



**SI INVITANO I CLIENTI A SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI
E A LEGGERE IL CARTELLO DEGLI INGREDIENTI**

ANTIPASTI

ANTIPASTO "I SOLITI IGNOTI"
(TRIS DI ASSAGGI CHE COMPRENDE SFORNATO, POLPO E BATTUTA) _____ € 15.00

PASTA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA _____ € 12.00



BATTUTA DI FASSONE PIEMONTESE CON COMPOSTA
DI PERE E SCAGLIE DI GRANA PADANO _____ € 13.00



PIZZOTTELLA CON PASSATA DI POMODORO E GRANA GRATTUGIATO _____ € 9.00



INSALATINA DI POLPO* CON POMODORO CILIEGINO, PATATE E OLIVE _____ € 13.00



SAUTE' DI COZZE AL POMODORO CON PEPERONCINO E
PANE PANE CASERECCIO _____ € 10.00



SFORMATINO DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO E ORIGANO
CON STRACCIATELLA _____ € 8.00



PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI _____ € 12.00



RAVIOLI RIPIENI DI BORRAGINE AL BURRO AROMATIZZATO ALLE ERBE _____ € 10.00



PACCHERI CON RAGU' DI SALSICCIA E STRACCIATELLA DI BURRATA _____ € 13.00



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ALICI, FINOCCHIETTO
E TARALLO SBRICIOLATO _____ € 14.00



LINGUINE ALLO SCOGLIO* IN CROSTA _____ € 16.00



SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE AL ROSMARINO
CON PATATE AL FORNO _____ € 16.00

HAMBURGERONE DI FASSONE PIEMONTESE CON CIPOLLA CAMELLATA,
PATATINE* FRITTE, POMODORO, INSALATA E PANE AL SESAMO _____ € 13.50



COSTOLETTE D'AGNELLO* ALLA PIASTRA
CON CICORIETTA RIPASSATA IN PADELLA _____ € 16.00

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA E POMODORINI _____ € 12.50



SECONDI DI PESCE

BRANZINO COTTO IN PADELLA CON CIPOLLE DI TROPEA E OLIVE _____ € 16.00



FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* _____ € 14.00



GRIGLIATA MISTA DI PESCE*
(branzino, calamaro, polpo, gamberone, scampo) _____ € 20.00



POLPO* ALLA PIASTRA CON CREMA DI YOGURT GRECO
ED ERBA CIPOLLINA _____ € 14.00



CONTORNI

PATATINE FRITTE* _____ € 4.00

PATATE AL FORNO _____ € 4.00

INSALATA MISTA _____ € 4.00

INSALATONE

INSALATA CON TONNO, CIPOLLE DI TROPEA, INSALATA MISTO FOGLIE,
PATATE LESSE E UOVO SODO _____ € 8.00



INSALATA CON PERE, GHERIGLI DI NOCI, MISTO FOGLIE, SEDANO
E SCAGLIE DI GRANA PADANO _____ € 8.00



* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

INSALATA NICOSIE* _____ € 9.00



INSALATA CON MAIS, CAROTE, MISTO FOGLIE,
POMODORO E MOZZARELLA _____ € 8.00



DOLCI

ZEPPOLA _____ € 4.50



PASTIERA _____ € 4.50



CREMA CATALANA _____ € 4.50



BABA' AL RHUM _____ € 4.50



SACHER _____ € 6.00



SFOGLIATELLA NAPOLETANA _____ € 4.50



MISTO NAPOLETANO _____ € 7.00



CANNOLO SICILIANO _____ € 4.50



TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE _____ € 5.00



SORBETTO AL LIMONE O MELA VERDE _____ € 4.00



PANNA COTTA AL CAMELLO O AI FRUTTI DI BOSCO _____ € 4.50



GELATO CREMA O CIOCCOLATO _____ € 4.00



FRUTTA DI STAGIONE _____ € 4,00/€ 6.00

* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA _____ € 5.00

Pomodoro, mozzarella, basilico



BUFALA _____ € 8.00

Pomodoro passato, mozzarella di bufala, basilico e olio



BURRATA _____ € 8.00

Pomodoro, burrata in cottura, olio e basilico



CAPRESE _____ € 8.00

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico e olio



AFFUMICATA _____ € 8.00

Pomodoro, mozzarella di bufala affumicata, basilico



QUATTRO STAGIONI _____ € 8.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, basilico



PROSCIUTTO _____ € 7.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico



AI FORMAGGI _____ € 7.50

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgo, Grana Padano, origano



FUNGHI _____ € 6.50

Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico



* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

VEGETARIANA _____ € 8.00

Pomodoro, mozzarella, trevisana, funghi, melanzane, zucchine e peperoni



DIAVOLA _____ € 7.50

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, basilico



SALSICCIA _____ € 7.50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico



SICILIANA _____ € 7.50

Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano, basilico



NAPOLETANA _____ € 7.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico



CAPRICCIOSA _____ € 8.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, origano



WURSTEL _____ € 6.50

Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico



MELANZANE FRITTE _____ € 7.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano, basilico



SALSICCIA E FRIARIELLI _____ € 7.50

Mozzarella, salsiccia, friarielli, peperoncino, aglio



GORGONZOLA E CIPOLLE _____ € 7.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla cotta in padella, origano



MARINARA _____ € 4.50

Pomodoro, aglio, alio, origano, basilico, pomodoro fresco



* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

PIZZE "I SOLITI IGNOTI"

I SOLITI IGNOTI _____ € 10.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, ricotta fresca di latte vaccino, salsiccia e crema di basilico



STRACCHINO & RADICCHIO _____ € 9.00

Mozzarella, stracchino, radicchio, scaglie di Grana Padano e gherigli di noci



CRUDO & STRACCIATELLA _____ € 11.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di burrata e pomodoro ciliegino



SALSICCIA & MELANZANE _____ € 9.00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane fritte e scamorza affumicata



ZUCCHINE & SCAMORZA _____ € 9.00

Mozzarella, zucchine grigliate, scamorza affumicata e prosciutto cotto



LA LEGGERA _____ € 12.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante, wurstel, salsiccia e salame dolce



AFFUMICATA & SALSICCIA _____ € 9.50

Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia e scamorza affumicata



BURRATA & SALSICCIA _____ € 10.00

Pomodoro pelato, salsiccia, basilico e burratina intera fuori cottura



* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

FOCACCE

FOCACCIA COTTO E OLIVE _____ € 9.50

Prosciutto cotto, olive e burrata



FOCACCIA CACIO E PEPE _____ € 6.00



FOCACCIA BURRATA _____ € 8.00

Burrata, pomodoro fresco ciliegio, rucola, olio e basilico



FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA _____ € 8.50



FOCACCIA PRIMAVERA _____ € 8.00

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, rucola e olio



FOCACCIA CON LARDO PANCETTATO _____ € 7.00



FOCACCIA BRUSCHETTA _____ € 5.00

Pomodoro fresco ciliegino, aglio, olio, origano e basilico



CALZONI

CALZONE "I SOLITI IGNOTI" _____ € 8.50

Mozzarella, pomodoro fresco ciliegino, olio, basilico e prosciutto crudo di Parma a fine cottura



CALZONE RIPIENO _____ € 8.00

Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, pomodoro e Grana Padano



* In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE VALVERDE da 0,50 cl _____ € 2.00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE VALVERDE da 0,50 cl _____ € 2.00

MENABREA 150° ANNIVERSARIO BIONDA

Piccola da 0,20 cl _____ € 3.00

Media da 0,40 cl _____ € 4.50

MENABREA 150° ANNIVERSARIO AMBRATA

Piccola da 0,20 cl _____ € 3.50

Media da 0,40 cl _____ € 5.50

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola da 0,20 cl _____ € 2.90

Media da 0,40 cl _____ € 3.80

BIBITE IN BOTTIGLIA _____ € 3.20

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta

BIBITE IN LATTINA _____ € 3.00

Coca Cola / Coca Cola zero / Coca Cola senza caffeina

Fanta / Sprite / The freddo limone o pesca / Chinotto / Schweppes tonica

VINO

CHARDONNAY

Calice _____ € 3.50

Caraffa da mezzo litro _____ € 6.00

Caraffa da un litro _____ € 10.50

DOLCETTO

Calice _____ € 3.50

Caraffa da mezzo litro _____ € 6.00

Caraffa da un litro _____ € 10.50

CARTA DELLE BIRRE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE METZGER DI TORINO

METZGER AMBRATA

Birra ambrata stile vienna 5.0° - 33 cl _____ € 5.50

METZGER PILS

Birra stile pilsner 4.8° - 33 cl _____ € 5.50

METZGER LAGER

Birra premium lager 4.5° - 33 cl _____ € 5.50

BIRRIFICIO BRASSERIE DU BOCQ DEL BELGIO

BLANCHE DE NAMUR

Birra bianca al malto d'orzo e frumento crudo 4.5° - 33 cl _____ € 5.50
75 cl _____ € 12.00

BIRRIFICIO MENABREA DI BIELLA

MENABREA WEISS

Birra bianca non filtrata ad alta fermentazione - 33 cl _____ € 5.00

MENABREA BOCK

Corposa birra rossa doppio malto 7.5° - 75 cl _____ € 11.00

MENABREA PILS

Birra di bassa fermentazione, tipo lager pilsner 5.2° - 75 cl _____ € 11.00

MENABREA LIGHT

Birra bionda leggera a base di riso 3.5 - 75 cl _____ € 11.00

BIRRIFICIO ARTIGIANALE MADAMA DI TORINO

MADAMA MIA

Birra ambrata stile golden ale 5.5° - 33 cl _____ € 6.00

MADAMA GOLDEN

Birra bionda stile golden ale 4.5° - 33 cl _____ € 5.50

CARTA DEI VINI

CANTINA BATASIOLO

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS DOCG _____	€ 16.00
GAVI DI GAVI DOCG _____	€ 18.00
CHARDONNAY LANGHE _____	€ 14.00

VINI ROSSI

BAROLO DOCG _____	€ 34.00
BARBARESCO DOCG _____	€ 30.00
NEBBIOLO SUPERIORE DOCG _____	€ 20.00
BARBERA D'ALBA DOCG _____	€ 19.00
DOGLIANI DOCG _____	€ 18.00

VINI SPUMANTI

METODO CLASSICO _____	€ 23.00
ROERO PINOT CHARDONNAY BRUT _____	€ 16.00

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG _____	€ 16.00
BRACHETTO D'ACQUI DOCG _____	€ 22.00
MOSCATO PASSITO _____	calice € 7.00
	1/2 Bott. € 35.00
BAROLO CHINATO _____	calice € 6.00

MEZZE BOTTIGLIE

BAROLO DOCG _____	€ 20.00
DOLCETTO D'ALBA DOC _____	€ 11.00
CHARDONNAY LANGHE DOC _____	€ 10.00
GAVI DI GAVI DOCG _____	€ 11.00

BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Mionetto € 20.00

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Corner 1/2 Bott. € 12.00

FRANCIACORTA BRUT DOCG

Contadi Castaldi € 32.00

CHAMPAGNE BRUT

Veuve Cliquot € 60.00

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS DOCG

Cantine Calosso € 15.00

SAUVIGNON COLLIO

Scolaris € 18.00

GEWURZTRAMINER

Dos Caslir € 18.00

TRAMINER AROMATICO

Conti Bolani € 20.00

FALANGHINA SANNIO DOP

La Guardiense € 15.00

GRECO SANNIO DOP

La Guardiense € 17.00

ROERO ARNEIS

De Stefanis 1/2 Bott. € 9.00

GRECO DI TUFO

Livia Antica 1/2 Bott. € 9.00

VINI ROSSI

GRIGNOLINO

Cascina Lana € 16.00

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Vinchio-vaglio Serra € 19.00

LANGHE NEBBIOLO DOC

Massimo Rattalino € 20.00

PINOT NERO TRENTINO DOC

Dos Caslir € 18.00

SANNIO AGLIANICO DOC

La Guardiense € 16.00

SYRAH DOC

Principi di Butera € 18.00

NEBBIOLO LANGHE

De Stefanis 1/2 Bott. € 10.00

CHIANTI DOCG

Torre Delle Grazie € 23.00

ROSATI

ROSATO SALENTO IGT

Tenute Conti Zecca € 17.00

VINI DA DESSERT

SPUMANTE BLANC DE BLANC















Il Roggio € 15.00

MOSCATO D'ASTI

De Stefanis € 16.00

REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI
SI RENDE NOTO ALLA SPETTABILE CLIENTELA CHE I NOSTRI PREPARATI
POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI:

-  cereali contenenti glutine e relativi prodotti
-  crostacei e relativi prodotti
-  uova e relativi prodotti
-  pesce e relativi prodotti
-  semi di soia e relativi prodotti
-  arachidi e relativi prodotti
-  latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
-  frutta a guscio come mandorle, noci, nocciole, anacardi, noce pecan, noce del brasil, noce del queensland e relativi prodotti
-  sedano e relativi prodotti
-  senape e relativi prodotti
-  semi di sesamo e relativi prodotti
-  diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10 mg/litro riportati come so₂
-  lupino e relativi prodotti
-  molluschi e relativi prodotti

COPERTO € 2.00