



ANTIPASTI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Tris di carne cruda condita in 3 modi diversi  _____ € 12,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato  _____ € 12,00
(con maionese pastorizzata)

Antipasto piemontese con il tonno  _____ € 10,00
(verdure in agrodolce e pomodoro)

Cheese cake salata con burrata, pomodoro,  _____ € 10,00
pesto e crumble di rubatà

Peperoni arrostiti farciti con porchetta e scamorza _____ € 10,00
affumicata (impanati e fritti)

Fiore di zuccina ripieno con salsiccia, provola _____ € 10,00
e mozzarella

Sformatino di peperoni e zucchine con   _____ € 10,00
fonduta al castelmagno

Antipasto del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 13,00

Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 18,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



PRIMI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Panciotti ripieni di gamberi e capesante _____ € 12,00
con rucola, pomodorini confit e gamberi fritti

Risotto con verdure alla mediterranea   _____ € 12,00
(melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di Tropea)
al profumo di pesto con provolone grattugiato

Spaghetti alla chitarra con guanciale, pomodorini _____ € 10,00
confit e zucchine

Raviolini del plin (ripieni ai 3 arrosti) _____ € 12,00
conditi con burro, salvia e nocciole tostate

Bauletti ripieni con mozzarella di bufala  _____ € 12,00
e melanzana, conditi con pomodoro fresco
e crumble di parmigiano e basilico

Primo del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



SECONDI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Cosciotto di maiale agli agrumi  _____ € 16,00

Bocconcini di coniglio con zucchine,  _____ € 16,00
olive taggiasche e pomodoro

Filetto di vitello (250 gr) ai ferri  _____ € 20,00

Roast-beef con rucola, pomodorini, scaglie di  _____ € 16,00
grana e perline di aceto balsamico

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 16,00
(già puliti) con contorno

Secondo del giorno _____ € 16,00/€ 20,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



DOLCI

Alla nostra maniera

Panna cotta  _____ € 4,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Bonnet _____ € 4,00

Macedonia  _____ € 5,00
(per chi lo desidera anche con gelato)

Tiramisù (alla nostra maniera) _____ € 6,00

Torta alle nocciole servita con zabaione  _____ € 6,00

Semifreddo al torroncino con topping al cioccolato  _____ € 6,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 1,00**



GIRO PIZZA

Alcune piccole regole da rispettare:

Il giropizza comprende pizza finché il tavolo non dice stop.

TUTTO il tavolo deve fare il giropizza (tranne per intolleranze alimentari segnalate in precedenza o presenza di bambini).

La sequenza delle pizze viene definita dal ristorante, NON si possono chiedere gusti di pizze su ordinazione.

Per chiamare un nuovo giro di pizza bisogna aver finito quello precedente.

Non si possono portare via gli avanzi.

Il tavolo deve avvisare per tempo quando decide di stoppare.

Per il giropizza è consigliata la prenotazione.

Costo **€ 18,00 a persona**

comprende: **pizza - 1 bibita piccola** (oppure **acqua / birra / 1/4 di vino**)
1 dolce da noi proposto

Dolci o torte portate dal cliente devono essere accompagnati dallo scontrino.
Non verrà più proposto il nostro dolce, ma è compreso il taglio e la consegna del dolce/torta.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

Con il giropizza non si paga il coperto.



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

Carne cruda con scaglie di grana 

Antipasto piemontese con il tonno 

Spaghetti alla chitarra con guanciale,
pomodorini confit e zucchine

oppure

Raviolini del plin (ripieni ai 3 arrosti)
conditi con burro, salvia e nocciole tostate

Cosciotto di maiale agli agrumi 

oppure

Bocconcini di coniglio con zucchine, olive taggiasche 
e pomodoro

Dolce della casa

€ 32,00

Bevande escluse

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
* prodotto congelato. **Con il menù degustazione non si paga il coperto.**