



LUNCH & DINNER *menù*

Dal 2010

**COCCOLIAMO
I TUOI
MOMENTI
SPECIALI**



DA BERE

Birre alla Spina

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

GRIMBERGEN AMBERALE 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 cereale, lievito e frutta matura 0,50 lt 5,5



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 giallo paglierino, 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 cereale erbacee e floreali **GLUTEN FREE**

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 microfiltrata. 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

MOLECOLA ZERO VETRO 0,33 lt. 3,50

ARANCIATA LURISIA 0,27 lt. 3,50

CHINOTTO LURISIA 0,27 lt. 3,50

ESTATHE ALLA PESCA 0,27 lt. 3,50

ESTATHE AL LIMONE 0,27 lt. 3,50

PARTIAMO

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

IL MARGARO CHIACCHIERONE 18.00

Selezione di formaggi con miele, confetture e chiacchiere tradizionali

CRUDO E BUFALA 18.00

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

CULATELLO E BURRATA 19.00

Culatello di Zibello e burrata pugliese accompagnati da chiacchiere tradizionali



Le farinate

FARINATA CLASSICA 4.00

FARINATA SLURP 6.50

Farinata gorgonzola e cipolle

ROSITA 5.00

Farinata con sale rosa e rosmarino

Antipasti

BATTUTA PUTTANESCA 12.50

Battuta di vitello "Macelleria Dosio" con con capperi, olive taggiasche e acciughe

IL POLPO CREMOSO 15.00

Tentacolo di polpo scottato su cremoso di patate profumato al rosmarino

CALAMARI MULTICOLOR 13.00

Insalatina di calamari, con piselli in doppia consistenza, salsa al prezzemolo e pomodorini gialli semi-dry

TONNO FUSION 15.00

Tartare di tonno marinato alla soia e limone

SALMONE ISOLANO 13.00

Filetto di salmone **HOMEMADE** marinato agli agrumi di Sicilia, con chips di pane, salsa guacamole e rucola

TUORLO PIEMONTEIS 11.50

Tuorlo d'uovo croccante con asparagi trifolati e Toma di Condove

LA CUCINA

Primi

REAL CARBONARA 13.00

Spaghettoni con guanciale croccante, cremoso all'uovo, pecorino romano e pepe a sentimento

RISOTTO WOW 18.00

Risotto Carnaroli mantecato Cacio&Pepe con tartare di gamberi

CALAMARATA ESTIVA 14.00

Mezze maniche con gamberi e zucchine

FUSILLONE GOLOSO 13.00

Fusillone al pesto genovese con burrata, pomodori secchi e crumble di taralli pugliesi

PLIN ALLA MONFERRINA 15.00

Ravioli del Plin con stracotto di guancia di vitello ed il suo fondo

PANCIOTTI SPADACCINI 17.00

Ravioli ripieni di burrata con cremoso di melanzane, pesce spada scottato e pomodorini multicolor

Contorni e insalate

FRESHHHH 8.50

Bowl di insalata mista, olive taggiasche, robiola, salmone marinato e guacamole

GREEN NUGGETS 9.00

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

INSALATINA SPRINT 6.00

Rucola, pomodorini pachino e scaglie di Parmigiano

PATATE AL FORNO 5.00

VERDURE SALTATE 5.00

INSALATINA DI FINOCCHI E ANACARDI 5.00

Secondi

RIBS & CRUDITÀ 16.00

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura con semi di sesamo, accompagnate da crudità di finocchi e anacardi

VITELLINA GREEN 18.00

200 gr di Tagliata di vitello "Macelleria Dosio", con vellutata di rucola, pachino confit e rucola fresca

POLLETTO IN DIAVOLATO 13.50

Polletto ruspante marinato e speziato con patate al forno

TONNETTO SPRINT 16.00

Trancio di filetto di tonno marinato alla salsa Teriaki con verdure spadellate

FRITTURA DI MARE 17.00

Frittura di gamberi e calamari con julienne dell'orto croccante

LA PARANZA 24.00

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



LA PIZZA

Novità golose



PUGLIESINA 14.00

Stracciatella di burrata (in cottura) pomodorini semi-dry, pesto di broccoli, alici, crumble di taralli

REGINELLA 11.00

Bufala, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto di scamone **HOMEMADE**

PROFUMO DI MARE 12.00

Pomodoro, pomodorini semi-dry, gamberi, stracciatella di burrata (fuori cottura)

FLORET 2024 13.00

Vellutata di zucchine, mozzarella, salsiccia di Bra, chips di patate

SPINACINA 13.00

Spinaci spadellati, provola affumicata, salmone marinato **HOMEMADE**, anacardi tostati

ASPARAGINA 12.00

Mozzarella, asparagi spadellati, prosciutto di Scamone **HOMEMADE**, fonduta di Toma di Condove

SPICCHIO VEG 13.00

Mozzarella, zucchine e melanzane a funghetto, vellutata di peperoni, crema di friarielli, chips di patate

SCEGLI IL TUO
IMPASTO PREFERITO

TRADIZIONALE
INTEGRALE *
RISO VENERE *

(* SUPPLEMENTO 1,5€)

Best Seller

CARBONARA STYLE 12.00

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

ZIO DADO 11.50

pomodoro, mozzarella di bufala, polpette di manzo, chips di patate, scamorza

TONNARELLA 11.00

Mozzarella di bufala, filetti di tonno in olio d'oliva, polvere di olive taggiasche, spinacino fresco, cipolla di Tropea, pomodorini

BOSCHETTO 11.50

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

COSENTINA 11.50

Pomodoro, fior di latte, patate 'Mbacchiuse, spianata calabra, cipolla di Tropea

AI PORCINI 11.00

Mozzarella di bufala, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano

DELLA NONNA 10.00

Mozzarella di bufala, melanzane fritte, pomodorini Pachino, cacioricotta

CALABRISELLA 9.00

Pomodoro, spianata calabra, nduja, cipolla di Tropea, ricotta

DOPOLAVORO 10.00

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

DOP SBAGLIATA 11.00

Fior di latte, mozzarella di bufala, vellutata di pomodoro arrostito, gocce di olio al basilico, cialda di Parmigiano

VEGETARIANA 2023 12.00

Pomodoro, fior di latte, crema di friarielli, chips di zucchine, melanzane fritte, crema di peperoni, champignon

TORINO NAPOLI 2-2 12.00

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, salsiccia di Bra, burrata affumicata, vellutata di peperoni

O' CHIATTONE 11.00

Calzone ripieno di mozzarella, scamorza affumicata, pomodoro arrosto, polpette di melanzane

LA PIZZA

Le Burrate

MEDITERRANEA 13.50

Burrata (in cottura), pesto, olive taggiasche, pomodoro caramellato

BRONTE 13.00

Burrata (in cottura), pesto di pistacchio, bresaola Valtellina Dop, scaglie di Parmigiano

TRICOLORE 12.00

Burrata (fuori cottura), pomodoro, friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, salsiccia

DEL POMPIERE 12.50

Burrata (fuori cottura), pomodoro, nduja, spianata calabra, salsiccia piccante

PARTENOPEA 12.50

Burrata (fuori cottura), friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, scamorza affumicata, olive taggiasche, pachino

PORCELLONA 13.50

Burrata (fuori cottura), pomodoro, salsiccia, funghi porcini, rucola

MORTAZZA 13.50

Burrata (fuori cottura), mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchi, scamorza

BURRATA GOLD 12.00

Stracciatella di burrata (fuori cottura), passata di pomodorino giallo

TARTARINA 14.50

Stracciatella (in cottura), tartare di tonno marinato, vellutata di pachino giallo

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

Certo che sì!!
LA TROVI NEL MENÙ DIGITALE
INSIEME ALLE CLASSICHE



SCANSIONA E PORTA LE NOSTRE
COCCOLE A CASA CON TE