

Le Bevande



LE NOSTRE BIRRE

Alla spina

BIRRA ALLA SPINA BIONDA AVALON 20 cl	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA BIONDA AVALON 40 cl	€ 5,50
BIRRA ALLA SPINA ROSSA RE ARTÙ 20 cl	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA ROSSA RE ARTÙ 40 cl	€ 5,50

In bottiglia

GINEVRA - BELGIAN ALE 50 cl - 5,5%	€ 7,00
ELAIN - APA 50 cl - 5,0%	€ 7,00
DAMA DEL LAGO - STRONG GOLDEN ALE 50 cl - 7,1%	€ 7,00
LADY MORGANA - WEISS 50 cl - 5,3%	€ 7,00

BIBITE

MOLECOLA lattina 33 cl	€ 4,00
CHINOTTO bottiglia 35 cl	€ 4,50
GASSOSA bottiglia 35 cl	€ 4,50
TEA ALLA PESCA bottiglia 35 cl	€ 4,50
TEA AL LIMONE bottiglia 35 cl	€ 4,50
TONICA bottiglia 35 cl	€ 4,50

I NOSTRI VINI

				
ROSSI	IL TATO - Albugnano 549 DOC Superiore - 2017 - 14,5°		36	65
	LA NINA - Barbera d' Asti DOCG Superiore - 2018 - 15,5°		26	50
	LA GIULIA - Freisa d'Asti DOC Superiore 2018 - 14,5°		22	46
	XXXX - Albugnano DOC - 2020 - 13°	4	16	
	IL MIO - Vino Rosso Biologico -  - 14,5°	4	14	22
BIANCHI	IL LOLLO - Piemonte DOC Bussanello Biologico -  - 2020 - 12°	4	15	
	LA MATI - Vino Bianco Biologico -  - 12%	4	14	
	LL PETIT - Piemonte Sauvignon DOC - 2018 - 13,5°	5	12	
	LA GINA - Spumante Brut - 12,5°	4	15	
AROMATICI	LA VECCHIA - Vino da uve stramature - 14,5°		23	
	LA 'ZIA - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco	4	10	
	VINO ROSSO BIOLOGICO - 1/2 litro	8		

socio fondatore



L'ALTO NEBBIOLO
DEL MONFERRATO

FARINATE

Farinata classica	€ 4,00
♥ Farinata con cipolle cotte al forno	€ 6,00
Farinata con bacon croccante	€ 6,00

PIZZE CLASSICHE

Marinara - pomodoro, aglio, olio, origano, basilico	€ 7,00
Margherita - pomodoro, parmigiano, mozzarella, basilico	€ 9,00
Romana - pomodoro, mozzarella, acciughe di Sciacca, capperi, olive, origano	€ 10,00
Cotto - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto San Giovanni Capiteli" (il miglior cotto d'Italia), basilico	€ 13,50
Taggiasca - pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, origano, basilico	€ 10,00
Monale - pomodoro, mozzarella, funghi champignon, origano, basilico	€ 10,00
4 Stagioni - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ortaggio di stagione, funghi champignon, origano, basilico	€ 12,50
Furmacc - mozzarella, gorgonzola, Robiola di Cocconato, fontina d'Aosta, rosmarino	€ 12,00

PIZZE TRADIZIONALI

Andezeno - pomodoro, mozzarella, cipolle di Andezeno, parmigiano, origano, aglio, rosmarino	€ 10,00
Bufalina - pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 12,00
♥ Burrata e salsiccia - pomodoro, burrata, salsiccia, basilico	€ 13,50
Cocconato - Robiola di Cocconato, mozzarella, rucola	€ 12,00
♥ Contadina - pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia tagliata al coltello, cipolla di Andezeno, rosmarino	€ 13,50
Crudo e burrata - pomodoro, burrata, prosciutto crudo, basilico	€ 13,50
Direttore - pomodoro, mozzarella, 'nduja, basilico	€ 11,00
Gorgo e pere - gorgonzola, mozzarella, pere, granella di nocciola	€ 12,50
Napoli - pomodoro, mozzarella, acciughe di Sciacca, origano, basilico, capperi	€ 10,00
Salsiccia - pomodoro, mozzarella, salsiccia tagliata al coltello, rosmarino, basilico	€ 12,00
Salsiccia con erbe verdi dell'orto - scamorza affumicata, salsiccia tagliata al coltello, erbe verdi, basilico	€ 12,50
♥ Solitaria - pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle cotte a legna, rosmarino	€ 13,50
Valdostana - pomodoro, mozzarella, fontina d'Aosta, prosciutto cotto, timo	€ 12,50
Vegana - proposta dello chef	€ 11,00
Vegetariana - pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	€ 11,00

PIZZE SPECIALI

Dolce & Salato - mozzarella di bufala, confettura di pesche, patè di olive taggiasche e Conciato romano	€ 14,50
Coccodè - pomodoro, mozzarella, uovo, bacon	€ 14,50
Peperoncini farciti - mozzarella di bufala, patate lesse, porri, peperoncini farciti con acciughe di Sciacca, olive taggiasche e basilico	€ 14,50

FOCACCE

Crudo e bufala - prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini spezzati, basilico	
Robiola e cipolle - robiola di Cocconato, cipolle cotte a legna, basilico	€ 13,50
Grassa - lardo, miele, erbe aromatiche	€ 13,50

I NOSTRI DOLCI

Dolci al cucchiaio	
Focaccia con crema gianduia e granella di nocciola	€ 4,50
Supplemento ingrediente aggiuntivo	€ 7,50
Coperto	€ 1,50
	€ 2,00

♥ Le ricette più amate dai nostri clienti

I PRODOTTI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PIZZE SONO BIOLOGICI CERTIFICATI O PROVENIENTI DA FILIERA LOCALE CONTROLLATA E TRACCIATA. TUTTI GLI INGREDIENTI SONO STATI SELEZIONATI.