

PIZZE ROSSE | RED Pizzas

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico fresco Tomato, mozzarella cheese, fresh basil	 	€ 6,50
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto, basilico Tomato, mozzarella cheese, baked ham, basil	 	€ 7,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano	  	€ 7,00
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, basilico Tomato, mozzarella cheese, anchovies, olives, capers, basil	  	€ 7,50
DIABOLINA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, basil	 	€ 7,50
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*, basilico Tomato, mozzarella cheese, wurstel, chips, basil	 	€ 8,00
SPECK E BRIE Pomodoro, mozzarella, speck, brie, basilico Tomato, mozzarella cheese, speck, French Brie, basil	 	€ 9,00
BUFALA Pomodoro, in uscita bufala intera, prosciutto crudo, basilico Tomato, whole fresh buffalo mozzarella, Parma ham, fresh basil	 	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive, basilico Tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, ham, olives, basil	 	€ 8,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, basil	 	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico Tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onions, basil	  	€ 8,00
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico Tomato, mozzarella cheese, aubergines, zucchinis, peppers, basil	 	€ 8,50
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico Tomato, buffalo mozzarella, basil	 	€ 9,00
QUATTRO PORCELLINI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, pancetta, salamino piccante, basilico Tomato, mozzarella cheese, ham, sausages, bacon, spicy salami, basil	 	€ 9,00
TROPPO BUONA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, pancetta, salsiccia Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, onions, bacon, sausages	 	€ 9,50
TIROLESE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, basilico Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, speck, basil	 	€ 9,00
LUCIFER Pomodoro, mozzarella, olive, provola, pomodorini, peperoni, basilico Tomato, mozzarella cheese, olives, provola, tomatoes, peppers, basil	 	€ 9,00
CONTADINA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, provola Tomato, mozzarella cheese, sausages, mushrooms, provola	 	€ 8,50
RIVIERA Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, pomodori secchi, basilico Tomato, mozzarella cheese, taggiasche olives, dried tomatoes, basil	 	€ 8,50
GARIBALDI Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini freschi, rucola, basilico Tomato, mozzarella cheese, sausages, fresh tomato cherries, rocket, basil	 	€ 8,50
VALDOSTANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina, basilico Tomato, mozzarella cheese, baked ham, fontina, basil	 	€ 8,00

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano, basilico Tomato, mozzarella cheese, aubergines, Parma cheese, basil	 	€ 8,00
GORGIO CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, basilico Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, onions, basil	 	€ 8,50
BURRATA Pomodori Pachino saltati in padella con olio EVO, burrata fuori cottura, basilico Stir-fried Pachino tomatoes with Extra Virgin olive oil, not baked burrata, basil	 	€10,00
BRESAOLA Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana, basilico Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket, Parma cheese, basil	 	€ 9,50
FUME' Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata Tomato, mozzarella cheese, bacon, smoked scamorza	 	€ 8,00
CALABRESE Pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante, cipolle di Tropea Tomato, mozzarella cheese, 'nduja, spicy salami, Tropea onion	 	€ 8,50
POMODORINA Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, pomodorini gialli, acciughe, aglio, capperi Tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes, yellow tomatoes, anchovies, garlic, capers	  	€ 9,00

PIZZE BIANCHE | WHITE Pizzas

FRIARIELLI Mozzarella di bufala, salsiccia, friarielli Buffalo mozzarella cheese, sausages, broccoli rabe	 	€ 9,50
PRIMAVERA Mozzarella, stracchino, rucola Mozzarella cheese, stracchino cheese, rocket	 	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, fontina, stracchino, gorgonzola Tomato, mozzarella cheese, stracchino, gorgonzola	 	€ 9,00
CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodori saltati in padella con basilico, olio Evo Buffalo mozzarella, stir-fried tomato cherries with basil and extra virgin olive oil	 	€ 9,00
BIANCANEVE Prosciutto cotto, stracchino Baked ham, stracchino cheese	 	€ 8,50
GORGIO E NOCI Gorgonzola, noci Gorgonzola cheese, nuts	  	€ 8,00

FOCACCE E CALZONI

FOCACCIA AL ROSMARINO Rosemary Focaccia		€ 5,00
FOCACCIA ORIGANO Oregano Focaccia		€ 5,00
FOCACCIA MORTAZZA Mortadella, straciatella, granella di pistacchio Mortadella, straciatella cheese, pistachio grains Focaccia	  	€ 8,50
FOCACCIA AL LARDO Lard Focaccia		€ 7,00
FOCACCIA TRICOLORE Pomodorini, rucola, bufala Tomato cherries, rocket, buffalo mozzarella cheese Focaccia	 	€ 8,50
FOCACCIA CRUDO Prosciutto crudo Parma ham Focaccia		€ 8,00
CALZONE CLASSICO Pomodoro, mozzarella, basilico, prosciutto cotto, funghi Tomato, mozzarella cheese, basil, baked ham, mushrooms	 	€ 9,00

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

ANTIPASTI | Starters

VITELLO TONNATO Vitello Tonnato	  	€ 10,00
PEPERONE IN AGRODOLCE CON CREMA RUSTICA DI ACCIUGA Sweet and sour pepper with rustic anchovy cream	  	€ 10,00
SFORMATINO DI ZUCCHINE, ROBIOLA E MENTUCCIA Zucchini flan with robiola cheese and fresh mint	 	€ 9,00
POLPO ARROSTITO SU CREMA DI CECI Grilled octopus on chickpeas cream	 	€ 11,00
INSALATA DI MARE TIEPIDA CON GAMBERETTI, SEPIE E POLPO* Warm seafood salad with prawns, cuttlefish and octopus	  	€ 11,00
CROCCHETTA DI BACCALA' MANTECATO * Creamed cod croquette	 	€ 10,00
ANTIPASTO MISTO TREPIASI' DI TERRA (vitello tonnato, peperone in agrodolce, sformatino di zucchini) Mixed land appetizer	    	€ 15,00
ANTIPASTO MISTO TREPIASI' DI MARE * (polpo arrostito, insalata di mare tiepida e crocchetta di baccalà) Mixed sea appetizer	    	€ 16,00
FRICIULE Fried bread		€ 5,00

TAGLIERI | Cold cuts

TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON BUFALA E FRICIULE Platter of cured meats, buffalo mozzarella and fried bread	  	€ 15,00
TAGLIERE MISTO VEGETARIANO (CAPRESE, TUMA, BAGNET VERDE, PEPERONATA IN AGRODOLCE, VERDURE GRIGLIATE, FRICIULE) Vegetarian platter (tomatoes and mozzarella salad, tuma cheese, green sauce, sweet and sour pepper, grilled vegetables and fried bread)	   	€ 15,00
TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI PIEMONTESI CON MIELE, FRUTTA SECCA E FRICIULE Piedmont cheese platter, with honey, dried fruit and fried bread	  	€ 15,00

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

PRIMI PIATTI | First courses

AGNOLOTTI AL PLIN AL BURRO E SALVIA Agnolotti al Plin with butter and sage	    	€ 14,00
AGNOLOTTI AL PLIN FRITTI Fried Agnolotti al Plin	    	€ 14,00
AGNOLOTTI AL PLIN AL RAGU' Agnolotti al Plin with meat ragu'	    	€ 14,00
GNOCCHETTI AL PESTO DI BASILICO E GRANELLA DI NOCCIOLE Potato gnocchi with basil pesto and toasted hazelnuts	   	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SEPIE, MELANZANE E POMODORINI * Spaghetti with cuttlefish, eggplants and cherry tomatoes	   	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA Carbonara spaghetti	  	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'AMATRICIANA Amatriciana spaghetti	  	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ARRABBIATA Spicy pasta	 	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL PESTO Pasta with pesto	  	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGU' Pasta with ragu'	   	€ 11,00

SECONDI PIATTI | Main courses

LONZA DI MAIALE CON IL SUO SUGO, GRANELLA DI NOCCIOLE E CAROTE Pork loin, toasted hazelnuts and carrots	  	€18,00
TAGLIATA DI FASSONA CON COULIS DI AGRUMI CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE Fassona beef slices with citrus coulis with fried potatoes		€ 20,00
FRITTO MISTO DI PESCE CON SALSA TZATZIKI * Mixed fried fish with Tzatziki sauce	   	€ 16,00
SALMONE TERIYAKI CON CONTORNO DI POMODORI SECCHI, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA * Teriyaki salmon with sundried tomatoes, capers and red onions	  	€ 18,00

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

CONTORNI | Vegetables

VERDURE MISTE GRIGLIATE *		€ 5,00
Mixed grilled vegetables		
CAROTE		€ 5,00
Carrots		
PATATE FRITTE *		€ 4,00
Fried potatoes		
INSALATA MISTA (INSALATA, POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE)		€ 6,00
Mixed salad (tomatoes, mozzarella, corn and olives)		

MENU BAMBINI | Kids Menu

PASTA CORTA AL POMODORO O IN BIANCO		€ 5,00
Short pasta with tomato sauce		
PASTA CORTA AL RAGÙ O PESTO	  	€ 6,00
Short pasta with ragù or pesto		
PROSCIUTTO COTTO		€ 5,00
Ham		
MILANESE CON PATATINE FRITTE *	 	€ 11,00
Breaded veal cutlet with French fries		
PATATINE FRITTE *		€ 4,00
French fries		

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

BEVANDE | Drinks

ACQUA Water		€ 1,50
<i>(Acqua potabile trattata e gassata ai sensi D. Lgs. N. 181 del 23/06/2003)</i>		
ACQUA IN BOTTIGLIA LURISIA 75 cc Bottled water 75 cc		€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA BIONDA Blonde Draft beer		
PICCOLA 20 cc Small		€ 3,50
MEDIA 40 cc Medium		€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA Amber Draft beer		
PICCOLA 20 cc Small		€ 4,00
MEDIA 40 cc Medium		€ 5,50
BIRRE ARTIGIANALI Craft beer		
ALBA MARTE 33 cc		€ 7,00
ALBA NIVULA 33 cc		€ 7,00
ALBA DOUBLE BEE 33 cc		€ 7,00
ALBA AURA 33 cc		€ 7,00
FRANZISKANER WEISS 50 cc		€ 7,00
BIRRA BIONDA ANALCOLICA 33 cc Non-alcoholic blonde beer		€ 3,50
PANACHE'		
PICCOLA 20 cc Small		€ 3,50
MEDIA 40 cc Medium		€ 4,50
COCA-COLA		
PICCOLA 25 cc Small		€ 3,00
MEDIA 40 cc Medium		€ 4,00
COCA-COLA BOTTIGLIETTA VETRO 33 cc Glass bottle 33 cc		€ 3,50
COCA-COLA ZERO BOTTIGLIETTA VETRO 33 cc Zero glass bottle 33 cc		€ 3,50
FANTA, SPRITE, ESTATHÉ LIMONE, ESTATHÉ PESCA IN BOTTIGLIETTA		
Bottled Fanta, Sprite, Estathé Lemon, Estathé Peach		€ 3,50
VINO SFUSO BIANCO FRIZZANTINO Unbottled Sparkling White Wine		
¼ LITRO		€ 3,50
½ LITRO		€ 5,50
1 LITRO		€ 9,00
VINO SFUSO ROSSO Unbottled Red Wine		
¼ LITRO		€ 3,50
½ LITRO		€ 5,50
1 LITRO		€ 9,00
VINO AL BICCHIERE Wine by the glass		
DOLCETTO		€ 5,00
BARBERA		€ 6,00
NEBBIOLO		€ 6,00
BIANCO FERMO		€ 5,00
BOLLICINE ALTA LANGA		€ 7,00
BOLLICINE PROSECCO		€ 6,00
SPRITZ		€ 5,00
GIN TONIC		€ 7,00
GIN TONIC ANALCOLICO Non-alcoholic Gin Tonic		€ 6,00
CAFFÈ		€ 1,00
CAPPUCCINO		€ 1,50
GINSENG, ORZO, THE	 	€ 1,50

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

VINI BIANCHI

Langhe DOC Riesling Marin	Fontanafredda	Piemonte	€ 28
Langhe Riesling Clem DOC	Ca' Viola	Piemonte	€ 34
Riesling Alto Adige DOC	Abbazia di Novacella	Trentino Alto Adige	€ 24
Langhe DOC Rosato Birbetta	Canonica	Piemonte	€ 14
Langhe DOC Arneis	Canonica	Piemonte	€ 12
Roero DOCG Arneis Pradalupo	Fontanafredda	Piemonte	€ 18
Roero Arneis Anterisio DOCG	Cascina Chicco	Piemonte	€ 17
Langhe DOC Arneis Sirena	Ca' Viola	Piemonte	€ 21
Langhe Favorita DOC	Cascina Chicco	Piemonte	€ 17
Langhe DOC Bianco Via Del Sale	Fontanafredda	Piemonte	€ 17
Langhe DOC Rosato Solerose 100% Nebbiolo	Fontanafredda	Piemonte	€ 18
Langhe DOC Chardonnay Ampelio	Fontanafredda	Piemonte	€ 28
Chardonnay Caliz DOC	Kurtatsch	Trentino Alto Adige	€ 21
Langhe DOC Chardonnay Bussia	Barale	Piemonte	€ 27
Derthona Timorasso DOC	Fontanafredda	Piemonte	€ 28
Gewürztraminer Feuerstein IGT DOC	Baron Longo	Trentino Alto Adige	€ 26
Sauvignon DOC F.C.O.	Le Vigne di Zamò	Friuli	€ 26
Sauvignon Kofl DOC	Kurtatsch	Trentino Alto Adige	€ 35
Pinot Grigio Friuli DOC	Le Vigne di Zamò	Friuli	€ 18
Pinot Grigio Alto Adige DOC	Abbazia di Novacella	Trentino Alto Adige	€ 22
Pinot Bianco Hofstatt DOC	Kurtatsch	Trentino Alto Adige	€ 28
Ribolla Gialla DOC F.C.O.	Le Vigne di Zamò	Friuli	€ 26
Toledana Gavi DOCG	La Toledana	Piemonte	€ 28
Greco Di Tufo DOCG	Amarano	Campania	€ 22
Petite Arvine Vallee d'Aoste DOP	Rosset	Valle d'Aosta	€ 32
Chardonnay 770 Vallee d'Aoste DOP CRU	Rosset	Valle d'Aosta	€ 49
Chambave Muscat Vallee d'Aoste DOP	Rosset	Valle d'Aosta	€ 32
Moscato d'Asti Bricco Quaglia DOCG	La Spinetta	Piemonte	€ 20
Moscato d'Asti Moncucco	Fontanafredda	Piemonte	€ 23

BOLLICINE

Alta Langa DOCG Blanc De Blancs Extra Brut	Fontanafredda	Piemonte	€ 38
Alta Langa DOCG Limited Edition Brut	Fontanafredda	Piemonte	€ 28
Alta Langa Blanc De Noir DOCG	Casa E. di Mirafiore	Piemonte	€ 46
Alta Langa For England DOCG Pas Dosé	Contratto	Piemonte	€ 57
Alta Langa Millesimato DOCG Pas Dosé	Contratto	Piemonte	€ 45
Alta Langa Blanc de Blancs DOCG Pas Dosé	Contratto	Piemonte	€ 57
Passe-Partout Brut	Barberis	Piemonte	€ 29
Esordio Extra Dry (Prosecco Piemontese)	Fontanafredda	Piemonte	€ 14
Bollicine Rosé Spumante	Serafini & Vidotto	Veneto	€ 19
Bollicine di Prosecco Treviso DOC	Serafini & Vidotto	Veneto	€ 18

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

VINI ROSSI

Barolo DOCG Scarrone Vigna Mandorlo	Fratelli Giacosa	Piemonte	€ 49
Barolo DOCG Serralunga d'Alba Renaissance	Fontanafredda	Piemonte	€ 63
Barolo Bussia DOCG	Prunotto	Piemonte	€ 90
Barolo DOCG Castellerio BIO 	Barale	Piemonte	€ 80
Barbaresco DOCG Basarin Vigna Gianmatè	Fratelli Giacosa	Piemonte	€ 44
Barbaresco DOCG Coste Rubin	Fontanafredda	Piemonte	€ 56
Nebbiolo d'Alba DOCG Marne Brune	Fontanafredda	Piemonte	€ 30
Nebbiolo d'Alba DOC	Poderi Colla	Piemonte	€ 25
Nebbiolo Filari Corti BIO 	Brandini	Piemonte	€ 41
Langhe DOC Nebbiolo	Casa E. di Mirafiore	Piemonte	€ 38
Langhe Nebbiolo DOC	Cascina Chicco	Piemonte	€ 19
Nebbiolo Occhetti DOC	Prunotto	Piemonte	€ 28
Nebbiolo Ebbio DOC	Fontanafredda	Piemonte	€ 25
Langhe DOC Nebbiolo Bartomè	Borgogno	Piemonte	€ 39
Langhe DOC Nebbiolo BIO 	Canonica	Piemonte	€ 18
Langhe DOC Merlot Cornelia	Roccasanta	Piemonte	€ 30
Dolcetto d'Alba DOC La Punta di Diamante	Barberis	Piemonte	€ 18
Dolcetto d'Alba DOC Treiso	Fontanafredda	Piemonte	€ 20
Dolcetto d'Alba Vilot DOC	Ca' Viola	Piemonte	€ 21
Dolcetto d'Alba DOC	Casa E. di Mirafiore	Piemonte	€ 24
Dolcetto Langhe DOC Brichet	Cerutti	Piemonte	€ 15
Barbera d'Alba Superiore DOC	Roccasanta	Piemonte	€ 18
Barbera d'Alba DOC Raimonda	Fontanafredda	Piemonte	€ 21
Barbera d'Alba DOC Superiore	Casa E. di Mirafiore	Piemonte	€ 31
Barbera d'Alba DOC Bompè	Borgogno	Piemonte	€ 34
Barbera d'Alba Granera Alta DOC	Cascina Chicco	Piemonte	€ 19
Barbera d'Alba DOC Pian Romualdo	Prunotto	Piemonte	€ 30
Barbera d'Asti DOCG Lavignone	Pico Maccario	Piemonte	€ 25
Barbera d'Asti DOCG	Valle Asinari	Piemonte	€ 23
Barbera d'Asti DOCG Superiore	Valle Asinari	Piemonte	€ 29
Barbera d'Asti Superiore Ca' di Pian DOCG	La Spinetta	Piemonte	€ 29
Barbera d'Asti Superiore DOCG Pallarea	Cerutti	Piemonte	€ 18
Pinot Nero DOC	Abbazia di Novacella	Trentino Alto Adige	€ 25
Pinot Nero Campo Romano DOC	Poderi Colla	Piemonte	€ 31
Pinot Nero Riserva Glen DOC	Kurtatsch	Trentino Alto Adige	€ 43
Nizza DOCG Tre Roveri	Pico Maccario	Piemonte	€ 32

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI APPARTENENTI AL MANIFESTO

Our selection of wines belonging to the Manifesto

TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI



"A" come Agricoltori - soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura - esclusivamente con interventi agronomici naturali "A" come Artigiani - occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino "A" come Artisti - solamente la sensibilità "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno IL DECALOGO I vini "Triple A" possono nascere solo: - da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale. - da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali. - da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane. - da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi. L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento. - utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati. - senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature. (Sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo). - maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento. - non correggendo nessun parametro chimico. - non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento. - dalla migliore espressione del terroir al quale appartengono.	"A" for Agricoltori (Farmers) - Only those who personally tend the vineyard can build a true bond between man and vine, and harvest healthy, ripe grapes - This is achieved solely through natural farming practices "A" for Artisans - It takes artisanal methods and skills to carry out a winemaking process that preserves the original structure of the grape and the natural character of the wine "A" for Artists - Only the artistic sensitivity of a passionate winemaker, true to their craft and values, can create a great wine that expresses the full identity of the grape variety and the terroir THE DECALOGUE The "Triple A" wines can only be made: - From manually selected vines, ensuring true massal selection - By farmers who personally grow their grapes without synthetic chemicals, respecting the vine and its natural cycles - From grapes harvested at full physiological ripeness and in perfect health - From musts without added sulfur dioxide or other additives — small amounts of sulfur dioxide may be added only at bottling, if necessary - Using only indigenous (native) yeasts — selected yeasts are excluded - Without any chemical or physical intervention during fermentation, apart from temperature control (no concentration methods of any kind are allowed) - By aging the wine on its fine lees until bottling - Without adjusting any chemical parameters - Without fining or filtering before bottling - To fully express the character of the terroir they come from
---	---

Rosso Nebbiolo	Cascina Fontana	Piemonte	€ 30
Nebbiolo	Cascina Roccalini	Piemonte	€ 35
Langhe Freisa	Nadia Curto	Piemonte	€ 34
Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	Abruzzo	€ 70
Bourgogne Aligoté	Pierre Morey	Francia	€ 39

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00

DOLCI | Dessert

Tiramisù al caffè (fatto da noi) Coffee tiramisu (homemade)	  	€ 6,00
Bunet (fatto da noi) Piedmont chocolate and hazelnut pudding (homemade)	   	€ 6,00
Semifreddo alla nocciola (fatto da noi) Hazelnut semifreddo (homemade)	  	€ 6,00
Panna cotta (fatta da noi) con topping (cioccolato, caramello o frutti di bosco) Panna cotta (homemade) with topping (chocolate, berries or caramel)	 	€ 6,00
Meringata con topping (cioccolato, caramello o frutti di bosco) * Meringue with topping (chocolate, berries or caramel)	    	€ 6,00
Focaccia alla Nutella Nutella Focaccia	  	€ 7,00
Gelato (crema, nocciola o fragola) * Ice cream (strawberry, cream or hazelnut)	  	€ 5,00
Sorbetto (limone, mandarino o pompelmo rosa) * Sorbetti (lemon, pink grapefruit, tangerine)		€ 5,00
Sorbetto al limone con vodka * Lemon sorbetto with vodka		€ 6,00
Affogato al caffè * Cream Ice cream with hot coffee	 	€ 5,00
Affogato al caffè con Baileys * Cream Ice cream with hot coffee and Baileys	  	€ 6,00
Fragole o melone con gelato (secondo disponibilità) Strawberries or melon with Ice cream (if available)	 	€ 6,00
Crema al caffè Illy piccola/media (secondo disponibilità) Illy Coffee cream	 	€ 3,00 € 5,00

DIGESTIVI | Spirits

Montenegro, San Simone, Fernet, Sambuca, Toccasana, Amaro del Capo, Amaro di Langa, Brancamenta, Vecchia Romagna, Liquore all'amarena, Limoncello, Mirto	 	€ 4,00
Baileys	  	€ 4,00
Vermouth Orange / Vermouth Nocciola / Barolo Chinato	 	€ 5,00
Le Grappe della Distilleria Castelli di Cortemilia (Nebbiolo, Moscato, Arneis, Miele)	 	€ 5,00

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00



RUM BALLY PYRAMIDE 7 Y.O. €8

Il Bally Pyramide 7 Y.O. è un rum agricolo ispirato ai metodi di produzione tradizionali del Cognac. Dopo 7 anni di invecchiamento in botte di rovere bianco americano ex bourbon, il rum viene imbottigliato nell'iconica bottiglia "Pyramide", disegnata dallo stesso Jacques Bally nel 1930. Il suo lento invecchiamento in clima tropicale, caratteristico del Rum Bally, gli dona aromi morbidi e raffinati.

The Bally Pyramide 7 Y.O. is an agricultural Rum inspired by the traditional production methods of Cognac. After 7 years of aging in american white oak ex- bourbon barrels, the rum is bottled in the iconic "pyramide" bottle, designed by Jacques bally himself in 1930. Its slow aging in a tropical climate, characteristic of Bally Rum, gives it aromas soft and refined

THE BALVENIE DOUBLEWOOD 12 Y.O. €7

Balvenie Doublewood è la prima sperimentazione al mondo di un doppio invecchiamento, prima in botti ex bourbon e per finire botti sherry cask. È un whisky dolce, morbido ed avvolgente: un 12 anni di carattere e di grande bevibilità.

Balvenie Doublewood is the first experiment in the world with double aging, first in ex- bourbon barrels and finally in sherry cask barrels. It is a sweet, soft and enveloping whisky: a 12 years old with character and great drinkability.



RUM BRUGAL 1888 €6

Brugal 1888 è un rum di melassa con un doppio invecchiamento fino a 14 anni: in botti di quercia bianca americana ex bourbon fino a 8 anni e, successivamente, in botti di quercia rossa europea ex sherry Oloroso fino a 6 anni. I primi 8 anni danno a "1888" i tipici aromi caldi della botte ex bourbon, il secondo passaggio di 6 anni in quella ex sherry gli dona gli aromi più fruttati, morbidi e rotondi, un gusto che evolve in bocca sorso dopo sorso e un retrogusto lungo e persistente.

Brugal 1888 is a molasses rum with a double aging of up to 14 years: in ex- bourbon american with the oak barrels for up to 8 years and, subsequently, in ex- Oloros european red oak barrels for up to 6 years. The first 8 years give "1888" the typical warm aromas of the ex- bourbon barrel, the second passage of 6 years in ex- sherry barrel gives it the fruitiest, softest and most rounded aromas, a taste that evolves in the mouth sip after sip and a long aftertaste and persistent.

THE MACALLAN 12 Y.O. DOUBLE CASK €8

I Macallan della serie Double Cask sono whisky invecchiati in botti di rovere americano ed europeo seasoned con vino sherry. Il ritorno all'age statement da parte di Macallan è stato accolto con entusiasmo dai consumatori. Questo 12 anni si presenta fresco, agrumato e con dolci note maltate.

The Macallan Double Cask series are Whiskeys aged in american and european oak barrels seasoned with sherry wine. Macallan's return to age statement has been greeted with enthusiasm by consumers. This 12 years old is fresh, citrusy and with sweet malty notes.



Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00



AGAVE



Dal Progetto Palenque, questo distillato di agave artigianale realizzato a partire dal Maguey Coyote proviene da Santa Maria La Pila, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, e viene prodotto dai figli e dai nipoti di Valente Garcia, che è stato un grande palenquero di quarta generazione.

Note aromatiche: Un distillato che va lasciato respirare. Toni fruttati molto interessanti di mela cotogna e agrumi, note di cannella e pancetta affumicata.

Note di degustazione: Dolcezza profonda e rotonda che riempie la bocca, simile a un dessert di caramello al latte bruciato, con un fondo di cacao tostato e un lungo retrogusto amaro, che rimane in bocca giocando con la dolcezza e lasciando emergere note di noci e un tocco di vaniglia.

From the Palenque Project, this craft agave distillate made from Maguey Coyote comes from Santa Maria La Pila, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, and is produced by the sons and grandsons of Valente Garcia, who was a fourth-generation Palenquero great.

Aromatic notes: A distillate that should be allowed to breathe. Very interesting fruity tones of quince and citrus, hints of cinnamon and smoked bacon;

Tasting notes: Deep, round sweetness that fills the mouth, similar to a dessert of burnt milk caramel, with a background of roasted cocoa and a long bitter aftertaste, which lingers in the mouth playing with the sweetness and bringing out notes of nuts and a touch of vanilla.

CHARTREUSE



Chartreuse unisce 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare. L'imbottigliamento è a 43%vol (Jaune) e 55%vol (Vert). Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.

Chartreuse combines 130 herbs, flowers, roots and spices, beet alcohol as a base, white sugar to sweeten. The bottling is at 43%vol (Jaune) or 55%vol (Vert). It ages at least 3 years in large French oak casks.



ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



CROSTACEI
Shellfish



SEDANO
Celery



UOVA
Eggs



SENAPE
Mustard



PESCE
Fish



SEMI DI SESAMO
Sesame



ARACHIDI
Peanuts



SOLFITI
Sulfites



SOIA
Soy



LUPINI
Lupines



LATTE
Milk



MOLLUSCHI
Seafood

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

COPERTO: € 2,00