

# Pizze al mattone e al padellino

|  | PADELLINO | MATTONE |
|--|-----------|---------|
| <b>FOCACCIA NOSTRANA</b><br>Stracciatella pugliese D.O.P., acciughe del Cantabrico, pomodori secchi  | 12.00     |         |
| <b>FOCACCIA STRACCIATELLA o BURRATA</b><br>Stracciatella pugliese D.O.P., prosciutto crudo di Parma 18 mesi, pomodoo datterino, rucola                         | 12.00     |         |
| <b>FOCACCIA PUGLIESE</b><br>Sporca di pomodoro, pomodoro datterino, olive, origano, basilico   | 8.00      |         |
| <b>FOCACCIA MORTADELLA</b><br>Stracciatella pugliese D.O.P., e granella di pistacchio, mortadella  | 10.00     |         |
| <b>FOCACCIA DELLA CASA</b><br>Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodorino secco, crema di basilico                             | 12.00     |         |
| <b>LA MARGHERITA</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , basilico  | 6.50      | 7.50    |
| <b>LA MARGHERITA ALLA BUFALA</b><br>Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico   | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA BURRATA</b><br>Pomodoro salsa, <b>burrata D.O.P.</b> , basilico, olio  | 12.00     | 12.00   |
| <b>LA BACON</b><br>Crema di zucchine, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza di bufala affumicata</b> , patate lesse, bacon  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA STRACCIATELLA</b><br>Pomodoro salsa, <b>stracciatella pugliese D.O.P.</b> fresca dopo cottura, olio, basilico  | 11.00     | 11.00   |
| <b>PIZZA DEL CANTABRICO</b><br>Doppio pomodoro, capperi, olive, acciughe del Cantabrico, origano   | 11.00     | 11.00   |
| <b>LA SCUGNIZZO</b><br>Pomodoro salsa, <b>mozzarella di bufala</b> fresca a fette dopo cottura, basilico   | 11.00     | 12.00   |
| <b>LA NAPOLI</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , acciughe, capperi, origano  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA VESUVIO</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , 'nduja fresca spilinga, <b>crema di ricotta di bufala</b> , pomodorino giallo confit, basilico, olio EVO | 11.00     | 12.00   |
| <b>BEATRICE</b><br><b>Fior di latte</b> , crema di datterino, mortadella, <b>granella di pistacchio</b>  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA CALABRESE</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza affumicata di bufala</b> , schiacciata piccante  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA SALSICCIA E FRIARIELLI</b><br><b>Fior di latte</b> , salsiccia fresca, friarielli, <b>scamorza affumicata di bufala</b>                                  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA GORGO, PERE E NOCI</b><br><b>Fior di latte</b> , gorgonzola, pere, <b>noci</b>   | 9.00      | 10.00   |

## Impasto Integrale + 1.00 €

|  | PADELLINO | MATTONE |
|--|-----------|---------|
| <b>LA CARBONARA</b><br>Fior di latte, pancetta, carbocrema (tuorlo d'uovo pastorizzato e pecorino) pepe macinato   | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA PORRO</b><br>Fior di latte, <b>gorgonzola</b> , porri, salsiccia di Bra dopo cottura   | 11.00     | 12.00   |
| <b>LA VOILÀ</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , <b>gorgonzola</b> , salamino piccante, cipolla rossa   | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA MAIALONA</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , salsiccia fresca, salamino piccante, wurstel, prosciutto cotto  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA RICOTTA E SALSICCIA</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , salsiccia fresca, <b>crema di ricotta di bufala</b> , crema di basilico                      | 9.00      | 10.00   |
| <b>ZIO PAPERONE</b><br>Fior di latte, salsa di pomodoro, salsiccia fresca, <b>scamorza affumicata di bufala</b> , cipolla rossa caramellata, peperoni al forno | 9.00      | 10.00   |
| <b>MARGHERITA A MODO NOSTRO</b><br>Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodori secchi   | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA PONCHIA</b><br>Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , cipolla rossa (dopo cottura), prosciutto crudo di Parma 18 mesi, olio, basilico                   | 10.00     | 11.00   |
| <b>LA CICCIA</b><br>Pomodoro datterino, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza affumicata di bufala</b> , salsiccia, origano                                       | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA FERRO</b><br>Fior di latte, bordo ripieno di <b>ricotta di bufala</b> , prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola, pomodoro datterino dopo cottura       | 10.00     | 12.00   |
| <b>LA VEGANA</b><br>Friarielli, cipolla rossa, carciofini, olive, pomodori secchi, zucchine  | 8.00      | 9.00    |
| <b>LA MAURO</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , patate lesse, salsiccia fresca, <b>scamorza di bufala</b>  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA MARGHERITA DOC SBAGLIATA</b><br><b>Mozzarella di bufala</b> , crema di basilico, crema di datterino  | 9.00      | 10.00   |
| <b>LA SERENA</b><br>Fior di latte, zucchine, <b>ricotta di bufala</b> , speck, basilico  | 9.00      | 10.00   |
| <b>ORTOLANA</b><br>Fior di latte, friarielli, datterino, melanzane, zucchine   | 8.50      | 9.50    |
| <b>LA PARMIGIANA 2.0</b><br>Fior di latte, melanzane, <b>parmigiano a scaglie</b> , prosciutto cotto con crema di datterino, basilico                          | 9.00      | 10.00   |
| <b>IL CALZONE CLASSICO</b><br>Pomodoro, <b>fior di latte</b> , prosciutto cotto, <b>ricotta di bufala</b>  |           | 10.00   |

I prodotti che possono provocare allergie sono scritti in grassetto; informazioni nel retro.

## Farinate

|   |      |
|---|------|
| <b>FARINATA CLASSICA</b>                    | 6.00 |
| <b>FARINATA CON GORGONZOLA</b>              | 7.50 |
| <b>FARINATA CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA</b> | 7.00 |
| <b>FARINATA PATATE LESSE E ROSMARINO</b>    | 7.00 |

## Insalate

|   |      |
|---|------|
| <b>INSALATA DI BRA</b><br>Lattuga, <b>grana</b> , mela, finocchio, crostini di pane, olive taggiasche, salsiccia di Bra | 9.00 |
| <b>LA MEDITERRANEA</b><br>Olive, arancio, pepe, finocchio, <b>fontina</b> , mais, cetrioli                              | 8.00 |
| <b>NIZZARDA</b><br>Verde, acciughe, patate, pomodori datterino, rucola, tonno, mais, <b>uovo</b>                        | 8.50 |
| <b>INSALATA SCUGNIZZO</b><br>Pomodoro datterino, verde, <b>bufala</b> , mais, tonno, cetrioli                           | 8.00 |
| <b>WILLIAM'S</b><br>Rucola, manigotto, pere, <b>noci</b> , <b>fontina</b> , <b>scaglie di grana</b>                     | 8.00 |
| <b>MEGAN</b><br>Verde, <b>noci</b> , mela, pomodoro datterino, tonno, cipolla caramellata, crema di basilico            | 8.00 |

## Piatti

|   |       |
|---|-------|
| <b>DOPPIO HAMBURGER</b> con contorno (No panino)  | 11.00 |
| <b>TARTARE DI FASSONE</b> con salsiccia di Bra e scaglie di <b>Parmigiano</b>   | 11.00 |
| <b>BRUSCHETTA CLASSICA</b> Pomodoro datterino, crema di basilico, origano   | 7.00  |
| <b>BRUSCHETTA NAPOLI</b> Pomodoro datterino, crema di basilico, <b>fior di latte</b> fresca a dadini, acciughe del Cantabrico | 9.00  |
| <b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> con <b>burro</b> e crostone di pane  | 10.00 |
| <b>POLPO E PATATE</b> con sedano e pomodoro datterino   | 10.00 |

## Taglieri della casa

|  | PICCOLO | GRANDE |
|--|---------|--------|
| <b>SALUMI</b><br>Salame dolce, mortadella, crudo di Parma 18 mesi, speck, schiacciata piccante, con pane bruschettato al forno             | 10.00   | 12.00  |
| <b>FORMAGGI</b><br>Gorgo, <b>grana</b> , <b>fontina</b> , <b>tomini</b> , miele, pere, <b>noci</b> , con <b>pane</b> bruschettato al forno | 10.00   | 12.00  |
| <b>MISTO SCUGNIZZO</b><br>Salumi e <b>formaggi</b> con <b>pane</b> bruschettato al forno   | 15.00   | 18.00  |

Coperto: 2.00 €



## Vini Rossi

|  |              |
|--|--------------|
| <b>BARBERA</b> Azienda Rigo - d'Alba       | <b>18.00</b> |
| <b>DOLCETTO</b> Azienda Rigo - d'Alba      | <b>18.00</b> |
| <b>NERO D'AVOLA</b> o <b>NERO DI TROIA</b> | <b>18.00</b> |
| <b>NEBBIOLO</b> Azienda Rigo - d'Alba      | <b>22.00</b> |
| <b>ROSÈ</b> Azienda Rigo - d'Alba          | <b>18.00</b> |

## Vini Bianchi

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>FALANGHINA</b>          | <b>18.00</b> |
| <b>ARNEIS</b>              | <b>18.00</b> |
| <b>GRECO DI TUFO</b>       | <b>18.00</b> |
| <b>TRAMINER</b>            | <b>18.00</b> |
| <b>PROSECCO</b>            | <b>18.00</b> |
| <b>SPUMANTE BRUT/DOLCE</b> | <b>15.00</b> |

Coperto: 2.00 €

## Birre

|                              |                           |  |
|------------------------------|---------------------------|--|
| <b>MENABREA BIONDA SPINA</b> | piccola<br>media<br>litro | <b>3.50</b><br><b>5.00</b><br><b>12.00</b> |
| <b>MORETTI ROSSA SPINA</b>   | piccola<br>media<br>litro | <b>4.00</b><br><b>6.00</b><br><b>13.00</b> |
| <b>PANACHÉ</b>               | piccola<br>media          | <b>4.00</b><br><b>6.00</b>                 |
| <b>MENABREA</b>              | 33 cl.                    | <b>3.50</b>                                |
| <b>MENABREA</b>              | 66 cl.                    | <b>6.00</b>                                |
| <b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>  | 33 cl.                    | <b>4.00</b>                                |
| <b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>  | 50 cl.                    | <b>6.00</b>                                |
| <b>WEISS</b>                 | 50 cl.                    | <b>6.00</b>                                |

## Bevande

|   |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| <b>COCA COLA ALLA SPINA</b>             | piccola<br>media             | <b>3.50</b><br><b>4.50</b>                 |
| <b>THÈ LATTINA</b> (Limone/Pesca)       |                              | <b>4.00</b>                                |
| <b>FANTA LATTINA</b>                    |                              | <b>3.50</b>                                |
| <b>SPRITE LATTINA</b>                   |                              | <b>3.50</b>                                |
| <b>COCA COLA LATTINA</b> (Normale/Zero) |                              | <b>3.50</b>                                |
| <b>ACQUA NATURALE</b> 1/2 litro         |                              | <b>2.00</b>                                |
| <b>ACQUA GASATA</b> 1/2 litro           |                              | <b>2.00</b>                                |
| <b>VINO DELLA CASA SFUSO</b>            | calice<br>1/2 litro<br>litro | <b>5.00</b><br><b>7.00</b><br><b>12.00</b> |

## Caffetteria

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>CAFFÈ</b>            | <b>1.50</b> |
| <b>DEK</b>              | <b>2.00</b> |
| <b>ORZO</b>             | <b>2.00</b> |
| <b>CAFFÈ CORRETTO</b>   | <b>2.50</b> |
| <b>AMARI</b>            | <b>4.50</b> |
| <b>LIMONCELLO/MIRTO</b> | <b>3.50</b> |
| <b>GRAPPA BIANCA</b>    | <b>4.00</b> |
| <b>GRAPPA GIALLA</b>    | <b>4.50</b> |
| <b>GRAPPA BARRIQUE</b>  | <b>5.50</b> |

### INFORMATIVA AL CLIENTE:

#### Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe tutte le informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

**Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia**, tranne: olio e grasso a base di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.

**Frutta a guscio**: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci Wueensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>, totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo e ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

I prodotti che possono provocare allergie sono scritti in grassetto