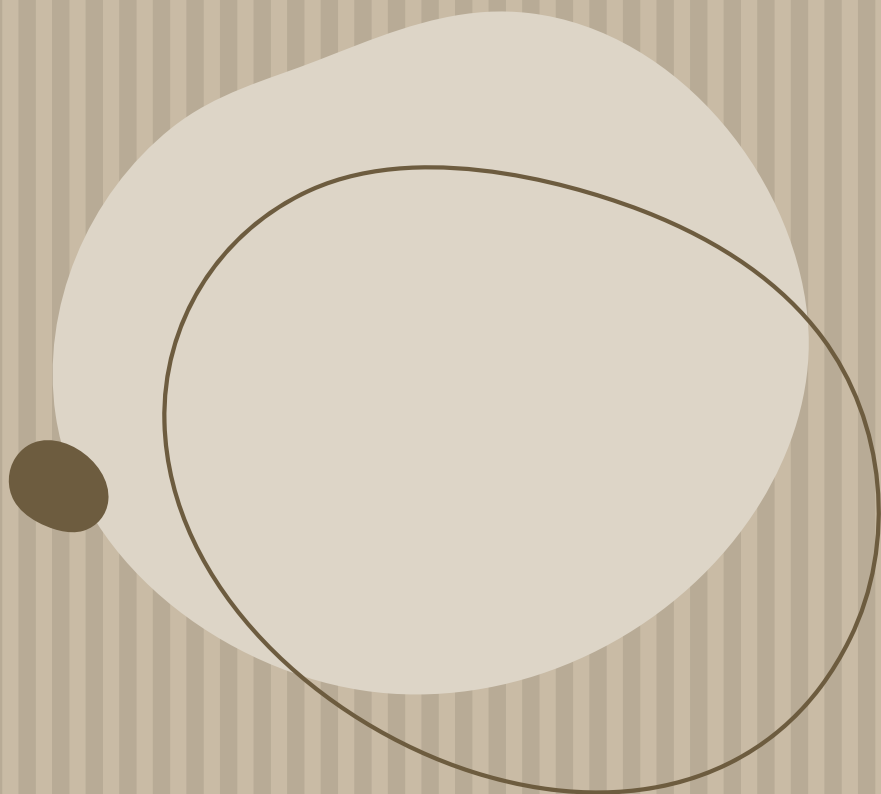


M
N E
U



RISTORANTE • PIZZERIA • GRILL

I NOSTRI TAGLIERI

IL GRAN TAGLIERE DEL MACELLAIO • € 26,00

Selezione di salumi e formaggi con confetture, miele e focaccia della casa (per 2 persone)

IL PREGIATO • € 15,00

Culatello con burratina da 50 gr. e gnocco fritto

IL CASARIO • € 15,00

Selezione di formaggi regionali della tradizione con confetture, miele e quadrotti di focaccia

LE SFIZIOSERIE

IL CUOPPO • € 12,50

Frittura mista all'Italiana e verdure in tempura*

BIS DI TACOS • € 12,50

Sfilacci di ribs, salsa bbq, insalatina croccante, cipolla crispy
Cheesesteak di pollo, salsa tzatziki e cavolo cappuccio

SCUGNIZIELLO • € 10,00

Gnocco fritto, salsa yogurt della casa, pomodorini e misticanza

ROCHÉ PORK • € 12,00

Rochè di pulled pork, accompagnati da salsa cheesedeeep

DEGUSTAZIONE DI MONTANARINE • € 12,00

Milanese: crema di zafferano, speck e caciocavallo
Napoli: pomodoro, olive e capperi, Pugliese: burrata e tartufo

PATAPAZZA • € 8,00

Patate twister* con bacon e cheddar

LE CRUDITÉ

LA STRATOSFERICA • € 16,00

Sfere di fassona, croccante di nocciole Piemontesi, maltagliati di crackers, home mad e fuso di Gorgonzola D.O.P.

ORIGINALE • € 15,00

Battuta di manzo Piemontese, crema di burrata affumicata, cipolla caramellata, peperone crusco e polvere di coriandolo

CLASSICA • € 15,00

Tartare di manzo, sale, pepe, capperi, cetrioli, salsa worcester, olio evo, tabasco e senape (a parte)

I NOSTRI PRIMI

RISOTTO GARRONESE • € 16,00

Risotto al parmigiano 36 mesi, ristretto di ragu garronese, datterino giallo arrostito, falde di pecorino toscano e polvere di prezzemolo

RISOTTO 3.0 • € 16,00

Risotto 3.0 giallo al gorgonzola DOP, funghi misti scottati e crumble di mandorle tostate

QUADRATO CREMOSO • € 16,00

Raviolo farcito di cacio e pepe, saltato con guanciale di Amatrice, zucchine romanesche e pecorino stagionato

NORMA SBAGLIATA • € 14,00

Maccheroncelli, melanzane, cacio ricotta di bufala, pomodorini e basilico

POKE BOWL

CHICKEN BOWL • € 14,00

Riso basmati, pollo scottato, carote, insalata, pomodorini, cavolo cappuccio, salsa bernese e semi di papavero

RAINBOW • € 15,00

Riso basmati, salmone affumicato, misticanza, pomodorini, semi di sesamo, avocado e salsa allo yogurt

INSALATONA GRECA • € 12,00

Insalata iceberg, olive taggiasche, pomodori, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, feta Greca, peperoni e origano

I BURGER

BUN PORK • € 16,00

Pane all'olio, pulled pork artigianale, maionese senapata, cipolla caramellata, bacon, cheddar e patate americane*

BUN PIEMONTESE • € 16,00

Hamburger di fassona, provola affumicata, crema di melanzane al funghetto insalata, bacon e patate agli aromi*

HAMBURGER CLASSICO • € 13,50

Hamburger di manzo, maionese, insalata verde, pomodoro, formaggio cheddar e bacon

MENÙ BABY

COTOLETTA ALLA MILANESE • € 10,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO • € 10,00

PASTA AL POMODORO • € 8,00

LE NOSTRE CARNI SELEZIONATE

COSTATA DI SCOTTONA 500/600 gr. • € 28,00



Frollatura Dry aged 40/50 giorni, servita su piastra calda con patate* aromi e salsa verde

FILETTO SCALOPPATO • € 26,00



Rucola selvatica, burratina affumicata, pinoli tostati e olio tartufato

GRIGLIATA "FUMO & BRACE" • € 26,00

Tagliata di controfiletto rucola e scaglie, sovracosce di pollo, salamella norcina, ribs di maiale, diaframma di vitello

TAGLIATA DI RAZZA FASSONA PIEMONTESE • € 24,00



Servita con funghi misti al salto*, misticanza e pomodori semi dry

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINA • € 26,00

Marinato ai tre pepi
e servito su pietra di sale rosa dell'Himalaya

TAGLIATA DI ROASTBEEF DI LIMOSINE • € 24,00



Scaglie di pecorino toscano, carciofi arrostiti* e mentuccia

CHATEAUBRIAND (500 gr.) • € 55,00



Taglio di filetto di manzo garronese cotto alla brace, servito su pietra di sale rosa e salsa bernese

TAGLIATA DI PICANHA BLACK ANGUS ARGENTINA • € 23,00

Con sale Maldon affumicato

HAMBURGER DI CHIANINA (300 gr.) • € 19,00



Servito con patate twister* e salsa tartara

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE • € 18,00

Servito con rucola, scaglie di grana, pomodorini e ristretto di aceto balsamico

I CONTORNI

CAPONATA DI VERDURE • € 6,00

- PATATINE AMERICANE* • € 5,00



FRIARELLI RIPASSATI* • € 6,00

- LO SPICCHIO* • € 5,50



(patate spicchio agli aromi)

SPINACI SALTATI* • € 6,00

- PATATINE FRITTE CRUCH* • € 5,00



(con aglio, olio e peperoncino)

INSALATA MISTA • € 5,00

- LA RUSTICA • € 6,00



(patate di Avezzano al forno)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Alcuni piatti possono essere modificati su richiesta in caso di allergia.

* prodotti freschi surgelati.

LE PIZZE GOURMET

LA FASSONA • € 16,00



Gorgonzola, mozzarella fiordilatte, in uscita tartare di fassona piemontese, cipolla caramellata, tarallo napoletano e olio evo (al sabato chiedere la disponibilità)

TRONCHETTO FUMÉ • € 16,00



Farcito con provola affumicata di Agerola, in uscita culatello di Zibello, carciofi arrostiti*, burrata affumicata e olio evo

ESTIVA • € 16,00



Mozzarella fiordilatte, in uscita culatello di Zibello, confettura di fichi, gorgonzola, granella di nocciole e olio evo

CAPPELLO DI TOTÒ • € 12,00



Cornicione ripieno di ricotta di bufala, pomodoro, provola, pepe, parmigiano e olio evo

TU VUÒ FÀ L'AMERICANO • € 12,00



Mozzarella fiordilatte, ceddar, bacon, patate americane* e olio evo

CAMPAGNOLA • € 12,50



Mozzarella fiordilatte, pecorino, pomodorini, in uscita mousse di ricotta di bufala, gocce di pesto, scaglie di parmigiano, noci e olio evo

FUMO & BRACE • € 12,50



Mozzarella, patate al forno agli aromi*, speck croccante, in uscita, stracciatella pugliese, noci e olio evo

LA NONNINA • € 12,50



Base di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, polpettine della nonna, melanzane al funghetto, scaglie di cacioricotta, basilico e olio evo

LA VOGLIOSA • € 12,50



Mozzarella fiordilatte, in uscita mortadella I.G.P., crema di pistacchio, burratina pugliese, granella di pistacchio e olio evo

AUTUNNO • € 12,00



Pomodoro e basilico in uscita, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini semi-dry, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, gocce di pesto di basilico e olio evo

BOSCHETTO • € 14,00



Mozzarella fiordilatte, patate al forno*, porcini, taleggio, pancetta e olio evo

LA PIZZA FRITTA (chiusa) • € 12,00



Ripiena di ricotta di bufala, provola affumicata, salame nostrano, pomodoro San Marzano, basilico e olio evo (al sabato chiedere la disponibilità)

SUPER PIZZA "2 FRATELLI" • € 12,00



(Ricoperta con pasta di pizza gratinata)
mozzarella fiordilatte, 'nduja, gorgonzola, salsiccia e olio evo

CALABRESE • € 12,00



Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., cipolla rossa di Tropea, 'nduja, salame piccante, basilico e olio evo

'NDUJA e ZOLA con OLIVE NERE • € 12,00



Pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, gorgonzola, olive taggiasche, basilico e olio evo

LIGURE • € 12,00



Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., acciughe, olive taggiasche, basilico, origano e olio evo

LE PIZZE CLASSICHE

ALPINO • € 10,00

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini*, formaggi misti, speck e olio evo



PIEGATA • € 10,00

Mozzarella fiordilatte, pancetta, gorgonzola, olive nere, Grana Padano, basilico e olio evo



CRUDO E ZOLA • € 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, gorgonzola, basilico e olio evo



4 FORMAGGI • € 10,00

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, taleggio, provola affumicata e olio evo



4 STAGIONI • € 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi*, olive, basilico e olio evo



SALSICCIA e FRIARELLI • € 10,00

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarelli* e olio evo



VEGETARIANA • € 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane e olio evo



MARGHERITA a MODO NOSTRO • € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P.,
Parmigiano Reggiano, origano,
basilico e olio evo



PROSCIUTTO e FUNGHI • € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico e olio evo



TONNO e CIPOLLA • € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolle rosse di Tropea, basilico e olio evo



DIAVOLA • € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino calabrese piccante, basilico e olio evo



NAPOLI • € 8,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano, basilico e olio evo



PATATARA • € 8,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte* basilico e olio evo



MARGHERITA • € 7,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo



MARINARA • € 6,00

Pomodoro, aglio, origano, basilico e olio evo



PIZZE SENZA GLUTINE

CAPRESE FRESCA • € 15,00

Base bianca, in uscita mozzarella di bufala campana D.O.P.
crudo San Daniele stagionato 24 mesi e olio evo



MARGHERITA A MODO NOSTRO • € 14,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. Parmigiano Reggiano,
origano, basilico e olio evo



PROSCIUTTO COTTO • € 12,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmigiano, basilico e olio evo



MARGHERITA • € 11,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo



I CALZONI

AMALFI • € 10,00

Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini, prosciutto cotto, basilico e olio evo



FARCITO • € 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, basilico e olio evo



LE FOCACCE

FRESCA FRESCA • € 14,00

Insalata iceberg, bocconcini di bufala campana, olive, pomodorini, tonno, sale e olio evo



SAPORITA • € 12,00

Bresaola, rucola, olive taggiasche,
pomodori datterini, pallina di bufala campana D.O.P. intera, sale e olio evo



SAN DANIELE • € 10,00

Prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi,
pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano, origano, sale e olio evo



LISCIA • € 5,00

Origano, sale e olio evo



SU TUTTE LE PREPARAZIONI A RICHIESTA, L'UTILIZZO DELLA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

A richiesta possono essere aggiunti degli ingredienti, costo da € 1,50 a € 2,50
aggiunta di pallina intera di mozzarella di bufala campana D.O.P. o burrata € 3,50.

Tutte le nostre pizze sono prodotte con mozzarella fiordilatte 100%
tagliata tradizionalmente a coltello, contengono lievito naturale madre
e farine selezionate di alta qualità e macinate a pietra.

Alcuni piatti possono essere modificati su richiesta in caso di allergia.

**prodotti freschi surgelati.*

COPERTO • € 2,00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Contenente eventuali allergeni presenti nelle nostre preparazioni o prodotti acquistati. Si consiglia in ogni caso di avvisare delle vostre eventuali allergie il nostro personale di sala.



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Sono esclusi: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base d'orzo e i cereali per la panificazione dei distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.



LATTE

Latte e prodotti o derivati del latte.



SOIA

Soia e prodotti derivati o contenenti anche tracce.



ARACHIDI

Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere tracce di arachidi.



PESCE

Tutti i prodotti o derivati che possono contenere pesce ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.



CROSTACEI

Prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.



MOLLUSCHI

Prodotti che possono contenere molluschi e tracce di molluschi.



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del queensland e loro prodotti.



SEDANO

Sono inclusi i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.



SENAPE

Tutti i prodotti che contengono senape anche solo in tracce.



SESAMO

Tutti i prodotti che contengono o possono contenere anche solo tracce di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di S02 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI

Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.



UOVA

Tutti i prodotti e i derivati che possono contenere uova o tracce di uova.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.