

Menu Bambini

€ 8.00

Riservato esclusivamente ai bambini di età inferiore ai 10 anni

Piatto unico

Penne al pomodoro

Bocconcini di pollo croccante

Patatine fritte

Bibita in lattina o acqua ½ lt
gelato

Pizza baby

a scelta tra:

margherita, patatine, prosciutto, wurstel

Bibita in lattina o acqua ½ lt
gelato

Su richiesta si organizzano
buffet o menu per feste di compleanno o cerimonie.
Sala riservata per feste private con possibilità di
animazione e/o intrattenimento musicale.

Antipasti di pesce

Tiepido di mare	13.00
<i>con polpo*, cozze, vongole, gamberetti*, calamari e limone</i>	
Calamari* scottati su crema di borlotti e salsa al pecorino	11.00
Misto della casa*	25.00
<i>(degustazione di antipasti a fantasia dello Chef)</i>	
Salmonе marinato a secco con crema di burrata e mela verde	12.00
Tagliatelle di calamari* e zucchine all'amatriciana bianca	11.00
Polpo* e gamberetti*	14.00
<i>con salsa al pesto di basilico, patate e cipolle caramellate</i>	
Moscardini* affogati e cozze con crostini di pane caserecci	12.00

Cozzeria

10.00

Marinara (in bianco con prezzemolo)

Tarantina (salsa di pomodoro con prezzemolo)

Calabrese (salsa di pomodoro piccante con prezzemolo)

Al pepe nero

() congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco*

Antipasti di carne

Misto della casa *		20.00
<i>(degustazione di antipasti a fantasia dello Chef)</i>		
Tartara di vitello		
<i>condita al rosso d'uovo e senape con zucca confit e cremoso al Castelmagno</i>		
		12.00
Il nostro tagliere		22.00
<i>Guancialetto e miele di castagno Lardo pancettato con castelmagno e composta di ciliegia Salsiccia di Bra con crema al peperone Con pane bruschettato di nostra produzione</i>		
Girello all'Albese glassato al miele		12.00
<i>con salsa alla ciliegia e toma dolce piemontese</i>		
Sfogliata di verdure	<i>su fonduta al parmigiano</i>	9.00
Cannolo siciliano		12.00
<i>al ripieno di caponata e crema di ricotta salata</i>		
Antipasto sfizioso	small	12.00
<i>(chiacchiere, panelle*, patatine*, crocchette*)</i>	large	15.00

<i>Bruschetta classica con pomodoro fresco e aglio</i>	<i>5.00</i>
<i>Bruschetta con salsa di peperoni e acciughe</i>	<i>6.00</i>
<i>Bruschetta con fonduta e guanciale croccante</i>	<i>7.00</i>
<i>Tris di bruschette miste</i>	<i>8.00</i>
<i>Chiacchiere classiche</i>	<i>6.00</i>
<i>Chiacchiere al pomodoro piccante</i>	<i>6.50</i>
<i>Chiacchiere al prosciutto crudo</i>	<i>8.00</i>
<i>Chiacchiere con burrata pugliese</i>	<i>9.00</i>
<i>Pane tostato e panelle* siciliane</i>	<i>5.00</i>
<i>Patatine*</i>	<i>5.00</i>
<i>Crocchette* di patate</i>	<i>5.00</i>

Primi di pesce

<i>Spaghetti alla marinara con pomodorini confit</i>	18.00
<i>(Gambetti*, calamari*, cozze, vongole)</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci con prezzemolo</i>	15.00
<i>Tagliolini al sugo di moscardini* e cozze</i>	16.00
<i>Risotto alla pescatora*</i>	16.00
<i>Risotto al polpo* con ragù di verdure</i>	16.00
<i>Paccheri al ragù di rana pescatrice*</i>	15.00
<i>con melanzane fritte, uvetta e mollica di pane</i>	
<i>Gnocchi ai gamberi* con curry e Castelmagno</i>	14.00

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Primi di carne

<i>Agnolotti al sugo d'arrosto</i>	<i>16.00</i>
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	<i>12.00</i>
<i>Tagliolini alla Norma</i> <i>(melanzane fritte, ricotta salata e pomodoro)</i>	<i>13.00</i>
<i>Tagliolini alla salsiccia di Bra</i> <i>con crema di peperoni</i>	<i>15.00</i>
<i>Paccheri al ragù con cialda al parmigiano</i>	<i>13.00</i>
<i>Gnocchi in fonduta e guanciale croccante</i>	<i>13.00</i>
<i>Risotto all'ortolana</i>	<i>13.00</i>
<i>Risotto al Castelmagno</i>	<i>16.00</i>
<i>Gnocchi con zucchine e zafferano</i>	<i>11.00</i>

Secondi di pesce

Fantasia di mare	40.00
Pesce grigliato e fritto con verdure	
Grigliata mista	28.00
(Filetto di branzino, calamari*, spada*, gamberoni*)	
Filetto di orata* al cartoccio	16.00
Con cozze, vongole, gamberetti* e pomodorini	
Filetto di branzino* al forno con patate	14.00
Frittura di calamari*	14.00
Frittura di calamari* e gamberi*	17.00
Frittura mista con verdure croccanti	20.00
(calamari*, gamberetti*, spada*, alici)	
Pesce spada* alla piastra	15.00
Gamberoni* alla piastra (5 pz)	17.00
Al brandy	
Al whisky	

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Secondi di carne

Tagliata di vitello con rucola, pomodorini e grana	16.00
Entrecôte alla griglia con patate al forno	18.00
Arrostato di vitello cotto al vapore e la sua salsa	15.00
Tagliata di pollo con crema al Castelmagno	15.00
Braciola di maiale alla milanese con prosciutto cotto e fontina	16.00
Il nostro hamburger al piatto	16.00
Hamburger, pane bruschettato, salsa al Castelmagno, cipolla caramellata speck croccante	
Hamburger al piatto con patatine*	13.00
Milanese di vitello	10.00
Milanese di pollo	9.00

Filetti

Alla griglia	22.00
Al pepe verde	23.00
Alla woronoff	23.00

Contorni e insalate

Patate fritte*	5.00
Patate al forno	4.50
verdure alla griglia peperone, zucchine, melanzane	5.00
Spinaci* al burro	4.50
Crocchette* di patate	5.00
Insalata mista (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, olive, mais)	5.00
Nicoise (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo sodo, acciughe, olive, mais)	8.50
Coperto	2.50

Il pane servito è di nostra produzione giornaliera

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Pizze Speciali

vecchia Europa Pom., mozzarella, wurstel, fontina, bacon, funghi 9.00

Sfiziosa Mozzarella, certosino, cotto, patate lesse, zucchine, grana 8.50

Del Capo Mozz., pom., verdure, cotto, uovo, scamorza e grana 8.50

Friarielli e salsiccia Mozz., salsiccia, friarielli napoletani, ciliegino 8.50

Montebianco 11.00

Ciliegino, bufala, crudo, rucola, parmigiano, origano, olio tutto dopo cottura

Gustosa Mozz., salsiccia, salame piccante, bacon, ciliegino, olive, basilico 8.50

Rustica Pomodoro, friarielli, scamorza, olive, salsiccia fresca 8.00

Golosa Pomodoro, olive taggiasche, nduja, salsiccia e burrata 8.50

Boscaiola Pom., mozzarella, cotto, scamorza, salsiccia, grana 8.50

Ghiottona Mozzarella, funghi, olive taggiasche, bacon, brie 8.50

I tre Porcellini Pom., mozzarella, wurstel, salsiccia e salamino 8.50

'Nduja Mozz., ciliegino, 'nduja, soppressata, cipolla rossa, basilico, origano 8.50

di pesce

Pescatora Pom., mozzarella, gamberi*, pesce spada*,
calamari*, ciliegino, olio all'aglio, prezzemolo 13.00

Mare e Monti 11.00

Ciliegino, funghi di bosco*, mozzarella, gamberi*, olio all'aglio, prezz.olo

Amalfi Mozz., ciliegino, gamberi*, calamari*, vongole, prezz., olio all'aglio 12.00

Deliziosa Mozzarella, rucola, certosino, gamberi*, prezzemolo 11.00

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Friggitoria

Antipasto sfizioso

(chiacchiere, panelle, patatine, crocchette)

15.00

Pane tostato e panelle siciliane

5.00

Patatine*

5.00

Chiacchiere napoletane pasta di pizza fritta

Classiche

6.00

al pomodoro piccante

6.50

con burrata pugliese

9.00

con prosciutto crudo

8.00

con la nutella

7.00

Crocchette* di patate

5.00

Focacce e Particolarità

Farinata tegamino		4.00
Calzone gustoso	pom., mozz. di bufala, friarielli, scamorza	9.00
Calzone della casa	Pom., mozzarella di bufala, prosciutto, grana	8.50
Focaccia Colorata	Focaccia bianca, , ciliegino, rucola, bresaola, origano, grana (Tutto dopo cottura)	10.00
Focaccia alla burrata	Focaccia bianca, ciliegino, rucola, burrata, origano e crudo (Tutto dopo cottura)	11.00
Focaccia Italia	Focaccia bianca, ciliegino, rucola, mozzarella di bufala, origano (Tutto dopo cottura)	9.00
Focaccia Tropea	Focaccia bianca, , ciliegino cipolle rosse, origano e basilico (Tutto dopo cottura)	7.00
Focaccia Bruschetta	Ciliegino, basilico, origano, olio all'aglio	6.50
Focaccia allo speck	origano	6.50
Focaccia al lardo	origano	6.50
Focaccia al crudo	origano	7.00
Focaccia alla nutella		7.00
Impasto integrale	(supplemento)	1.50
Coperto		2.50

Pizze Classiche

Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico	5.50
Marinara	Pomodoro, basilico, olio e. v. all'aglio, origano, basilico	4.50
Biancaneve	Mozzarella, basilico	5.00
Al crudo	Pomodoro, mozzarella, crudo	7.50
Peperoni	Pomodoro, mozzarella, peperoni	6.50
Tonno	Pomodoro, mozzarella, tonno	6.50
Carciofi	Pomodoro, mozzarella, carciofi	6.50
Zucchine	Pomodoro, mozzarella, zucchine	6.50
Tonno e carciofi	con pomodoro, mozzarella	7.00
Tonno e acciughe	con pomodoro, mozzarella	7.00
Tonno, acciughe e olive	con pomodoro, mozzarella	7.00
Romana	Pomodoro, mozzarella, acciughe	6.50
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	7.00
Siciliana	Pomodoro, olive, acciughe, capperi, origano	7.00
Greca	Pomodoro, mozzarella, olive nere denocciolate	6.00
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6.50
Bismark	Pomodoro, mozzarella, cotto, uovo	7.00
Funghi	Pomodoro, mozzarella, funghi	6.50
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	7.50
Cipolla	Pomodoro, mozzarella, cipolla	6.00

Cipolla e tonno con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla e salamino con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla e salsiccia con pomodoro, mozzarella	7.00
Cipolla, tonno e acciughe con pomodoro, mozzarella	7.50
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	6.50
Marsigliese Pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola	7.00
Gorgonzola e salsiccia con pomodoro, mozzarella	7.50
Italia Mozzarella, ciliegino, rucola	6.50
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	6.50
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia	6.50
Salamino Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	6.50
Soppressata Pomodoro, mozzarella, soppressata	6.50
Vegetariana	7.50
Mozzarella, ciliegino, zucchine, melanzane, carciofi, peperoni, olive, grana	
Scamorza con pomodoro, mozzarella	6.50
Scamorza e cotto con pomodoro, mozzarella	7.50
Scamorza e salamino con pomodoro, mozzarella	7.50
Saporita Mozzarella, funghi, scamorza affumicata	7.50
Bufala Mozzarella di bufala, ciliegino, basilico, origano	8.00
Calabrese Pom., mozz., scamorza aff., soppressata, peperoncino	7.50
Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, brie	7.50
Speck con pomodoro, mozzarella	7.00

Speck e panna con pomodoro, mozzarella	7.50
4 Stagioni Pomodoro, mozz.lla, cotto, funghi, olive, carciofi	7.50
Capricciosa Pom., mozz., cotto, funghi, olive, carciofi, salamino	8.00
Ai 4 Formaggi mozzarella, fontina, gorgonzola, grana	8.00
Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	6.00
Contadina Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salamino	7.50
Fontina Pomodoro, mozzarella, fontina	6.50
Filadelfia Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia	7.50
Maratona Pomodoro, mozzarella, cotto, fontina, basilico	7.50
Certosino Mozzarella, certosino	6.50
Certosino e crudo Mozzarella, certosino, prosciutto crudo	8.50
Certosino rucola e crudo Mozz.lla, certosino, crudo e rucola	9.00
Palermitana Pom., mozz., melanzane, acciughe, capperi, olive, origano	7.50
Simpatica Pomodoro, mozz.lla, funghi, olive, fontina, gorgonzola	8.50
Campagnola Pomodoro, mozz., fontina, salsiccia, zucchine, grana	7.50
La 4 Mori ciliegino, mozzarella, salsiccia, grana, origano	7.00
Rinforzo	1.00
Rinforzo mozzarella di bufala	2.50
Rinforzo di burrata	3.00
Rinforzo di prosciutto crudo	2.50
Rinforzo di bresaola	3.00
Rinforzo di gamberi*	3.00
Impasto integrale	1.50
(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco	

La Birra alla spina

La Bionda

Lager speciale alc. 5.2%	media 40 cl	5.50
contiene: malto d'orzo e luppoli	piccola 20 cl	4.00

La Rossa

Bock doppio malto alc. 6.5%	media 40 cl	5.50
contiene: malto d'orzo e luppoli	piccola 20 cl	4.00

La weiss weihenstephan

Hefeweissbier alc. 5.4%	media 50 cl	6.00
contiene: malto d'orzo e di frumento e luppoli	piccola 30 cl	5.00

Panachè	media	4.50
	piccola	3.50

Birre in bottiglia cl. 33

Adelscott, Ceres, Corona, Tennent's, Analcolica	4.00
Beck's, Heineken	3.50

Bevande

Acqua minerale 50 cl	1.80		
Lattine (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca zero, Coca dec., Chinotto)	3.00		
Coca Cola alla spina piccola	3.00	media	4.00
Estathè lattina (limone o pesca)	3.00		

Dolci e dessert

Dolci di nostra produzione 5.00

Tiramisù	Panna cotta
Crema caramel	Bonnet
Crema catalana	
Cannoli siciliani	Babà

Pasticceria Bindi Delifrance 6.00

Crostata ai frutti di bosco	Torta della nonna
Profitterol scuro	Millefoglie con crema pasticcera
Torta i 3 cioccolati	Torta cioccolato e nocciole
Meringa	

Gelato (cioccolato, crema, limone, fragola) 3.50

Ananas o fragole 4.00

Ananas o fragole con gelato o liquore 5.00

Macedonia 5.00

Macedonia con gelato 6.00

Affogato al caffè 4.00

Affogato al liquore 5.00

Sorbetto al limone 4.00

Torte di nostra produzione su ordinazione 25 €/KG

Caffetteria

Caffè Alberto - Torrefazione Torino

Caffè	1.80
Caffè macchiato	1.80
Caffè corretto, d'orzo, decaffeinato, ginseng	2.00
Cappuccino, the/tisana	2.00

Liquori - Amari - Distillati

Limoncello, Mirto	3.00
Amaro del Capo	4.00
San Simone	4.00
Montenegro	4.00
Averna, Lucano, Ramazzotti, Unicum, Cynar	4.00
Jagermeister	4.00
Fernet	4.00
Brancamenta	4.00
Sambuca	4.00
Amaretto di Saronno	4.00
vecchia Romagna	4.00
Grand Marnier, Cointreau	4.00
Grappa bianca, barricata	4.00
Cognac	4.00
vodka	4.00
whisky	4.00
whisky Torbati	5.00
Crema di whisky	4.00

La Cantina

Vini Bianchi

Arneis del Roero	Pescaja,	18.00
Arneis del Roero	Casetta	16.00
Gavi	Casetta	18.00
Greco di Tufo	Feudi S. Gregorio	18.00
Fiano di Avellino	Feudi S. Gregorio	18.00
Falanghina	Feudi S. Gregorio	16.00
Bianco Sicilia "Sur Sur" grillo	Donnafugata	16.00
Bianco Sicilia Anthilia	Donnafugata	16.00
Prosecco di valdobbiadene		18.00

Calice di vino bianco o rosso s.d. 3.50

La Cantina

Vini Rossi

Barolo	Casetta	25.00
Barbaresco	Casetta	22.00
Barbera Superiore "Solneri"	Pescaja	22.00
Dolcetto d'Alba	Casetta	16.00
Grignolino d'Asti	Casetta	13.00
Barbera d'Asti "Soliter"	Pescaja	18.00
Barbera d'Alba	Casetta	16.00
Barbera vivace	Casetta	13.00
Nebbiolo d'Alba	Casetta	18.00
Chianti		15.00
Rosato Le Flery	Pescaja	16.00
Rosato	Donnafugata	15.00
Nero d'Avola Sedara	Donnafugata	16.00
Calice di vino bianco o rosso s.d.		3.50

Mezze bottiglie

(0,375 cl)

Roero Arneis	Casetta	10.00
Bianco di Sicilia	Donnafugata	10.00
Dolcetto d'Alba	Casetta	10.00
Nero d'Avola	Donnafugata	10.00
Barbera	Casetta	10.00
Chianti		9.00

Vino frizzante in caraffa (bianco o rosso)

Litro	9.00
1/2 litro	6.00
1/4 litro	4.00

Vini da Dessert

15.00

Cuvée Brut

Spumante d'Asti dolce

Moscato

Le nostre Bollicine

Prosecco di valdobbiadene	18.00
Berlucchi	24.00
Champagne	50.00