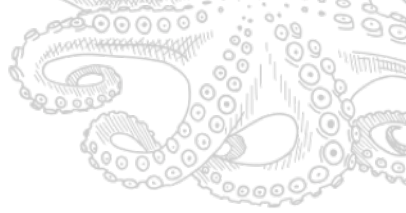


Il ristorante



Piatti a base di **carne**

Piatti a base di **pesce**

ANTIPASTI

COZZE IN GUAZZETTO	12
<i>Cozze, pomodori, crostoni di pane</i>	
INSALATA DI MARE TIEPIDO	16
<i>Cozze, vongole, gamberoni, seppie, polpo, songino, pomodori confit</i>	
KATAIFI	16
<i>Gamberi, pasta kataifi, verdure saltate, maionese al lime</i>	
DEGUSTAZIONE	25
<i>Churrasco di polpo, insalata di mare, kataifi, salmone marinato, tartare di tonno</i>	
ZUPPA E BRUSCHETTE	28
<i>Polpo, seppie, gamberi, vongole, cozze e coda di rospo immersi in una passatina di pomodoro Cubello ideale per accogliere al meglio il pesce pulito senza lisce e gusci</i>	
SIAMO FRITTI (ANCHE GLUTEN FREE)	17
<i>Calamari e code di gambero</i>	
BURRATINA E GAMBERO ROSSO	17
<i>Burrata, gambero rosso e misticanza</i>	
CHURRASCO DI POLPO	17
<i>Polpo, broccoli, pomodoro, Grana Padano 24 mesi</i>	
UNA MAIALATA BELLA E BUONA	16
<i>Gnocchi di pizza fritti, prosciutto crudo 24 mesi, coppa, pancetta, Salame felino</i>	
VITELLO TONNATO 2.0	18
<i>Magatello di Fassona Piemontese CBT, peperoni e cetrioli in agrodolce, salsa tonnata</i>	
CARPACCIO AL COLTELLO BATTUTO A MANO	18
<i>Fassona piemontese, tapenade, olive taggiasche, grana padano</i>	
SASHIMI DI TONNO ROSSO	20
<i>Tonno, soia, daikon</i>	
INSALATA DI MELE	13
<i>Granny-Smit, Grana Padano 20 mesi, noci, sedano</i>	

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	5
<i>zucchine, melanzane e peperoni</i>	
INSALATA MISTA	3
<i>valeriana, pomodori e carote</i>	
PATATINE FRITTE	4

PRIMI

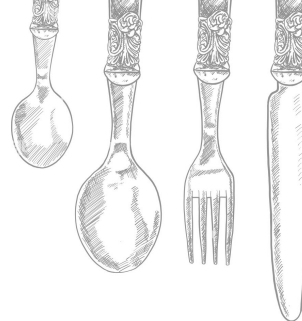
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E ALGA NORI 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	20
<i>Acquerello, polpo, seppie, vongole, cozze, gamberoni, alga nori</i>	
NON MANCANO MAI 🍷	16
<i>Linguine grano duro, vongole veraci, bottarga di muggine</i>	
BRANZINO E LIMONE 🍷 🍷	17
<i>Spaghetti alla chitarra, tartara di branzino, timo, limone, cacio cavallo</i>	
GAMBERO ROSSO CACIO E PEPE 🍷 🍷 🍷	18
<i>Mezze maniche, cacio, Grana Padano, pepe, gambero rosso</i>	
RISOTTO DEL PIPPO 🍷 🍷	18
<i>Acquerello, robiola, cialda basilico ghiaccio, pomodoro confit</i>	
CASONCELLO AL BRASATO 🍷 🍷 🍷 🍷	15
<i>Fassona piemontese, Grana Padano 30 mesi, burro, salvia</i>	
CARBONARA 🍷 🍷	13
<i>Spaghetti, pancetta, uova, Grana Padano</i>	
TORINO-SAVONA 🍷 🍷	14
<i>Fusilli, coniglio di Carmagnola, olive taggiasche, carote, sedano</i>	

SECONDI

ROTOLI DI SOGLIOLA 🍷 🍷	24
<i>Sogliola, erbe aromatiche, cozze, capperi, coulis di pomodoro</i>	
TATAKY DI TONNO ROSSO 🍷 🍷	22
<i>Tonno rosso, pistacchi, scorze di limone, cipolle caramellate</i>	
ORBETELLO PER SEMPRE 🍷 🍷 🍷	22
<i>Branzino 2+ al sale, verdure croccanti, valeriana, maionese al lime</i>	
TAGLIATA	18
<i>Fassona Piemontese 200 g, sale Maldon, olio evo, verdure grigliate</i>	
COSTOLETTE D' AGNELLO SCOTTADITO	22
<i>Agnello, finocchi, valeriana, arancia, olio evo</i>	
PORCO GUSTOSO 🍷 🍷	17
<i>Filetto di maiale italiano, senape antica, pancetta, porcini, gorgonzola</i>	
HAMBURGER GOURMET	18
<i>Fassona piemontese, edamer, pomodoro, iceberg, bacon, salsa cocktail, cipolle caramellate</i>	
BRASATO E POLENTA 🍷 🍷 🍷	22
<i>Cappello del Prete Fassona Piemontese, Polenta</i>	

Menù degustazione

Per tutto il tavolo



IL CLASSICO

38

Antipasti

Gnocco fritto di pizza, selezione crudo di Parma 30 mesi, coppa stagionata, pancetta, robiola bresciana

Primi piatti

Casoncello ricotta e spinaci, burro e salvia
Penne lisce, burrata, pomodoro datterino ed emulsione di basilico

Secondi piatti

Manzo all'olio di Rovato
Filetto di maiale, bacon, senape, porcini e salsa al gorgonzola

Dolce

Ananas CBT, crumble salato e gelato fior di latte

A TUTTA CICCIA | Selezione Macelleria Cazzamali

42

Antipasti

Vitello Tonnato

Piatto Unico

Tomahawk di Fassona Piemontese - 1,2 kg circa, ogni 2 persone servita con verdure grigliate e patatine fritte

Dolce

Ananas CBT, crumble salato e gelato fior di latte

SOLO PESCE

45

Antipasto

Salmone marinato valeriana finocchio e arancia
Cozze in guazzetto

Primi Piatti

Risotto ai Frutti di mare ed alga Nori

Secondi Piatti

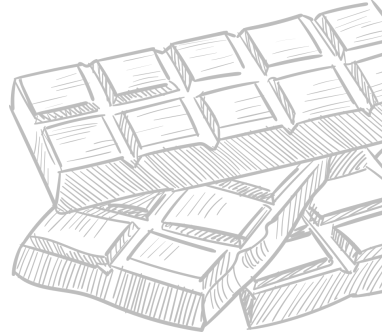
Fritto di Calamari e code di gamberi

Dolce

Ananas CBT Crumble salato e gelato fior di latte

Il prezzo dei menù si intende per persona, vino escluso

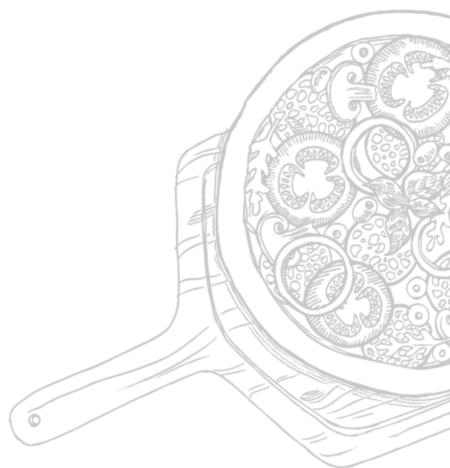
I dolci



Per scoprire i dolci disponibili chiedi al nostro staff!

7

La pizza



LA SCROCCHIA

Una pizza dall'impasto **soffice** ed allo stesso tempo **croccante** con elevata percentuale di acqua che la rende **leggera ed altamente digeribile**.

Servita su tagliera.

DUE GUSTI A SCELTA PER SCROCCHIA

23

Supplemento 5€ per i gusti con il pesce.

La **nostra collezione di pizze** ha un **impasto** di farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 0, farina integrale, sale, acqua, lievito di birra e olio extra vergine di oliva, lunga lievitazione minimo 36 ore, polpa di pomodoro super scelta e mozzarella fior di latte 100%.

MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella</i>	6
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	9
AMERICANA <i>Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	8
INSALATISSIMA <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mais, tonno, olive nere, fagioli, cipolle</i>	12
CALAMARI  <i>Pomodoro, mozzarella, calamaro fritto</i>	11
PAESANA <i>Pomodoro, mozzarella, taleggio, salsiccia</i>	8
CASARECCIA <i>Pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, pomodori pachino</i>	9
VALTELLINA <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini</i>	12
BRACCIO DI FERRO <i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, prosciutto cotto</i>	9
ORTOLANA <i>Pomodoro, mozzarella, verdure al vapore saltate in padella</i>	9
PARMIGIANA <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico</i>	8
TREVISANA <i>Pomodoro, mozzarella, scamorza, speak, radicchio rosso fuori cottura</i>	9
DELIZIA <i>Pomodoro, mozzarella, scamorza, crudo di Parma</i>	8
TIROLESE <i>Pomodoro, mozzarella, briè, speak</i>	8
GRIGLIATE <i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni</i>	9
DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante</i>	8
LADY <i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, rucola</i>	8

🌿 LE ROSSE

MARINARA	5
<i>Pomodoro abbondante, origano, olio, aglio</i>	
NORMA	7
<i>Pomodoro, ricotta a crudo, melanzane, basilico</i>	
GUSTOSA	7
<i>Pomodoro, origano, pomodorino pachino, zucchine trifolate</i>	
POSEIDON 🍷 🌿 🍷	16
<i>Pomodoro, polpo, seppie, vongole, cozze, gamberoni (tutto pulito)</i>	
LIGURE	8
<i>Pomodoro, pesto, patate lesse, fagiolini</i>	
CAMPAGNOLA	7
<i>Pomodoro, funghi, patate lesse, rosmarino</i>	
PIEMONTESE 🍷	8
<i>Pomodoro, peperoni, acciughe, salame piccante</i>	
SERENENTOLA 🍷	7
<i>Pomodoro, gorgonzola, origano, prosciutto crudo</i>	
BELLA FRESCA 🍷	12
<i>Pomodoro, salmone, rucola, scorze di limone</i>	
RIO MARE 🍷	8
<i>Pomodoro, pomodorini, olive nere, tonno</i>	

🍷🌿 LE RICERCATE

NEMO 🍷	13
<i>pomodoro, mozzarella, salmone, pomodorini pachino rucola</i>	
PORCELLONA 🍷	12
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, würstel, prosciutto cotto, salsiccia, taleggio, uovo</i>	
INDIMENTICABILE	11
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, mozzarella di bufala</i>	
BARRACUDA	10
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, würstel, cipolla di Tropea</i>	
RAGGIO DI SOLE	11
<i>Pomodoro, mozzarella, taleggio, porcini, speak</i>	
MARE E MONTI 🌿	14
<i>Pomodoro, mozzarella, porcini, gamberoni</i>	
FIGHETTA	13
<i>Poco pomodoro e mozzarella poi a crudo burrata pomodorini confit, crudo di Parma, valeriana</i>	

  **LE BIANCHE**

TENTACOLO 	13
<i>Mozzarella, polpo, olive nere, pomodorini, origano, olio evo</i>	
MIMOSA	9
<i>Mozzarella, patate lesse, pancetta, scamorza, grana a scaglie</i>	
BIANCANEVE	11
<i>Mozzarella, salmone, philadelphia, zucchine</i>	
CALIMERO	10
<i>Mozzarella, porcini, philadelphia, crudo di Parma</i>	
PREFERITA	8
<i>Mozzarella, pere, gorgonzola, prosciutto cotto</i>	
ESTIVA	11
<i>Mozzarella, pomodorini, rucola, bufala, crudo di Parma</i>	
MELINA	7
<i>Mozzarella, gorgonzola, mele</i>	
CAPRESE	9
<i>Mozzarella poi a crudo pomodorini, bufala, basilico in emulsione</i>	
PARTICOLARE	8
<i>Mozzarella, cipolle di Tropea. A crudo: ricotta, radicchio rosso e pepe</i>	
PORCELLONA LIGHT	8
<i>Mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, funghi</i>	
PIZZA Dè M***A(MONIA)	9
<i>Mozzarella, patate, zucchine, pancetta, gorgonzola</i>	

  **I CALZONI**














SEMPLICE	7
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
SPECIALE	11
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio, porcini</i>	
FRANCESE	9
<i>Pomodoro, mozzarella, brie, fughi, prosciutto cotto</i>	

AGGIUNTE E DETRAZIONI

- 1 €	Baby, pomodoro, mozzarella
+ 1€	Salumi, formaggi, verdure
+ 2€	Schiacciata, doppia pasta, mozzarella senza lattosio
+ 3€	Bresaola, burrata IGP, bufala DOP, porcini, impasto senza glutine
+ 5€	Polpo, salmone, gamberoni, calamari

ALLERGENI

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 ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

-  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
-  **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
-  **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
-  **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
-  **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
-  **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
-  **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
(compreso lattosio)
-  **FRUTTA SECCA IN GUSCIO**
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)
-  **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
-  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10mg/kg o in 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale
-  **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
-  **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

CONSERVAZIONE ALIMENTI



Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato e servito, viene conservato seguendo le regole HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie quali sottovuoto, refrigerazione ed abbattimento sotto zero. Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. DM 1169/2011