



**LUNCH &  
DINNER**  
*menù*

*Dal 2010*

**COCCOLIAMO  
I TUOI  
MOMENTI  
SPECIALI**

# DA BERE

## Birre alla Spina

**PORETTI IPA 9 LUPPOLI** 0,25 lt. 3,5  
Birra bionda 5,9%vol non filtrata ad alta fermentazione, con note floreali ed aggrumate 0,50 lt. 5,5

**GRIMBERGEN PALE ALE** 0,25 lt. 3,5  
Birra bionda 5,5%vol con note intense di cereali e frutta matura 0,50 lt. 5,5

**GRIMBERGEN DOUBLE AMBRE** 0,25 lt. 3,5  
Birra ambrata 6,5%vol con note eleganti di caramello e sensazioni di frutta secca 0,50 lt. 5,5

**GRIMBERGEN BLANCHE** 0,25 lt. 3,5  
Birra bianca 6,0% vol con note di cereali e agrumi dal leggero tono speziato 0,50 lt. 5,5

**GRIMBERGEN BLONDE** 0,25 lt. 3,5  
Birra doppio malto 6,7%vol con note intense di cereali, lievito e frutta matura 0,50 lt. 5,5

## LE GIRAFFE UBRIACHE

La tua birra alla spina preferita da spillare e condividere direttamente al tavolo!

2,5 lt 28.00  
3,5 lt 38.00

## Bibite

**ACQUA MICROFILTRATA** 0,75 lt. 2,00  
Acqua naturale e gasata micro filtrata. Normativa vigente (art. 13 D.Lgs.N 181/2003)

**COCA COLA VETRO** 0,33 lt. 3,50

**COCA COLA ZERO VETRO** 0,33 lt. 3,50

**GAZZOSA LURISIA** 0,27 lt. 3,50

**ARANCIATA LURISIA** 0,27 lt. 3,50

**CHINOTTO LURISIA** 0,27 lt. 3,50

**ESTATHE AL LIMONE** 0,27 lt. 3,50

**ESTATHE ALLA PESCA** 0,27 lt. 3,50

## Birre in bottiglia

0,33 lt. 6,00 **SMEMORATA (BIONDA)**  
0,75 lt. 12,00 Birra Pils a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia 4,5%vol. beverina dalle lievi note amare, luppolata nel finale

0,33 lt. 6,00 **ITALICA (DOPPIO MALTO)**  
0,75 lt. 12,00 Birra bionda a bassa fermentazione 6,3%vol rotonda ed equilibrata, con aromi di frutta fresca e sfumature di caramello

0,33 lt. 6,00 **DEL MATTO (ROSSA)**  
0,75 lt. 12,00 Birra Doppio malto rossa a bassa fermentazione 8,3%vol morbida e beverina dolce al palato dal finale maltato

0,33 lt. 6,00 **RUBINO (ROSSA)**  
0,75 lt. 12,00 Birra rossa bitter Ale a bassa fermentazione 5,5%vol dal colore rosso rubino, aroma di frutti esotici con note erbacee e resinose

0,33 lt. 6,00 **LUPPOLIPA (IPA)**  
Birra IPA a bassa fermentazione 4,5%vol dall'amaro intenso, agrumato e persistente con aroma di mango e papaya

0,75 lt. 12,00 **VAISS (WEISS)**  
Birra Weiss a bassa fermentazione 4,5%vol dal colore bianco, dall'aroma fresco con note di garofano e vaniglia

0,75 lt. 12,00 **TENEBROSA (SHWARZ)**  
Birra scura a bassa fermentazione 5,5%vol dal colore nero con schiuma morbida e persistente, aroma di cioccolato e caffè

0,33 lt. 6,00 **SGLUTINATA (PILS)**  
Birra bionda a bassa fermentazione 4,5%vol aroma fresco con note di cereali, erbacee e floreali **GLUTEN FREE**

# PARTIAMO

## Le Conviviali

Pizze gourmet ideali da condividere in compagnia

## Le Piastrelle

### CHIACCHIERE BLACK&WHITE 20.00

Ricca selezione di salumi e formaggi con miele e confetture accompagnati da chiacchiere tradizionali e al riso venere

### CHIACCHIERE VEGGIE 13.00

Burrata, pomodorini e basilico con chiacchiere tradizionali

### CRUDO E BUFALA 18.00

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala salernitana accompagnati da chiacchiere tradizionali

### CULATELLO E BURRATA 19.00

Culatello di Zibello e burrata Pugliese accompagnati da chiacchiere tradizionali

### SCANNABUE 3.0 16.00

Focaccia con stracciatella affumicata, tagliata di vitello, chips di patate, riduzione di fondo bruno, rosmarino

### DANORD A SUD 15.00

Focaccia con stracciatella, pomodori secchi, Crudo di Cuneo, crumble di taralli

## Antipasti

### PIEMONTE STYLE 13.00

Battuta di vitello "Macelleria Dosio", morbido di toma e panure profumata al timo

### SPRING SALAD 14.00

Insalatina scottata di gamberi e polpo su crema di fagioli cannellini

### SFORMATINO GOLOSO 10.00

Tortino di sfoglia con radicchio, noci e Blu di Lanzo

### IL BINOMIO CHE SPACCA 13.50

Bis di montanare, (pizzette fritte) classica con pomodoro e mozzarella e Bologna con stracciatella e mortadella



# LA CUCINA

## Primi

### **SUPER CLASSIC 11.00**

Plin mantecati burro e timo, su fonduta al Grana Padano

### **PACCHE...NOSTRUM 13.00**

Paccheri al ragù rosso, di bocconcini di guancia di vitello a lenta cottura

### **ZENEISES 13.00**

Fusillone al ragù alla genovese con polpo, pomodoro passato e cipolla

### **'A LAZIALE 12.00**

Maccheroncino all'amatriciana con guancia croccante di Amatrice pomodoro passato e pecorino Romano

## Contomi e insalate

### **GREEN & NUGGETS 10.00**

Bowl di insalata verde, rucola, pomodorini, crostini di pane, stracciatella di burrata e nuggets di pollo

### **INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE 6.00**

### **VERDURE SALTATE 6.00**

### **PATATE AL FORNO 6.00**

## Secondi

### **FRITTURA DI MARE 18.00**

Frittura di gamberi e calamari con julienne dell'orto croccante

### **LA PARANZA 25.00**

Frittura di paranza con triglie e pescetti, gamberi, calamari e julienne dell'orto croccante

### **IL TONNETTO 13.50**

Trancio di tonno croccante servito con insalatina di finocchio e arance

### **IL GRANDE AMORE 13.50**

Guanciotto di maiale sfumato con birra rossa e patate al forno

### **LA TAGLIATA 15.00**

Tagliata di vitellino con spinacino spadellato e scamorza



# LA PIZZA

## Novità golose

### **SUPER GREEN 11.00**

Crema di spinaci, uovo, mozzarella e scaglie di Grana Padano

### **GATEAU 12.50**

Crema di patate, mozzarella, mortadella, e pepe di Sichuan

### **PIEMUNTEISA 13.00**

Stracciatella di burrata, salsiccia di Bra, chips di patate, riduzione di fondo bruno

### **CESTINO DELL'ORTO 11.00**

Carote, patate, zucchine, melanzane, cipolla rossa, mozzarella e scamorza affumicata

### **SAPORE D'ITALIA 14.00**

Stracciatella di burrata, passata di pomodoro arrosto, olio al basilico, battuta di vitellino

SCEGLI IL TUO  
IMPASTO PREFERITO

TRADIZIONALE  
INTEGRALE\*  
RISO VENERE\*

(\*SUPPLEMENTO 2€)

## Best Seller

### **CARBONARA STYLE 13.00**

Fior di latte, guanciale di Amatrice, golosa crema alla Carbonara

### **ZIO DADO 12.50**

Pomodoro, mozzarella di bufala, polpette di vitello, chips di patate, scamorza

### **MARGHERITONA 10.00**

Succosa passata di pomodoro arrostito al forno, pomodorino confit, mozzarella di bufala salernitana, olio al basilico

### **FLORET 13.50**

Vellutata di zucchine, fior di latte, salsiccia di Bra e chips di patate

### **BOSCHETTO 12.50**

Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, fonduta di Taleggio, speck

### **DELLA NONNA 11.00**

Mozzarella di bufala salernitana, pomodorino fresco, melanzane fritte, cacioricotta

### **AI PORCINI 12.00**

Mozzarella di bufala salernitana, funghi porcini trifolati; Prosciutto Crudo e scaglie di Grana Padano fuori cottura

### **CALABRISSELLA 10.00**

Pomodoro, cipolla rossa, spianata calabrese, ricotta vaccina

### **DOP SBAGLIATA 12.00**

Fior di latte, mozzarella di bufala salernitana, passata di pomodoro arrostito, olio al basilico, cialde di Grana Padano

### **DOPOLAVORO 11.00**

Fior di latte, patate 'mbacchiuse, scamorza affumicata, salsiccia

### **TORINO NAPOLI 2-2 12.00**

Cornicione ripieno di ricotta vaccina, vellutata di peperoni; burrata e salsiccia di Bra fuori cottura

# LA PIZZA

## Le Burrate

### **TRICOLORE 13.00**

Pomodoro, friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, salsiccia, burrata fuori cottura

### **MEDITERRANEA 14.50**

Stracciatella di Burrata (in cottura), olive taggiasche, pomodorino confit e pesto **HOMEMADE** fuori cottura

### **DEL POMPIERE 13.50**

Pomodoro, spianata calabrese, 'nduja di Spilinga, burrata fuori cottura

### **PARTENOPEA 13.50**

Friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, scamorza affumicata, olive taggiasche, pomodorini freschi, burrata fuori cottura

### **PORCELLONA 14.00**

Pomodoro, funghi porcini trifolati, salsiccia; burrata e rucola fuori cottura

### **MORTAZZA 15.00**

Fior di latte, scamorza affumicata; burrata, mortadella e pesto di pistacchio fuori cottura

### **TARTARINA 15.50**

Stracciatella di burrata in cottura, tartare di tonno marinato, vellutata di datterino giallo e olio al basilico

### **PUGLIESINA 15.00**

Stracciatella di burrata in cottura, datterini semi dry gialli e rossi, pesto di broccoli, alici e crumble di taralli

**OH...MA LA MARGHE  
NON LA FAI?**

*Certo che sì!*

LA TROVI NEL MENÙ DIGITALE  
INSIEME ALLE CLASSICHE



SCANSIONA QUI SOTTO E GODITI LE NOSTRE  
COCCOLE A CASA TUA

