

UNA STORIA LUNGA 40 ANNI

A Torino in corso Giovanni Agnelli al numero 2 sorgeva da decenni il famoso "Bar Stadio", meta e punto di ritrovo per i tifosi di calcio della città che, quando ancora il cellulare era un'utopia, usavano darsi appuntamento proprio qui per essere sicuri di ritrovarsi prima o dopo la partita.

Nel 1983 il bar veniva rilevato dalla società Silanus s.n.c. formata da mio padre, mio zio e mio cugino che lo ristrutturarono ed alla voce bar aggiunsero quella di pizzeria (poiché la pizza e la farinata erano una specialità della famiglia Sanna dai tempi della pizzeria "Alcione" in c.so Regina Margherita).

Nacque così il bar- pizzeria Stadio famoso anche perché era l'unico locale dove si potevano comprare i biglietti per le partite sino a pochi minuti prima del calcio d'inizio. Così rimasero le cose sino al 1990, quando coi mondiali di calcio in Italia fu realizzato il nuovo stadio cittadino (il Delle Alpi) dove furono dirottate le partite di calcio di Torino e Juventus.

Fu così che nel 1991 pur con rammarico, la famiglia Sanna decise di cambiare nome al locale per puntare su quello che era il suo prodotto principale: LA PIZZA. Nacque così **ALL'OCA DI PULCINELLA**, che riporta all'origine della pizza ed all'amato animale domestico di "Nonno Sanna", una scelta particolare, ma che a distanza di più di 30 anni desta ancora curiosità e stupore. Fortunatamente l'azzardo fu presto ripagato, proprio da quella clientela che un tempo frequentava il bar per un caffè e che sino ad allora non si era ancora accorta che in quel che era il bar Stadio si poteva mangiare una buona pizza e un'ottima farinata.

Ed eccomi qua a distanza di 40 anni mi ritrovo alla guida di quella società che fu di mio padre e di mio zio, affiancato da mio cugino (Pino) e da mio fratello (Tore) a cercar di non far dimenticare un pezzo di storia di questo quartiere e di questa città...

... Sandro...

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: oro
GUSTO: equilibrato
GRADAZIONE
ALCOLICA: 4,8 % vol.



PICCOLA 0,20 L: € 3,2
MEDIA 0,40 L: € 4,8
BOCCALE 1L: € 9,5
CARAFFA 1,5 L: € 14

MORETTI LA ROSSA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: bock
COLORE: ambrato
GUSTO: note di caramello,
caffè, liquirizia, cioccolato
e lampone
GRAD. ALCOLICA: 7,2 % vol.



PICCOLA 0,20 L: € 3,5
MEDIA 0,40 L: € 5,2
BOCCALE 1L: € 11
CARAFFA 1,5 L: € 16

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA



AMBRA LIMPIDA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: ambrato
GUSTO: intenso, aroma erbacea
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
30cl € 4



HEINEKEN

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: oro chiaro
GUSTO: equilibrato,
toni di malto e frutta
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
33cl € 4



ERDINGER

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRAIO: Weiss
COLORE: chiaro opalescente
GUSTO: frizzante, intenso,
dissetante
GRAD. ALCOLICA: 5,3% vol.
50cl € 6,5



MORETTI LA BIANCA

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRAIO: weiss
COLORE: torbido, chiaro
GUSTO: rinfrescante, con una
nota piacevole di acidità
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
33cl € 4



HEINEKEN ZERO

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: analcolica
COLORE: oro chiaro
GUSTO: morbido maltato
GRAD. ALCOLICA: 0,03 % vol.
33cl € 4



BIRRA ICHNUSA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: paglierino carico
GUSTO: orientato,
sentori di luppolo fresco
GRAD. ALCOLICA: 4,7% vol.
33cl € 4



ICHNUSA

NON FILTRATA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: Lager
COLORE: Oro
GUSTO: moderatamente amaro
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
33cl € 4,5



MESSINA CRISTALLI DI SALE

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: Lager
COLORE: Oro opalescente
GUSTO: morbido, fine, equilibrato
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
33cl € 4,5

ALTRE BIRRE 33cl

TENNENT'S - CERES € 4,5
CORONA € 4
BECK'S € 4

APERITIVI
APERITIF

		BOTTIGLIA
SPRITZ	6	
PROSECCO	5	23
CRODINO	4	
CAMPARI	4	

BEVANDE

		EURO
ACQUA LURISIA IN VETRO 0,75 GASATA/NATURALE		3,5
LURISIA WATER IN GLASS 0,75 SPARKLING/STILL		
ACQUA LURISIA IN VETRO 0,50 GASATA/NATURALE		2,2
LURISIA WATER IN GLASS 0,50 SPARKLING/STILL		
BIBITE IN VETRO		3,5
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE		
GLASS DRINKS: COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE		
BIBITE IN VETRO LURISIA		4
CHINOTTO, ACQUA TONICA, ARANCIATA, GASSOSA		
LURISIA GLASS DRINKS: CHINOTTO, TONIC WATER, ORANGE, SODA		
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA		4,5
COCA COLA ON DRAFT MEDIUM		
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA		3
COCA COLA ON DRAFT SMALL		
SUCCHI DI FRUTTA		3
JUICES		

VINO SFUSO

		EURO
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO 1/4L		4
WITHE OR RED WINE 1/4 L		
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO 1/2 L		6
WITHE OR RED WINE 1/2 L		
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO 1 L		10
WITHE OR RED WINE 1 L		

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISTO EXTRA DRY SUTTO

(Veneto, vitigno Glera, metodo charmat)
CALICE € 5.00 | BOTTIGLIA € 20.00

NATUSIA CASCINA PASTORI COLOMBO

(Piemonte, vitigni Pinot nero e Chardonnay,
metodo classico)
CALICE € 7.00** | BOTTIGLIA € 35.00

NATUSIA CASCINA PASTORI COLOMBO MAGNUM

(Piemonte, vitigni Pinot nero e Chardonnay,
metodo classico)
BOTTIGLIA € 60.00

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS GIUSEPPE ROAGNA

(Piemonte, vitigno Arneis)
CALICE € 5.00 | BOTTIGLIA € 18.00

LANGHE CHARDONNAY LA GANGHIJA

(Piemonte, vitigno Chardonnay)
CALICE € 5.00 | BOTTIGLIA € 18.00

RIBOLLA GIALLA VIGNA DEL LAURO

(Friuli, vitigno Ribolla)
CALICE € 7.00 | BOTTIGLIA € 25.00

VERMENTINO DI SARDEGNA AUDARYA

(Sardegna, vitigno Vermentino)
CALICE € 6.00 | BOTTIGLIA € 20.00

GEWURZTRAMINER AICHHOLZ.

(Alto Adige, vitigno Gewurztraminer)
CALICE € 7.00 | BOTTIGLIA € 27.00

VINI ROSSI

DOLCETTO D'ALBA CECILIA MONTE.

(Piemonte, vitigno Dolcetto)
CALICE € 6.00 | BOTTIGLIA € 20.00

BARBERA D'ASTI "BOSCODONNE" GIANNI DOGLIA

(Piemonte, vitigno Barbera)
CALICE € 7.00 | BOTTIGLIA € 27.00

NIZZA "VECCHIE VIGNE" GIANNI DOGLIA

(Piemonte, vitigno Barbera)
CALICE € 9.00 | BOTTIGLIA € 37.00

LANGHE NEBBIOLO "REGRET" MONCHIERO CARBONE

(Piemonte, vitigno Nebbiolo)
CALICE € 8.00 | BOTTIGLIA € 31.00

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO GIANNI DOGLIA

(Piemonte, vitigno Ruche)
CALICE € 6.00 | BOTTIGLIA € 23.00

BARBARESCO "SAN GIULIANO" CECILIA MONTE

(Piemonte, vitigno Nebbiolo)
CALICE € 10.00 | BOTTIGLIA € 55.00

BAROLO DI SERRALUNGA LUIGI PIRA

(Piemonte, vitigno Nebbiolo)
CALICE € 12.00 | BOTTIGLIA € 60.00

VINI ROSATI

W'HEART! ROSATO BARSENTO

(Puglia, vitigno Primitivo)
CALICE € 6.00 | BOTTIGLIA € 20.00

VINI DOLCI

MOSCATO D'ASTI "CASA DI BIANCA" GIANNI DOGLIA

(Piemonte, vitigno Moscato)
CALICE € 7.00 | BOTTIGLIA € 25.00

** PER QUESTO VINO LA BOTTIGLIA APERTA
PER ALMENO 2 CALICI.

FARINATA

EURO

PORZIONE DI FARINATA SEMPLICE 4
 CLASSIC CHICKPEA FARINATA

MAXI TEGLIA DA CONDIVIDERE MAXI-SHARING PORTION	1 TEGLIA (6 PZ.) ONE BAKING PAN	1/2 TEGLIA HALF BAKING PAN
SEMPLICE CLASSIC	20	11
CIPOLLA ONIONS	22	12
SALSICCIA SAUSAGE	24	13
FORMAGGI (GORGO E FONTINA) CHEESE (GORGONZOLA AND FONTINA)	24	13
GORGO E CIPOLLA	24	13
SALSICCIA E SCAMORZA SAUSAGE AND SCAMORZA	24	13
SALSICCIA E GORGO SAUSAGE AND GORGONZOLA	24	13
SALSICCIA E CIPOLLA SAUSAGE AND ONIONS	24	13
CARCIOFI (SOLO IN STAGIONE) ARTICHOKE (ONLY IN SEASON)	23	12

ANTIPASTI (SERVITI CON IL NOSTRO PANE)

EURO

VITELLO TONNATO VEAL WITH TUNA SAUCE	10
BATTUTA CON CREMA AL TARTUFO BATTUTA WITH TRUFFLE CREAM	12
ANTIPASTO PIEMONTESE	10
(INSALATA RUSSA, PEPPERONI, ACCIUGHE AL VERDE, TOMINO) PIEMONTESE APPETIZER (RUSSIAN SALAD, PEPPERS, ANCHOVIES IN GREEN SAUCE, TOMINO CHEESE)	
PARMIGIANA DELLA TRADIZIONE EGGPLANT PARMIGIANA	8
CAPRESE DI FIOR DI LATTE CAPRESE FIOR DI LATTE CHEESE	7
CAPRESE DI BUFALA CAPRESE OF BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	8
TAGLIERE MISTO AFFETTATI MIXED COLD CUTS PLATTER	10
TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI MIXED COLD CUTS AND CHEESE PLATTER	14
ANTIPASTO DI PULCINELLA APPETIZER OF PULCINELLA	14
TOMINI ELETTRICI SPICY TOMINI CHEESE	4
TOMINI AL VERDE TOMINI CHEESE WITH GREEN SAUCE	4
TOMINI E ACCIUGHE AL VERDE TOMINI CHEESE AND ANCHOVIES IN GREEN SAUCE	6
BURRATA CON CRUDO BURRATA CHEESE WITH PARMA HAM	10

ALTRI VARI ESPOSTI IN VETRINA...

OTHER APPETIZERS ARE DISPLAYED IN THE SHOWCASE

* PRODOTTO DECONGELATO
 Coperto 2
 NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

**BIRRA
 MORETTI**

CONTORNI

EURO

INSALATA VERDE GREEN SALAD	4
INSALATA MISTA (POMODORO, VERDE) MIXED SALAD (POMODOR, GREEN SALAD)	5
VERDURE GRIGLIATE (PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE)	5
GRILLED VEGETABLES (PEPPERS, ZUCCHINI, EGGPLANT)	
ALTRI CONTORNI OTHER SIDE DISHES	5
PATATINE FRITTE* FRENCH FRIES*	5

FORMAGGI CHEESE

EURO

TAGLIERE MISTO FORMAGGI SLICED CUTS SELECTION OF CHEESES	8
MOZZARELLA	5
BUFALA	7
GORGONZOLA	5
FONTINA D'AOSTA	5
GRANA GRANA	6
BURRATA	5

FOCACCE

EURO

EURO

SEMPLICE (OLIO E ORIGANO)	4	5
FOCACCIA SEASONED WITH OIL AND OREGANO		
PROSCIUTTO CRUDO*	7	8
FOCACCIA WITH PARMA HAM		
PROSCIUTTO DI PRAGA (COTTO LEGGERMENTE AFFUMICATO)	6	7
FOCACCIA WITH PRAGUE HAM (LIGHTLY SMOKED)		
LARDO	6	7
FOCACCIA WITH LARDO		
BRESAOLA	7	8
FOCACCIA WITH BRESAOLA		
SPECK	6	7
FOCACCIA WITH SPECK		
MORTADELLA	6	7
FOCACCIA WITH MORTADELLA		

* PRODOTTO DECONGELATO

Coperto 2

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

BIRRA
MORETTI

PADELLINO O MATTONE?

L'origine rimane incerta, sicuramente risale al dopoguerra ed alla conseguente espansione economica di Torino. La leggenda narra di un pizzaiolo ignoto, che per ragioni di eccessiva richiesta e fretta, era solito mettersi avanti col lavoro preparandosi delle pizzette già stese dentro dei tegami d'alluminio, condendole in anticipo ed infornandole appena ordinate dai clienti; questo ovviamente garantiva un notevole risparmio di tempo. L'interessante effetto, non voluto, consiste nel fatto che le pizzette in attesa di essere cotte, lievitavano nuovamente; ed è proprio nella doppia lievitazione il segreto che conferisce alla pizza al tegamino le sue principali caratteristiche: altezza, morbidezza e leggerezza.

DIFFERENZE TRA I DUE TIPI DI PIZZA

NON E' SOLO UNA QUESTIONE DI DIMENSIONE

La principale differenza è racchiusa nel nome: quella al mattone (pizza classica), cuoce a contatto con il forno, mentre quella al padellino cuoce dentro un tegame.

Il tegamino ha il 20% di pasta in meno e grazie alla doppia lievitazione rimane più alto e più morbido.

Buon appetito

PIZZE CLASSICHE

	TEGAMINO (SMALLER)	MATTONE (NORMAL)	BIRRA DA ACCOMPAGNARE
MARINARA POMODORO, ORIGANO, AGLIO tomato, garlic, origan	5	6	 ichnusa NON FILTRATA
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO tomato, mozzarella, origan	5	6	 ichnusa NON FILTRATA
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO tomato, mozzarella, anchovies, origan	5,5	6,5	 BIRRA MESSINA CHIAVI DI SALE
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan	6	7	 BIRRA MESSINA CHIAVI DI SALE  BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>
CIPOLLA POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, ORIGANO tomato, mozzarella, onion, origan	5,5	6,5	 BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>
OLIVE POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ORIGANO tomato, mozzarella, olives, origan	5,5	6,5	 BIRRA MORETTI <i>la Bianca</i>
FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, ORIGANO tomato, mozzarella, mushrooms, origan	5,5	6,5	 ichnusa NON FILTRATA
PROSCIUTTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, ORIGANO tomato, mozzarella, ham, origan	6	7	 ichnusa NON FILTRATA
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, ORIGANO tomato, mozzarella, ham, mushrooms, origan	6,5	7,5	 ichnusa AMBRA LIMPIDA
WURSTEL POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, ORIGANO tomato, mozzarella, wurstel, origan	5,5	6,5	 ERDINGER WEISSBRÄU
SALAMINO DOLCE POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO DOLCE, ORIGANO tomato, mozzarella, salami, origan	6	7	 BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>  BIRRA MORETTI <i>la Bianca</i>
SALAMINO PICCANTE POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, ORIGANO tomato, mozzarella, spicy salami, origan	6	7	 BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>  BIRRA MORETTI <i>la Bianca</i>

* PRODOTTO DECONGELATO
Coperto 2
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

BIRRA MORETTI

	TEGAMINO (SMALLER)	MATTONE (NORMAL)	BIRRA DA ACCOMPAGNARE
4 STAGIONI POM., MOZZ., PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFINI, ORIGANO tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, origan	6,5	7,5	 Ichnusa NON FILTRATA  Ichnusa AMBRA LIMPIDA
BUFALINA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGANO tomato, buffalo milk mozzarella, origan	6,5	7,5	
TONNO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, ORIGANO tomato, mozzarella, tuna, origan	7	8	
GORGONZOLA POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, GORGO tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, origan	6,5	7,5	
CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, ORIGANO tomato, mozzarella, ham, origan		8	
ATOMICA POM., MOZ., ORIGANO, PROSC., FUNGHI, WURSTEL SALAM.PICC., PEPERONCINO tomato, mozzarella, ham, mushrooms, wurstel, spicy salami, red hot chilly, origan	7,5	8,5	 BIRRA MORETTI LA ROSSA 
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, PROSC. FUNGHI, SALAM.DOLCE, WURSTEL tomato, mozzarella, ham, mushrooms, wurstel, sweet salami, origan	7,5	8,5	 Ichnusa NON FILTRATA  Ichnusa AMBRA LIMPIDA
4 FORMAGGI MOZZARELLA, ORIGANO, POMODORO, GORGO, FONTINA, FORMAGGIO FRESCO tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, fontina, fresh cheese, origan	7,5	8,5	 BIRRA MORETTI LA ROSSA
GORGONZOLA E PERE MOZZARELLA, ORIGANO, POMODORO, GORGO, PERE tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, pears, origan	7	8	 BIRRA MORETTI LA ROSSA 

INGREDIENTI EXTRA DA € 1 A € 4 a seconda dell'ingrediente scelto:

Esempio: Mozzarella, funghi, wurstel € 1 - Tonno, peperoni, melanzane € 1,5 - Prosciutto crudo, bresaola etc. € 3, Burrata € 3,3 etc.

(ADDITIONAL INGREDIENTS FROM € 1 TO € 4 depending on the ingredient chosen:

Exemple: Mozzarella cheese, mushrooms, wurstel € 1 - Tuna, peppers, eggplants € 1,5 - Parma ham, bresaola etc., Burrata € 3,3 etc.

* PRODOTTO DECONGELATO

Coperto 2

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

BIRRA MORETTI

ALL'OCA

di PULCINELLA

	TEGAMINO (SMALLER)	MATTONE (NORMAL)	BIRRA DA ACCOMPAGNARE	
GORGONZOLA E CIPOLLE MOZZARELLA, ORIGANO, POMODORO, GORGO, CIPOLLE tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, origan	6,5	7,5		
BISMARCK MOZZ., ORIGANO, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, UOVO tomato, mozzarella, ham, egg, origan	7	8		
SALSICCIA POM., MOZZARELLA, SALSICCIA, ORIGANO tomato, mozzarella, sausage, origan	7	8		
CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, ORIGANO tomato, mozzarella, Parma ham, origan	7,5	8,5		
PRAGA POM., MOZZ., PROSCIUTTO DI PRAGA, ORIGANO tomato, mozzarella, Praga ham, origan	7	8		
SPECK POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, ORIGANO tomato, mozzarella, speck, origan	7,5	8,5		
FUNGHI PORCINI POM., MOZZ., FUNGHI PORCINI, ORIGANO tomato, mozzarella, porcini mushrooms, origan	7,5	8,5		
PULCINELLA POM., MOZZ., OLIVE, ACCIUGHE, PEPPERONI, MELANZANE, ORIGANO tomato, mozzarella, olives, anchovies, peppers, egg plants, origan	8	9		
SALMONE POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE, ORIGANO tomato, mozzarella, salmon, origan	8,5	9,5		
TOMMY META' CALZONE, META' PIZZA CAPRICCIOSA half calzone, half capricciosa		9		
AMERICANA POM., MOZZ, WURSTEL, PATATINE FRITTE*, ORIGANO tomato, mozzarella, wurstel, chips*, origan	6,5	7,5		
GUSTOSA POM., MOZZARELLA, SCAMORZA, SALSICCIA, ORIGANO tomato, mozzarella, scamorza cheese, sausage, origan	7,5	8,5		

INGREDIENTI EXTRA DA € 1 A € 4 a seconda dell'ingrediente scelto:

Esempio: Mozzarella, funghi, wurstel € 1 - Tonno, peperoni, melanzane € 1,5 - Prosciutto crudo, bresaola etc. € 3, Burrata € 3,3 etc.

(ADDITIONAL INGREDIENTS FROM € 1 TO € 4 depending on the ingredient chosen:

Exemple: Mozzarella cheese, mushrooms, wurstel € 1 - Tuna, peppers, eggplants € 1,5 - Parma ham, bresaola etc., Burrata € 3,3 etc.

* PRODOTTO DECONGELATO

















Coperto 2

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

BIRRA MORETTI

ALL'OCA

di PULCINELLA

	TEGAMINO (SMALLER)	MATTONE (NORMAL)	BIRRA DA ACCOMPAGNARE	
SCINTILLA POM., STRACCHINO, OLIVE, PROSCIUTTO, ORIGANO tomato, stracchino, olives, ham, origan	6,5	7,5	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	
ESPLOSIVA POM., MOZZ., NUOJA, CIPOLLA TROPEA (IN STAGIONE), ORIGANO tomato, mozzarella, nduja, red onion (in season), origan	7,5	8,5	 ichnusa NON FILTRATA	
BOMBA POMODORO, MOZZARELLA, GORGO, NUOJA, ORIGANO tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, nduja, origan	7,5	8,5	BIRRA MORETTI LA ROSSA	
CALABRA POM.,MOZZ., NUOJA, SALAMINO PICCANTE, ORIGANO tomato, mozzarella, nduja, spicy salami, origan	7,5	8,5	BIRRA MORETTI LA ROSSA	
VALDOSTANA POM.,MOZZ., PROSCIUTTO, FONTINA, ORIGANO tomato, mozzarerella, ham, fontina, origan	6,5	7,5	BIRRA MORETTI LA ROSSA	
PORCALOCA POM.,MOZZ., ZUCCHINE, SCAMORZA, PROSC. PRAGA, ORIGANO tomato, mozzarella, zucchini, scamorza, Praga ham, origan	8	9	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	
SARDA POM.,MOZZ., SALAM. DOLCE, OLIVE NERE, PECORINO, ORIGANO tomato, mozzarella, salami, black olives, pecorino, origan	7,5	8,5	 ichnusa NON FILTRATA	 ichnusa AMBRA LIMPIDA
BIANCHE				
GORGO E NOCI MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI mozzarella, gorgonzola, walnuts	6,5	7,5	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	
DELIZIOSA MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA, ORIGANO mozzarella, stracchino, rocket salad, origan	6,5	7,5		
BIANCANEVE MOZZARELLA, ORIGANO mozzarella, origan	5	6	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	
ESTIVA MOZZARELLA, ORIGANO, POMODORO FRESCO, RUCOLA fresch tomato, mozzarella, rocket salad, origan	6,5	7,5		
SFIZIOSA PROS. CRUDO, POM. FRESCO, RUCOLA, MOZZ., GRANA, ORIGANO Parma ham, fresch tomato, rocket salad, mozzarella, grana cheese, origan	9	10	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	
SALSICCIA E FRIARIELLI MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FRIARIELLI, ORIGANO	7,5	8,5	BIRRA MORETTI LA ROSSA	
TORE MOZZARELLA, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO mozzarella, mortadella and grains of pistachios	7	8	 ichnusa AMBRA LIMPIDA	








* PRODOTTO DECONGELATO
Coperto 2
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

**BIRRA
MORETTI**

CON BURRATA

	TEGAMINO (SMALLER)	MATTONI (NORMAL)	BIRRA DA ACCOMPAGNARE
BURRATA FOCACCIA CON POM. FRESCO, RUCOLA, ORIGANO E UNA BURRATINA focaccia with fresh tomato, rocket salad, origan, burrata	8	9	
MALIZIA FOCACCIA CON BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO focaccia with burrata and Parma ham	9	10	
LEGGIADRA POMODORO (SALSA) CON UNA BURRATINA tomato and burrata	7,5	8,5	
CLAUDIO POMODORO (SALSA) SALSICCIA E BURRATA tomato, sausage and burrata	8,5	9,5	

VEGETARIANE

RUCOLA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, ORIGANO tomato, mozzarella, rocket salad, origan	6	7	
PEPERONI POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, ORIGANO tomato, mozzarella, pepper, origan	6,5	7,5	
MELANZANE POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, MELANZANE tomato, mozzarella, egg plants, origan	6,5	7,5	
ORTOLANA MOZZARELLA, ORIGANO, POMODORO, ORTAGGI tomato, mozzarella, vegetables, origan	7	8	 
CARCIOFINI POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI, ORIGANO tomato, mozzarella, artichokes, origan	6,5	7,5	
PATATOSA* POM., MOZZ., PATATINE FRITTE* ORIGANO tomato, mozzarella, chips, origan	6	7	

INGREDIENTI EXTRA DA € 1 A € 4 a seconda dell'ingrediente scelto:

Esempio: Mozzarella, funghi, wurstel € 1 - Tonno, peperoni, melanzane € 1,5 - Prosciutto crudo, bresaola etc. € 3, Burrata € 3,3 etc.

(ADDITIONAL INGREDIENTS FROM € 1 TO € 4 depending on the ingredient chosen:

Exemple: Mozzarella cheese, mushrooms, wurstel € 1 - Tuna, peppers, eggplants € 1,5 - Parma ham, bresaola etc., Burrata € 3,3 etc.

* PRODOTTO DECONGELATO

Coperto 2

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI...

BIRRA MORETTI

FRUTTA

	EURO
ANANAS PINEAPPLE	5
ANANAS AFFOGATO PINEAPPLE WITH LIQUOR	7

SORBETTI

	EURO
SORBETTO AL LIMONE	4
SORBETTO ALLA VOOKA	5
SORBETTO AL MIRTO	5

DESSERT DELLA CASA

	EURO
TIRAMISU'	5
CREM CARAMEL	4,5
CREMA CATALANA	5
PANNA COTTA	4,5
BUNET	4,5
DOLCE DEL GIORNO**	5

DOLCI E SEMIFREDDI

	EURO
PROFITEROLES*	4,5
MERINGATA*	4,5
MERINGATA CON CIOCCOLATO CALDO*	7
SEMIFREDDI VARI*	4,5
COPPA GELATO (CREMA)	4,5
AFFOGATO ALL'AMARENA	6
AFFOGATO AL CAFFE'	6
AFFOGATO AL CIOCCOLATO	6
AFFOGATO AL BRANDY	7
AFFOGATO AL WHISKY	7

CAFFETTERIA

	EURO
CAFFE'	1,6
CAFFE' DEC	1,7
CAFFE' D'ORZO	1,7
GINGSENG	1,7
CAFFE' CORRETTO	2,3
CAPPUCCINO	2,5
MIRTO	3,5
LIMONCELLO	3,5
VOOKA	4
WHISKY	4
DIGESTIVI	4
GRAPPE	4

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n° 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

la direzione