

**SUPPLÌ AL TELEFONO ARTIGIANALE* • Euro 3,00 (al pz.)**

Crocchetta frita di Riso cotto in sugo di Carne con Mozzarella Fior di Latte e impanata in Pangrattato.

CROCCHETTA DI PATATE E MOZZARELLA ARTIGIANALE* • Euro 3,00 (al pz.)

Crocchetta di Patate lesse frita con ripieno di Mozzarella Fior di Latte e impanata in Pangrattato.

CROSTINI BURRO E ALICI • Euro 4,00

Fette di pane artigianale scottate e passate al forno con Burro spalmato e Alici sott'olio in uscita.

PASTA CRESCIUTA FRITTA • Euro 12,00

Tocchi di Pasta Cresciuta fritti, accompagnati da Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala intera, Pomodorini freschi, Olive e Rucola.

MOZZARELLA DI BUFALA • Euro 8,00

Mozzarella di Bufala intera accompagnata da Pomodorini freschi, Olive e Rucola.

BURRATA • Euro 10,00

Burrata intera accompagnata da Pomodorini Confit e Insalata Songino.

CRUDO DI SALSICCIA DI BRA • Euro 10,00

Carne di manzo di razza Piemontese cruda, accompagnata da Pomodorini, Rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano.

HAMBURGER DI MANZO AL PIATTO • Euro 10,00

Carne di manzo di razza Piemontese cotta, servita al piatto e accompagnata da Pomodorini Confit e Rucola.

POLPO E PATATE CROCCANTI* • Euro 15,00

Polpo e Patate al forno scottati in padella.

PATATE FRITTE* • Euro 5,00**VERDURE GRIGLIATE • Euro 5,00**

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Burger



CLASSICS BURGER • Euro 9,00.

Con patatine fritte o verdure grigliate **Euro 12,00**

Pan Brioches in Burger Buns artigianale, Hamburger di Fassona Piemontese, Guanciaie croccante, Salsa di Pomodoro, Origano, Insalata Songino, Crema di Pecorino Romano D.O.P.

BRA BURGER • Euro 9,00

Con patatine fritte o verdure grigliate **Euro 12,00**

Pan Brioches in Burger Buns artigianale, Crudo di Salsiccia di Bra, Friarielli sott'olio scottati, Scamorza affumicata, Scaglie di Pecorino Romano D.O.P.

FISH BURGER • Euro 10,00

Con patatine fritte o verdure grigliate **Euro 13,00**

Pan Brioches in Burger Buns artigianale, Stracciata di burrata, Friarielli sott'olio scottati, Pomodorini Confit, Polpo scottato.*

Dessert

PIZZA BABY CON NUTELLA E ZUCCHERO A VELO • Euro 5,00

PIZZA BIG CON NUTELLA E ZUCCHERO A VELO • Euro 9,00

AFFOGATO AL CAFFÈ* • Euro 4,00

SORBETTO AL LIMONE • Euro 4,00 corretto • Euro 5,00

COPPA DI GELATO* • Euro 5,00

TORTE E DOLCI IN ESPOSIZIONE* *Sal de Riso Whit Us* • Euro 6,00

Babà al Rum, Delizia al Limone, Ricotta e Pere, 5 Sensi, 3 Cioccolati, and any more...

Le torte e i dolci in esposizione sono proposti dallo staff in base alla disponibilità.

• **COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00**

*** ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.**

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Pizze Rosse



ROSSA CON AGLIO E ORIGANO • Euro 6,00

Pomodoro pelato, Aglio, Origano nostrano, Olio evo.

ROSSA CON FIOR DI LATTE • Euro 7,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Basilico fresco, Olio evo.

ROSSA CON BUFALA • Euro 10,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di bufala, Basilico fresco, Olio evo.

ROSSA CON BURRATA • Euro 12,00

Pomodoro pelato, Burrata a crudo dopo cottura, Basilico fresco, Olio evo.

ROSSA DI BRA • Euro 12,00

Pomodoro pelato e in uscita Stracciata di Burrata , Salsiccia di Bra a crudo, Basilico fresco, Olio evo.

ROSSA CON CAPPERI E ALICI • Euro 8,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Alici sott'olio, Crema di capperi, Olio evo.

ROSSA CON SALSICCIA PICCANTE • Euro 8,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Salsiccia piccante, Olio evo.

ROSSA CON GUANCIALE E PECORINO • Euro 11,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Guanciale scottato, Peperoncino fresco, Pecorino romano, Olio evo.

ROSSA CON VERDURE • Euro 9,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Verdure di stagione scottate, Scaglie di parmigiano reggiano, Olio evo.

ROSSA DI MARE • Euro 14,00

Salsa di Pomodoro, Polpo, Calamari*, Cozze e Gamberone* saltati in padella, Aglio, Olive, Pomodorini, Pepe, Olio evo.*

ROMANA CAPRICCIOSA • Euro 12,00

Pomodoro pelato, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Salsiccia di suino, Carciofini al naturale, Uovo sodo, Olive, Olio evo.

ROSSA CALABRA • Euro 12,00

Pomodoro pelato, Carpaccio di Cacicavallo, Cipolla rossa di Tropea, Salsiccia di suino, N'duja.

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Pizze Bianche



BIANCA CON FIORI E ALICI • Euro 11,00 *(Stagionale)*

Mozzarella fior di latte, Fiori di zuccina fritti, Alici sott'olio, Olio evo.

BIANCA DI BRA • Euro 12,00

Mozzarella fior di latte, Chips di patate lessate e scottate, Salsiccia di Bra cruda, Crema di broccoli, Olio evo.

BIANCA CON MOZZARELLA E COTTO • Euro 9,00

Mozzarella fior di latte, Mozzarella di bufala, Prosciutto cotto, Olio evo.

BIANCA CON GUANCIALE E PECORINO • Euro 10,00

Mozzarella fior di latte, Guanciale scottato, Pecorino Romano, Pepe, Olio evo.

BIANCA CON MORTADELLA • Euro 11,00

Mozzarella fior di latte, Mortadella a crudo, Stracciatella di burrata a crudo, Granella di Pistacchi.

BIANCA CON SALSICCIA E FUNGHI • Euro 10,00

Mozzarella fior di latte, Salsiccia di suino, Funghi Champignon, Pepe, Olio evo.

BIANCA CON FORMAGGI E CRUDO • Euro 11,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano reggiano, Prosciutto crudo in cottura.

BIANCA D'AOSTA • Euro 10,00

Mozzarella fior di latte, Carpaccio di prosciutto cotto, Carpaccio di Fontina d'Aosta, Parmigiano reggiano grattugiato in cottura.

BIANCA DI NAPOLI • Euro 12,00

Mozzarella fior di latte, Provola, Salsiccia di suino, Friarielli sott'olio, Peperoncino fresco e Scaglie di Parmigiano reggiano in uscita.

FOCACCIA BIANCA CON ORIGANO • Euro 5,00

FOCACCIA BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO • Euro 8,00

FOCACCIA BIANCA CON BUFALA, POMODORINI, RUCOLA • Euro 9,00

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Caffetteria, Digestivi, Distillati, Liquori

- Caffè espresso - Euro 2,00 / Corretto - Euro 3,00 / Decaffeinato - Euro 2,00
- Caffè americano - Euro 2,00
- Caffè shakerato - Euro 3,00 / Caffè shakerato corretto - Euro 4,00
- Orzo tazza piccola - Euro 2,00 / Orzo tazza grande - Euro 3,00
- Ginseng tazza piccola - Euro 2,00 / Ginseng tazza grande - Euro 3,00
- Cappuccino - Euro 2,00
- Latte bianco - Euro 2,00 / Latte macchiato 3,00
- English tea - Euro 3,00
- Grappa bianca / gialla - Euro 4,00 / Barricata - Euro 5,00
- Amari e Liquori - Euro 4,00 / 5,00
- Brandy e Cognac - Euro 6,00
- Whisky - Euro 6,00 / Whisky special - Euro 8,00
- Rum - Euro 6,00 / Rum special - Euro 8,00
- Altri distillati - Euro 5,00
- Chupito - Euro 4,00
- Passito (Piero Farina I.G.T. - Veneto) - Euro 5,00 / Bottiglia Euro 30,00

Soft Drink

- ACQUA 75 cl. Naturale/Frizzante - Euro 2,00
- ACQUA 33 cl. Naturale/Frizzante Pet - Euro 1,00
- BIBITE 33 cl. - Euro 3,00
(Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Estathè, Red Bull)

Birra

- Birra alla spina MORETTI BIANCA Piccola - Euro 4,00
- Birra alla spina MORETTI BIANCA Media - Euro 6,00
- Birra alla spina ICHNUSA BIONDA Piccola - Euro 4,00
- Birra alla spina ICHNUSA BIONDA Media - Euro 6,00
- Birra alla spina MORETTI ROSSA Piccola - Euro 4,00
- Birra alla spina NORETTI ROSSA Media - Euro 6,00
- Birra in bottiglia 33 cl. BOSIO CARATSCH ARTIGIANALE - Euro 5,00
(Bionda / Ambrata / Bianca / Ipa)

-
- COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00
 - * ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Cocktail



Pronti da bere

CRODINO - BITTER - BITTER CAMPARI - APEROL SODA
CAMPARI SODA - MARTINI ROSSO - MARTINI BIANCO • Euro 4,00

Cocktail Alcolici

SPRITZ *Bitter, Prosecco, Soda* • Euro 6,00
SPRITZ MULE *Bitter, Ginger, Soda* • Euro 6,00
SPRITZ MOJITO *Rum, Menta, Prosecco, Lime Sour* • Euro 8,00
SPRITZ HUGO *Sambuco, Prosecco, Menta, Lime, Soda* • Euro 8,00
MOJITO *Rum, Lime, Menta, Soda* • Euro 8,00
GIN TONIC *Gin, Acqua Tonica* • Euro 8,00
GIN MULE *Gin, Menta, Lime, Ginger* • Euro 8,00
NEGRONI *Bitter, Vermouth, Gin* • Euro 8,00
SBAGLIATO *Bitter, Vermouth, Prosecco* • Euro 8,00
AMERICANO *Bitter, Vermouth, Soda* • Euro 8,00
MILANO-TORINO *Bitter, Vermouth* • Euro 8,00

Cocktail Analcolici

VIRGIN MOJITO *Menta, Lime, Zucchero, Soda* • Euro 7,00
PASSION MOJITO *Menta, Passionfruit, Lime, Soda* • Euro 7,00
GINGER LEMONADE *Bitter, Ginger, Soda* • Euro 7,00
TROPICAL *Passionfruit, Lime, Soda* • Euro 7,00

Aggiunta di Spirits Speciali + 1,00 euro

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Bianchi

ROERO ARNEIS D.O.C.G. • Euro 19,00 / Calice • Euro 5,00

Podere Vaiot - Piemonte - 75 ml.

FAVORITA D.O.C. • Euro 19,00 / Calice • Euro 5,00

Cantina Rivetti - Piemonte - 75 ml.

BIANCO "COMITIS" • Euro 20,00 / Calice • Euro 6,00

Cantina Melognis Saluzzo - Piemonte - 75 ml.

PECORINO BIO I.G.P. • Euro 16,00 / Calice • Euro 4,00

Cantina Agriverde Riseis - Abruzzo - 75 ml.

PASSERINA "RISEIS" I.G.P. • Euro 16,00 / Calice • Euro 4,00

Cantina Agriverde Riseis - Abruzzo - 75 ml.

MURGENTIA BIANCO I.G.P. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Cantina Valle delle Ferle - Sicilia - 75 ml.

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Martini & Sohn - Carnaiano (BZ) - 75 ml.

FRASCATI "FLO" D.O.C. • Euro 19,00 / Calice • Euro 5,00

Cantina Imperatore - Frascati (RM) - 75 ml.

Bollicine

COUVÉE ELEONORA GIORGI • Euro 15,00 / Calice • Euro 4,00

Cantina Giorgi - Oltrepò Pavese - 75 ml.

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. • Euro 21,00 / Calice • Euro 6,00

Senior - Cantina Bortolomiol - Veneto - 75 ml.

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. • Euro 35,00 / Calice • Euro 8,00

San Cristoforo - Erbusco - 75 ml.

ALTA LANGA D.O.C.G. • Euro 32,00 / Calice • Euro 8,00

Podere Vaiot - Piemonte - 75 ml.

CHAMPAGNE "DORÈ" CUVÉE ORIGINE BRUT PREMIERE CRU • Euro 50,00

Francia - 75 ml.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. • Euro 18,00 / Calice • Euro 5,00

Bera - Piemonte - 75 ml.

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Rosati

ROSATO "SINESPRINA" • Euro 18,00 / Calice • Euro 5,00

Cantina Melognis Saluzzo - Piemonte - 75 ml.

ROSATO "PUMIN RUS" D.O.C. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Diego Pressenda - Monforte d'Alba - 75 ml.

CERASUOLO ROSATO BIO D.O.C. • Euro 16,00 / Calice • Euro 4,00

Agriverde Riseis - Abruzzo - 75 ml.

PROSECCO ROSÈ BRUT D.O.C. • Euro 19,00 / Calice • Euro 5,00

Bedin - Treviso - 75 ml.

Rossi

DOLCETTO D.O.C. • Euro 19,00 / Calice • Euro 5,00

Cantina Rivetti - Piemonte - 75 ml.

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Cantina Rivetti - Piemonte - 75 ml.

BARBERA D'ALBA D.O.C. • Euro 21,00 / Calice • Euro 6,00

Podere Vaiot - Piemonte - 75 ml.

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. D.O.C. • Euro 18,00 / Calice • Euro 5,00

Cantina Farina - Pedemonte (VR) - 75 ml.

MONTEPULCIANO BIO D.O.C. • Euro 16,00 / Calice • Euro 4,00

Agriverde Riseis - Abruzzo - 75 ml.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Tenuta Lilliano - Castellina in Chianti - 75 ml.

CESANESE PIGLIO "HOEDUS" D.O.C.G. • Euro 22,00 / Calice • Euro 6,00

Vigneti Calu - Piglio (FR) - 75 ml.

• COPERTO e SERVIZIO Euro 2,00 • AGGIUNTA/RINFORZO da Euro 1,00 a Euro 5,00

* ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

