, stracchino, jambon, tomates cerises et parmesan pendant la cuisson
12,00 euro la napoletana | 13,00 euro la romana | 13,00 l'integrale (wheat flour | farine de blè)

Le PERSONALIZZAZIONI

customization | personnalisations



PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI

ham and sliced | jambon et tranché

2,00 euro

WURSTEL

1,50 euro

SALSICCIA

2,00 euro

ACCIUGHE

2,00 euro

MOZZARELLA

1,50 euro

MOZZARELLA DI BUFALA

buffalo mozz. | mozz. de bufflonne

2,00 euro

BURRATA

3,00 euro

PARMIGIANO A SCAGLIE

1,50 euro

PARMIGIANO GRATTUGIATO

1,50 euro

FORMAGGIO

cheese | fromage

2,00 euro

NDUJA

spicy calabrian sauce
sauce calabraise piquant

1,50 euro

CIPOLLE

onions | oignons

1,00 euro

OLIVE

olives | olives

2,00 euro

PATATINE FRITTE*

french fried* | frites*

2,00 euro

VERDURE

vegetables | légumes

1,50 euro



La FOCACCIA | white pizza



FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO

prosciutto crudo e olio e.v.o.

raw ham, oil | jambon cru, huile

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

FOCACCIA CON LARDO

lardo e olio e.v.o.

lard bacon, oil | saindoux, huile

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

FOCACCIA CON SPECK

speck e olio e.v.o.

speck, oil | speck, huile

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

FOCACCIA ZUCCHINA ●

zucchine a rondelle, stracchino, rucola e olio e.v.o.

zucchini, stracchino cheese, rockets, oil | courgettes, fromage stracchino, roquette salad, huile

9,50 euro | 10,50 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FOCACCIA PRIMAVERA ●

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

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

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

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO E GRANA

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

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

9,50 euro | 10,50 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA

prosciutto crudo e mozzarella di bufala

raw ham and buffalo mozzarella | jambon cru et mozzarella de bufflonne

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

FOCACCIA BURRATA ●

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

burrata, cherry tomatoes, olives, basil, oil | burrata, tomates cerises, olives, basilic, huile

12,00 euro | 13,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)





**JOUE
GUAL**

la CUCINA

ANTIPASTI | starters | entrées



GNOCCHO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO

14,00 euro

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 stracchino

GNOCCHO FRITTO CON MORTADELLA E STRACCHINO

14,00 euro

pasta cresciuta servita con mortadella e stracchino

fried pizza dough with mortadella and stracchino cheese

patè de pizza frite avec mortadelle et fromage stracchino

GNOCCHO FRITTO CON CREMA DI LARDO E CIPOLLA

14,00 euro

pasta cresciuta servita con crema di lardo e cipolla

fried pizza dough with cream of lard and onion

patè de pizza frite avec crème de saindoux et oignon

PIZZOTTELLE ●

13,00 euro

dischetti di pasta cresciuta con pomodoro, parmigiano e basilico

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

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

BATTUTA DI CARNE CRUDA

15,00 euro

battuta di carne cruda di vitello con crema di gorgonzola e cipolla croccante

raw veal meat with gorgonzola cream and crunchy onions

viande de veau crue avec crème de gorgonzola et oignons croquants

VITELLO TONNATO

15,00 euro

girello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

veal with tuna sauce | veau avec sauce au thon

SALMONE IN AFFUMICATURA

15,00 euro

salmone fresco fumè con pane alle noci e burro aromatizzato all'erba cipollina

smoked salmon with walnut bread and chive butter

saumon fumè avec pain aux noix et beurre de ciboulette

CAPONÈT ALLA PIEMONTESE

14,00 euro

involtino di verza ripieno di carni miste macinate e riso

cabbage roll stuffed with mixed minced meats and rice

rouleau de chou farci de viandes hachèes mèlangèes et de riz

PRIMI | pasta | pâtes



AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO DI ARROSTO 16,00 euro
agnolotti piemontesi ripieni di carne al sugo di arrosto
agnolotti with roast sauce | agnolotti à la sauce rôtie

GNOCCHETTI AL RAGÙ DI SALSICCIA E CIME DI RAPA 14,00 euro
gnocchetti al ragù di salsiccia al pomodoro con le cime di rapa
gnocchetti with sausage ragout and turnip greens | gnocchetti au ragù de salsiccia avec cime de rapa

SCIALATIELLI AL RAGÙ DI CALAMARI 16,00 euro
scialatielli di pasta fresca al ragù di calamari al pomodoro
scialatielli (fresh homemade pasta) with squid ragout | scialatielli (pâtes fraîches maison) au ragout de calamars

CALAMARATA COZZE E PATATE 15,00 euro
calamarata con crema di patate e cozze
calamarata with cream of potatoes and mussels | calamarata à la crème de pommes de terre et moules

ZUPPA STAGIONALE ●● 13,00 euro
zuppa con verdure di stagione
soup with seasonal vegetables | soupe aux légumes de saison



SECONDI | main courses | plate principal



TAGLIATA DI VITELLO 21,00 euro
tagliata di vitello al sale maldon con verdure di stagione
sliced steak grilled with maldon salt and seasonal vegetables
tranchè de veau au sel de maldon et légumes de saison

PANCIA DI MAIALE CON PORRI 20,00 euro
pancia di maiale cotta a bassa temperatura con crema di porri e porri fritti
pork belly with leek cream and fried leeks | poitrine de porc à la crème de poireaux et poireaux frits

POLPO FRITTO CON CREMA DI ZUCCHINE 21,00 euro
polpo fritto con crema di zucchine e panna acida
fried octopus with courgettes cream with sour cream
poulpe frit aux crème de courgette avec crème fraîche

FRITTURINA DI CALAMARI 19,00 euro
*fritturina di calamari**
fried squid | calamars* frits*

ZUCCA CBT CON SPUMA DI CAPRINO ●● 16,00 euro
zucca cotta a bassa temperatura con formaggio caprino, uovo pochè e porri fritti
pumpkin cbt with goat's cheese, few eggs and fried leeks
citrouille avec fromage de chèvre, quelques oeufs et poireaux frits



CONTORNI | sides | contours



INSALATA VERDE CON POMODORO ●● 6,00 euro
green salad and tomato | salade verte et tomate

VERDURE AL VAPORE ●● 6,00 euro
steamed vegetables | légumes à la vapeur

PATATE AL BRUCIO CON ROSMARINO ● 6,00 euro
potatoes with rosemary | pommes de terre au romarin

CAROTE SALTATE ●● 6,00 euro
*butter carrots | carottes au beurre**

PATATINE FRITTE ● 5,00 euro
*french fries | frites**

● vegetarian

● gluten free

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco





gli HAMBURGER



HAMBURGER CLASSICO CON CHIPS

*hamburger 150 gr, insalata verde e pomodoro
hamburger, tomato, lettuce leaf with chips*
hamburger, tomate, feuilles de laitue avec chips**

14,00 euro

BACONBURGER CON CHIPS

*hamburger 150 gr, fontina, bacon croccante, insalata verde e pomodoro
hamburger, fontina cheese, crispy bacon, tomato, lettuce leaf with chips*
hamburger, fromage fontina, bacon croustillant, tomate, feuilles de laitue avec chips**

16,00 euro

CHEESEBURGER CON CHIPS

*hamburger 150 gr., formaggio cheddar, insalata verde e pomodoro
hamburger, cheddar cheese, tomato, lettuce leaf with chips*
hamburger, fromage cheddar, tomate, feuilles de laitue avec chips**

16,00 euro

PULLED PORK BURGER CON CHIPS*

*carne di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura e formaggio cheddar fuso
pulled pork with cheddar cheese with chips*
porc effilochè avec fromage cheddar, chips**

16,00 euro



le INSALATE | salads | salades



POKE

*riso nero venere, riso basmati, salmone in affumicatura, pak choi, anacardi, uova poche, salsa teriyaki
black rice, basmati rice, smoked salmon, pak choi, cashews, few eggs, teriyaki sauce
riz noir, riz basmati, saumon fumè, noix de cajou, quelques oeufs, sauce teriyaki*

13,00 euro

CAESAR SALAD

*insalata verde, pollo, pomodoro, bacon, crostini e maionese
green salad, chicken, tomato, bacon, croutons and mayonnaise
salade verte, poulet, tomate, bacon, croûtons et mayonnaise*

11,00 euro

WINTER ●

*insalata verde, cavolo cappuccio, radicchio, fagioli, tonno, mais
green salad, cabbage, red chicory, beans, tuna, corn
salade verte, chou, radis rouge, haricots, thon, mais*

10,00 euro

PERINA ●

*insalata verde, valeriana, pere, barbabietola, crema di caprino
green salad, valerian, pears, beetroot and goat cheese cream
salade verte, valèriane, poires, crème de fromage de chèvre*

11,00 euro

NIZZARDA

*insalata verde, pomodoro, tonno, uova, sedano, patate lesse, peperone arrosto
green salad, tomato, tuna, eggs, celery, boiled potatoes, roasted pepper
salade verte, tomate, thon, oeufs, cèleri, pommes de terre bouillies, poivron rôti*

15,00 euro



● vegetarian ● gluten free *alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco



i DOLCI

| pastries | dessert



SORBETTO ARTIGIANALE ● ●

sorbet | sorbet
gusti assortiti
6,00 euro

GELATO ARTIGIANALE ●

ice cream | glace
gusti assortiti
6,00 euro

BUNET ●

6,00 euro

TIRAMISÙ ●

6,00 euro

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO ●

panna cotta with berries | panna cotta aux fruits rouges
6,00 euro

PANNA COTTA AL CARMELLO O CIOCCOLATO ●

panna cotta with caramel or chocolate | panna cotta au caramel ou chocolat
6,00 euro

TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO ●

hot chocolate heart cake | gâteau coeur au chocolat
6,50 euro

DOLCE DEL GIORNO

7,00 euro

● vegetarian ● gluten free *alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco

COPERTO 2,50 EURO

COVER CHANGE TAXES | COUVERT 2,50 EURO



**JOUE
GUAL**

le BEVANDE

BIBITE | drink | boissons



ACQUA NATURALE | WATER | EAU

2,00 euro

ACQUA GASATA | SPARKLING WATER | EAU PETILLANTE

2,00 euro

BIBITE IN LATTINA | CAN | CANETTE

3,50 euro

(Pepsi, Pepsi Zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca)

BIBITE LURISIA | DRINK LURISIA

4,00 euro

(Chinotto, Gazzosa)

ACQUA TONICA | TONIC WATER | EAU GAZEUSE

4,00 euro

COCA COLA IN BOTTIGLIA 33 CL

4,50 euro

Coke in bottle 33 cl | Coca en bouteille 33 cl

BIRRE ALLA SPINA | DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

piccola bionda "Birrificio Angelo Poretti" | small blonde | petite blonde

4,50 euro

media bionda "Birrificio Angelo Poretti" | medium blonde | grande blonde

6,00 euro

piccola rossa doppio malto "Birrificio Angelo Poretti" | small red | petite rousse

4,50 euro

media rossa doppio malto "Birrificio Angelo Poretti" | medium rousse | grande rousse

6,50 euro

piccola weiss | small weiss | petite weiss

5,00 euro

media weiss | medium weiss | grande weiss

7,00 euro

piccola grinberger | small weiss | petite weiss

5,00 euro

media grinberger | medium weiss | grande weiss

6,50 euro

BIRRA IN BOTTIGLIA | BOTTLED BEER | BIÈRE EN BOUTEILLE

3,50 euro

VINO DELLA CASA (AZIENDA VITIVINICOLA CROTIN 1897)

(Barbera, Arneis, Prosecco)

calice | glass | verre

3,50 euro

VINO DEL GIORNO

calice | glass | verre

4,50 euro



CAFFÈ | 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	2,50 euro
LATTE MACCHIATO	3,00 euro
TÈ gusti assortiti	3,50 euro



AMARI | digestive | digestif



MONTENEGRO	4,00 euro
SAMBUCA	4,00 euro
JEFFERSON	5,00 euro
SAN SIMONE	4,00 euro
AMARO DEL CAPO	4,00 euro
JAGERMEISTER	4,00 euro
LIMONCELLO	4,00 euro
MIRTO	4,00 euro



LIQUORI e COCKTAIL spirits | esprit



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





la CARTA dei VINI

BIANCHI

MONFERRATO BIANCO "PLISUN" Crotin, Piemonte	18,00 euro
ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG Nino Costa, Piemonte	21,00 euro
LANGHE FAVORITA DOC Cantina Malabaila, Favorita	20,00 euro
GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA" Villa Sparina, Gavi	27,00 euro
CHARDONNAY DOC FRIULI Le Monde, Friuli	21,00 euro
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	28,00 euro
SAUVIGNON DOC FRIULI Le Monde, Friuli	23,00 euro
RIBOLLA GIALLA CHARDONNAY "SHARIS" Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	28,00 euro
GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR" Tenuta Cavalier Pepe, Campania	24,00 euro
FALANGHINA DOC "LILA" Tenuta Cavalier Pepe, Campania	22,00 euro
VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE" Piero Mancini, Sardegna	23,00 euro

ROSATI

ROSATO DEL SALENTO "ROSA DEL GOLFO" Rosa del Golfo, Puglia	24,00 euro
---	------------

VINI da DESSERT e BOLLICINE

MOSCATO D'ASTI DOCG Damilano, Piemonte	18,00 euro
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY" La Tordera, Veneto	23,00 euro
FRANCIACORTA BRUT DOCG - BIOLOGICO La Riccafana, Lombardia	38,00 euro
ALTA LANGA METODO CLASSICO BRUT DOCG Deltetto, Langa	42,00 euro
ROSÈ DE NOIRS METODO CLASSICO BRUT Deltetto, Langa	40,00 euro
CHAMPAGNE BRUT GRAN RESERVE Bergeronneau Marion, Francia	60,00 euro

ROSSI



FREISA DI CHIERI DOC VIVACE Balbiano, Piemonte	21,00 euro
GRIGNOLINO D'ASTI DOC "SAN PATELU" Crotin 1897, Piemonte	20,00 euro
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG Caldera, Piemonte	24,00 euro
DOLCETTO D'ALBA DOC Damilano, Piemonte	21,00 euro
BARBERA D'ALBA SUPERIORE "BRAMÈ" Deltetto, Piemonte	25,00 euro
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ" Terre Astesane, Piemonte	23,00 euro
NEBBIOLO D'ALBA DOC "BRIC CARLUN" Nino Costa, Piemonte	27,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "MARGHE" Damilano, Piemonte	30,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "OCHETTI" Renato Ratti, Piemonte	32,00 euro
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	28,00 euro
MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MENTORE" Fattoria Mantellassi, Toscana	22,00 euro
NERO D'AVOLA "SEPHORA" - BIOLOGICO Tenuta Morreale, Sicilia	24,00 euro
BARBARESCO DOCG "NUBIOLA" Pelissero, Treiso	45,00 euro
BAROLO DOCG "LECINQUEVIGNE" Damilano, Barolo	55,00 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.