

LA NOSTRA CUCINA

Mangia bene, Ridi spesso, Ama molto

ANTIPASTI DI TERRA

LA BATTUTA (10,16) €15

BATTUTA DI FASSONA SU CHIPS DI RISO SOFFIATA CON GELATO ALLA CIPOLLA DI TROPEA

SUSHI DI CARNE SALADA (16) €12

SUSHI DI CARNE SALADA RIPIENI DI PHILADELPHIA CON RIDUZIONE DI MANGO E HABANERO

VITELLO TONNATO (9) €10

VITELLO AL PUNTO ROSA, FIOR DI CAPPERI E SALSINA TONNATA DELLA TRADIZIONE

PRIMI DI TERRA

LA TAGLIATELLA (1, 8, 10, 11, 14, 15, 16) €16

TAGLIATELLE CON CREMA AL CASTELMAGNO, SALSICCIA DI BRA, NOCCIOLE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%

IL RISOTTO (7, 10, 14) €15

RISOTTO CACIO E PEPE CON MARMELLATA DI FICHI, BASILICO E RIDUZIONE AL VINO ROSSO

IL RAVIOLACCIO (8, 10, 11) €15

RAVIOLO RIPIENO DI ASPARAGI E MANDORLE, CON CARBOCREMA E POPCORN DI PECORINO ROMANO

SECONDI DI TERRA

LA TAGLIATA DI FASSONA (14, 16) €18

TAGLIATA DI FASSONA 250G CON PATATE AL FORNO E SALE MALDON

GALLETTO ALLA GRATICOLA (1) €16

POLLETTO RUSPANTE ALLA GRIGLIA GLASSATO ALLA BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO SERVITO CON PATATINE FRITTE

ANTIPASTI DI MARE

IL GAMBERONE (1, 6, 9, 10, 13) €16

GAMBERONI ALLA PIASTRA CON PANE GUTTAU CROCCANTE, BURRATA (125G) E CILIEGINO FRITTO

IL POLPO (1, 9) €16

TENERO POLPO C.B.T (120G), FRITTO CON FARINA DI SEMOLA, SU CREMA DI PEPERONI ARROSTO, OLIO AL BASILICO E CENERE DI OLIVE TAGGIASCHE

IL BRANZINO (9, 14) €14

ROLL DI BRANZINO RIPIENO DI CIPOLLA CARAMELLATA AL VINO ROSSO SU RIDUZIONE DI LAMPONI

PRIMI DI MARE

LINGUINE CON L'ASTICE (MIN. 2) (6, 13) €21 per persona

LINGUINE ALL' ASTICE CON PACHINO RISOTTATE NELLA PROPRIA BISQUE

IL RISOTTO AGLI SCAMPI (8, 10, 13) €16

RISOTTO CON CREMA DI SCAMPI, PISTACCHI E STRACCIATELLA DI BURRATA

IL PACCHERO (1, 9, 12, 16) €16

PACCHERI CON CREMA DI CECI, CALAMARI E CRUMBLE DI PANE ALLA NDUJA

LO SPAGHETTONE (1, 6, 9, 14) €16

SPAGHETTONE N°8 CON COZZE, VONGOLE, GAMBERI E CALAMARI

SECONDI DI MARE

LA GRIGLIATA REALE (MIN.2) (9, 13) €21 per persona

PESCE SPADA, CALAMARO, GAMBERONE, BRANZINO E POLPO

PINNA GIALLA (1, 4, 6, 9, 16) * €18

250G DI TONNO PINNE GIALLE SU CONFETTURA DI PEPERONCINO, ZUCCHINE MARINATE ALLA SOJA E PANKO AL LIME

L'ORO DEL MARE (1, 9, 13) * €16

FRITTURA DI ALICI, CALAMARI E GAMBERI



*"Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha mangiato bene"*

I NOSTRI BURGER

CO.AL.VI

I NOSTRI BURGER SONO SERVITI
CON PANE ARTIGIANALE
(FATTO DALLA NOSTRA CUCINA)

O'PUORP (1, 9) €18

MAIONESE AL MELOGRANO, CAPRICCIOSA DI
CIPOLLA CARAMELLATA E INSALATA ICEBERG,
POLPO LAVORATO IN DOPPIA COTTURA

BACON CHEESEBURGER (1, 6, 10, 14) €17

FASSONA 200G, INSALATA, POMODORO,
CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA E BACON

CHEESEBURGER (1, 6, 10, 14) €16

FASSONA 200G, INSALATA, POMODORO,
CIPOLLA CARAMELLATA E CHEDDAR

CLASSIC (1, 6) €15

FASSONA 200G, INSALATA E POMODORO

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO
SERVITI CON PATATINE DIPPERS
E ACCOMPAGNATI DA SALSE

PER I PIU' PICCOLI

POP CORN DI POLLO * (1, 8) €7

CHICKEN NUGGETS * (1, 8) €7

CHILI CHEESE BITES * (1, 8) €7

ALETTE DI POLLO HOT * (1, 8) €8
(10PZ)

ALETTE DI POLLO BBQ * (1, 8) €8
(10PZ)

MOZZARELLA STICKS * (1, 8) €6

CAMEMBERT BITES * (1, 8) €6

LA COZZERIA

IMPEPATA (1, 2) €16

MARINARA (1, 2)

TARANTINA (1, 2)

TUTTO SERVITO CON CROSTONI DI PANE
CASERECCIO

TAGLIERI

TAGLIERE RAF (1, 8, 10) €20

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
PORCHETTA DI ARICCIA, SALAME MILANO,
MORTADELLA, BUFALA, BURRATA E
CHIACCHERE

TAGLIERE CRUDO (1, 10) €18

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BUFALA,
CHIACCHERE

INSALATONE

CAESAR (1, 7, 10, 11) €12

INSALATA VERDE, GRANA, CROSTINI DI PANE,
POLLO ALLA PIASTRA, SALSA CAESAR

NIZZARDA (6, 9, 11) €12

INSALATA VERDE, TONNO SOTT'OLIO,
OLIVE, ACCIUGHE, UOVA SODE, FAGIOLINI,
POMODORI, PATATE AL VAPORE

CONTORNI

PATATE AL FORNO (14) €5

PATATINE FRITTE * €5

PATATINE DIPPERS * €5

INSALATA VERDE €5

INSALATA MISTA €5

VERDURE GRIGLIATE €5



LE NOSTRE PIZZE

PER INIZIARE

FARINATA CLASSICA	(12)	€6
FARINATA FARCITA	(12)	€8
porri, gorgo, nduja, salsiccia		

LE BIANCHE

LA VESUVIO	(1,10, 6)	€14
ricotta, friarielli, mozzarella d'Agerola, provola affumicata, pecorino, pomodorini, bufala		
GAMBERINA	(1,13)	€14
mozzarella, gamberi e zucchine		
MORTADELLINA	(1,10, 6, 8)	€13
mozzarella, zucchine, mortadella, burrata, granella di pistacchi		
VALTELLINA	(1,10, 6)	€13
mozzarella di bufala, bresaola, pomodorini, rucola, scaglie di grana		
GUSTOSA	(1,10)	€13
mozzarella, radicchio, speck, salsiccia, gorgonzola, burrata		
RUCOLINA	(1,10, 6)	€13
rucola, mozzarella d'Agerola, stracchino, pomodorini gialli e rossi, zucchine grattugiate, grana a scaglie		
ALTO LIVELLO	(1,10)	€13
mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, salsiccia, patate al forno		
CALZONE FRITTO	(1,10)	€13
mozzarella, ricotta fresca, salame dolce, cicoli		
CALZONE AL FORNO	(1,10, 6)	€12
pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto cotto		
MONTANARA	(1,10, 5)	€12
mozzarella, gorgonzola, funghi, speck		
VEGETARIANA	(1,10, 6)	€12
pomodorini, radicchio, mozzarella di Agerola, melanzane fritte, peperoni, grattata di zucchine e velo di parmigiano		
SQUISITA	(1,10)	€12
mozzarella, brie, speck		
RAF	(1,10)	€11
mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, friarielli		
CAMPANA	(1,10, 6)	€10
mozzarella, scamorza affumicata, scarola, pomodorini, salsiccia		

SCEGLI IL TUO IMPASTO : **CLASSICO, INTEGRALE** €1,50

LE FOCACCE

FOCACCIA NATURALE	(1, 16)	€6
FOCACCIA MACCHIATA	(1,10, 16)	€10
pomodoro, olive, pomodorini, ricotta salata, rucola, parmigiano		
FOCACCIA TRICOLORE	(1,10, 6, 16)	€11
olio, origano, pomodorini, rucola, bufala		
FOCACCIA CRUDO	(1, 16)	€11
olio, origano, prosciutto crudo di Parma		
FOCACCIA BURRATA	(1,10, 6, 16)	€12
olio origano, pomodorini, rucola, burrata		

*Si scrive Pizza,
si legge Amore*



Se si fa in quattro per renderti felice, allora è una pizza

SCEGLI IL TIPO : CLASSICA, TEGAMINO, STIRATA €1,50

LE ROSSE

MARINARA SUPER (1, 10, 6, 9, 16)	€13
pomodoro strianese, olio, origano, aglio, pomodorini gialli, pecorino, basilico e acciughe del cantabrico	
PARMENSE (1, 10, 6)	€12
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, basilico	
PORCHETTA (1, 10, 6)	€12
pomodoro, mozzarella, salsiccia, würstel, salamino	
BACIAMI (1, 10, 6)	€12
pomodoro strianese, mozzarella d'Agerola, salsiccia, gorgonzola, cipolla rossa	
CAPRICCIOSA (1, 10, 6, 5)	€12
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, würstel, salamino, carciofini	
QUATTRO STAGIONI (1, 10, 6, 5)	€12
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive	
BISMARCK (1, 10, 6, 11)	€11
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, basilico	
BASTIGLIA (1, 10, 6)	€11
pomodoro, mozzarella, bacon, cipolla, gorgonzola, grana	
BURRATA (1, 10, 6)	€11
pomodoro, mozzarella, salsiccia, burrata, basilico	
PROSCIUTTO E FUNGHI (1, 10, 6, 5)	€11
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico	
LORENZA (1, 10, 6)	€11
pomodoro, mozzarella, fontina, parmigiano, gorgonzola, brie, provola affumicata	
SICILY (1, 10, 6, 9)	€11
pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano, basilico	
NAPOLI (1, 10, 6, 9)	€10
pomodoro, mozzarella, acciughe	
BUFALA (1, 10, 6)	€10
pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico	
VALDOSTANA (1, 10, 6)	€10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina, basilico	
SALSICCIA (1, 10, 6)	€9
pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico	
DIAVOLA (1, 10, 6)	€9
pomodoro, mozzarella, salamino	
PROSCIUTTO (1, 10, 6)	€9
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
WÜRSTEL (1, 10, 6)	€9
pomodoro, mozzarella, würstel	
CHIPS (1, 10, 6)	€9
pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
MARGHERITA (1, 10, 6)	€8
pomodoro strianese, mozzarella d'Agerola, basilico	
MARINARA (1, 10, 6)	€7
pomodoro strianese, aglio, olio, pomodorino fresco, basilico	



LE NOSTRE BEVANDE

*Se il bicchiere è mezzo pieno bevilo,
se è mezzo vuoto riempilo!*

ACQUA RAF	frizzante/naturale	€1,50
BIBITE BOTTIGLIA		€4
alla spina		
COCA COLA	piccola	€3,5
COCA COLA	media	€4,50

LE BIRRE

alla spina		
MENABREA BIONDA	piccola	€4
MENABREA BIONDA	media	€5
MENABREA ROSSA	piccola	€4,50
MENABREA ROSSA	media	€5,50
in bottiglia 33cl		
ICNUSA NON FILTRTA		€4,50
CORONA		€4,50
CERES		€4,50
TENNENT'S		€4,50
BECK'S		€4
HEINEKEN		€4

LE SPECIALI

GRIMBERGER	double ambrée	€6
BLANCHE DE NEIGES	white beer	€6
IPA		€6
PAULANER WEISS		€6
PERONI GLUTEN FREE		€5
BECK'S ANALCOLICA		€5



I NOSTRI VINI

OLTRE AI VINI IN CARTA,
PROPONIAMO ALCUNE ETICHETTE "FUORI MENÙ".
CHIEDICI LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

I ROSSI

Piemonte

BARBERA D'ASTI "CASCINA CASTLET"	€18
BARBERA D'ASTI SUPERIORE "LITINA" CASCINA CASTLET'	€25
BARBERA VIVACE "GOJ" CASCINA CASTLET	€18
BARBERA D'ASTI "BRICCOMORA" CANTINA SCARPA	€23
BARBERA D'ALBA "ETTORE GERMANO"	€28
NEBBIOLO D'ALBA "ETTORE GERMANO"	€28
NEBBIOLO D'ALBA "TONINO MARCHISIO"	€26
RUCHÈ "ONIRO" LA MONDIANESE	€22
BARBARESCO "CANTINA CALOSSO".	€35
BARBARESCO "PRODUTTORI DEL BARBARESCO" 3L	€250

Trentino Alto Adige

PINOT NERO "JOHANN" MAZUN BRUNNENHOF	€35
PINOT NERO "ZEMMER"	€28
PINOT NERO "ST. MICHAEL - EPPAN"	€26
SCHIAVA "MURI-GRIES"	€22

Sicilia

ETNA ROSSO "I CUSTODI"	€24
NNERO D'AVOLA "BAGLIO DIAR"	€22

Pizza,
Pasta,
Vino
e
Amore



I NOSTRI VINI

*Succede sempre qualcosa di bello intorno
ad una bottiglia di vino...*

I BIANCHI

Piemonte

RIESLING "HERZU" ETTORE GERMANO	€32
CHARDONNAY "TERRE DEL BAROLO"	€18
ROERO ARNEIS "IL POZZO"	€18

Trentino Alto Adige

GEWURZTRAMINER "ST. MACHAEL - EPPAN"	€26
SAUVIGNON BLANC "ZEMMER"	€28

Sicilia

CATARATTO "DIDA" BAGLIO DIAR	€22
GRILLO "SELENE" BAGLIO DIAR	€22
ZIBIBBO "FANTASIA" BAGLIO DIAR	€22

Sardegna

NURAGUS "PERIAS" DOLIA NOVA	€22
VERMENTINO "GIANCU" U TABARKA	€24

Campania

CODA DI VOLPE "VADIAPERTI"	€22
----------------------------	-----



I NOSTRI VINI

*Fidarsi è bene,
versarsi del vino è meglio!*

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Piemonte

ALTA LANGA "ETTORE GERMANO"	€35
METODO CLASSICO "TONINO MARCHISIO"	€25
ALTA LANGA "RISERVA COPPO" CANTINA COPPO	€60

Lombardia

BRUT RACE "CONTADI CASTALDI"	€35
BELLAVISTA "LA SCALA"	€65

Trentino Alto-Adige

METODO CLASSICO "ALTEMASI"	€28
----------------------------	-----

Sardegna

OSCARI "SELLA E MOSCA"	€30
------------------------	-----

Sicilia

METODO ANCESTRALE "LUMIE" BAGLIO DAR	€18
--------------------------------------	-----

Francia

CHAMPAGNE "YANNIK PROVOTEAU"	€35
CHAMPAGNE "RIBERSY"	€40

Portogallo

TAPADA "QUATRO CRAVOS"	€18
ORIGINAL "QUATRO CRAVOS"	€25



PER FINIRE

AMARI , DISTILLATI E LIQUORI

I CLASSICI	€4
AMARO DEL DIAVOLO	€4
CHARTREUSE GIALLO/VERDE	€6
JEFFERSON	€4
GRAPPA BIANCA	€5
GRAPPA GIALLA BARRIQUE	€6
RUM	DA €7 A €12
SCOTCH	DA €7 A €12
WHISKEY	DA €7 A €12
COGNAC	DA €7 A €12
BRANDY	DA €7 A €12
(accompagnati da cioccolato, frutta secca e candita)	
TEQUILA	DA €7 A €12
TUTTA LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN	DA €10 A €14

I VINI DA DESSERT, I LIQUOROSI ED I FORTIFICATI

		
CHAMAGNE DEMI-SEC MOËT&CHANDON	€75	
MOSCATO SPUMANTE	€18	
PASSITO DI PANTELLERIA	€25	€6
PORTO ROSÉ		€6
VERMUTH COCCHI		€7
VERMUTH DEL PROFESSORE		€8



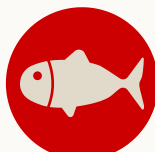
ALLERGENI



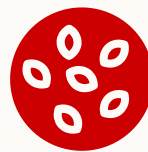
QUESTO PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO



1. Glutine



9. Pesce



17. Sesamo



2. Molluschi



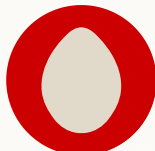
10. Latticini



18. Lupini



3. Arachidi



11. Uova e derivanti



4. Soia



12. Legumi



5. Funghi



13. Crostacei



6. Nickel



14. Solfiti



7. Senape



15. Sedano



8. Frutta a guscio



16. Spezie

