

Le pizze classiche

Scegli un impasto:

Classico

Delicato e gustoso con farina 5 stagioni di grano tenero di "00".

Multicereale

€1,50

Rustico, salutare e dal sapore intenso. Questo impasto è ottenuto dai semi di lino, dal miglio, dal sesamo e dall'aggiunta del germe vitale e dal tritello del grano tenero.

Americana

€9,00

pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

Braccio di Ferro

€10,00

pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

Caprese

€9,00

pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino e origano

Capricciosa

€10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli, carciofi e olive

Diavola

€9,00

pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante

Margherita

€7,50

pomodoro, mozzarella e basilico

Marinara

€7,00

pomodoro, aglio e origano

Napoli

€9,00

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria e origano

Parmigiana

€9,00

pomodoro, mozzarella, melanzane e Grana Padano in cottura

Prosciutto

€9,00

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Prosciutto e funghi

€9,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi prataioli

Romana

€9,00

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano

Sei Formaggi

€11,00

mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP, brie, scamorza e Grana Padano in cottura

Stagioni

€10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi prataioli e frutti di mare

Tonno

€9,00

pomodoro, mozzarella e tonno di Sicilia

Tonno e cipolle

€10,00

pomodoro, mozzarella, tonno di Sicilia e cipolle rosse di Tropea

Tropea

€9,00

pomodoro, mozzarella e cipolle rosse di Tropea

Vegetariana

€10,00

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine

Wurstel

€8,00

pomodoro, mozzarella e wurstel

Le pizze speciali

Bismark	€11,00	Brucola	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e scaglie di Grana Padano</i>		<i>pomodoro, mozzarella, bresola DOP, rucola e scaglie di Grana Padano</i>	
Bursina	€13,00	Bufalina	€10,00
<i>mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi e burratina pugliese DOP</i>		<i>pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico in cottura</i>	
Calabrese	€10,00	Casa	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, peperoncino, cipolle rosse di Tropea, aglio e tabasco</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea e taleggio DOP</i>	
Contadina	€10,00	Crudo	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salame nostrano, taleggio DOP e polenta</i>		<i>pomodoro, mozzarella e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
Culatello	€13,00	Delicata	€10,00
<i>mozzarella, Culatello di Zibello DOP del "Podere Cadassa"</i>		<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie e zucchine</i>	
Esotica	€10,00	Frutti di Mare	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine</i>		<i>pomodoro, frutti di mare e prezzemolo</i>	
Lara	€10,00	Mare e Monti	€11,00
<i>mozzarella di bufala DOP, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini e rucola</i>	
Matto Matteo	€11,00	Messicana	€11,00
<i>mozzarella, salsiccia, funghi porcini, scamorza</i>		<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle rosse di tropea, fagioli messicani e peperoncino</i>	
Montanara	€11,00	Paciocca	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck in cottura, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>mozzarella, speck in cottura, patate lesse e taleggio</i>	
Piemontese	€10,00	Regina Marinara	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella e funghi porcini</i>		<i>pomodoro, carciofi, aglio, olio, prezzemolo e scaglie di Grana Padano</i>	
Saretta	€10,00	Scozzese	€12,00
<i>mozzarella, gorgonzola DOP, chips di pere essicate e noci</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salmone selvaggio scozzese e rucola</i>	
Siciliana	€8,00	Tigullio	€10,00
<i>pomodoro, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano</i>		<i>mozzarella, pesto genovese, patate lesse e olive taggiasche</i>	

Toscana €12,00
pomodoro, mozzarella, crudo
Sant'Ilario 30 mesi, pomodorino
pachino, rucola e scaglie di Grana
Padano

Valtellina €11,00
mozzarella, bresaola DOP in cottura,
casera valtellinese e funghi porcini

I calzoni

Nord €9,00
pomodoro, mozzarella, salame e
taleggio

Liscio €9,00
pomodoro, mozzarella e prosciutto

Centro €9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia e
friarielli

Farcito €10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi e carciofi

Sud €10,00
pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta e
cipolle caramellate

Supplementi

**Mozzarella di Bufala /
Burrata** €2,50

Crudo Sant'Ilario €3,50

Mozzarella senza lattosio €2,50

**Salmonescozzese
affumicato / Culatello** €4,50

Funghi Porcini €3,00

Salumi affettati €1,50
per ogni singola variazione

Variazioni pizze €1,00
per ogni singola variazione

Riduzione: Pizza baby -1,00
solo per bambini

I taglieri

L'Oltrepò

€15,00

Selezione di salumi di Varzi: Coppa Vecchio Varzi, Salame Varzino, Pancetta arrotolata di Varzi e Lardo di Varzi

L'Iberico

€16,00

Selezione di salumi iberici: Chorizo, Cecina de Leon, Jamon Serrano e Lardo Pata Negra

Lo Zibello

€16,00

Culatello di Zibello "Podere Cadassa" stagionato 18 mesi

L'Ortolano

€12,00

Misto di verdure in diverse cotture con ricottina dello Chef

Pà e pica sò

€14,00

Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da crostone di pane di Matera e riccioli di burro della Normandia

Il Sant'Ilario

€14,00

Prosciutto Crudo Sant'Ilario stagionato 30 mesi

I Formaggi

€13,00

Selezione di formaggi serviti con confetture

Le sfiziosità

Crocchette di Jamon Iberico

€6,00

Crocchette di spinaci e formaggio Manchego

€6,00

Gnocco fritto

€3,00

Giardiniera dello Chef

€5,00

Polenta Crock

€5,00

Sfiziosità del mese

€6,00

I primi piatti

<i>Il Risotto</i>	da €14,00
<i>Varia tutti i mesi!</i>	
<i>La Pasta trafilata al bronzo</i>	da €14,00
<i>Varia tutti i mesi!</i>	
<i>I Casonséi alla bergamasca</i>	€14,00
<i>Ravioli ripieni di carne, serviti con burro, salvia, Grana Padano e pancetta croccante</i>	
<i>Le Lasagnette Vegane</i>	€13,00
<i>Lasagna con ragù vegano di seitan</i>	

I secondi

<i>Le Polpettine</i>	€15,00
<i>Polpette di Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò" servite con patate al forno</i>	
<i>Le BBQ Ribs</i>	€16,00
<i>Costine di maiale alla salsa barbeque servite con patate al forno</i>	

Le polente

<i>Polenta liscia</i>	€4,00
<i>Polenta con Salame Varzino</i>	€7,00
<i>Polenta con Gorgonzola DOP</i>	€7,00
<i>Taragna alla nostra maniera</i>	€7,00
<i>Polenta con Funghi Porcini</i>	€12,00
<i>Taragna con Funghi Porcini</i>	€16,00

Le Carni alla griglia

Scottona Bavarese

Quella bavarese altro non è che una razza tipica della Baviera. Il termine Scottona indica una femmina di età maggiore ai 16 ed inferiore ai 22 mesi che non ha ancora partorito. Le caratteristiche di questa carne sono la tenerezza, la succulenza e la sapidità. La presenza di una buona quantità di marezatura pone questa carne ad un livello qualitativo molto elevato ed apprezzato.

Costata di Scottona Bavarese (circa 700 g.) €30,00

Fiorentina di Scottona Bavarese (circa 1 kg.) €50,00

Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò"

La Manzetta Prussiana viene cresciuta in piccoli allevamenti nel nord della Polonia nella regione della Masuria, detta anche dei Mille Laghi. Non indica una razza specifica bensì una selezione delle migliori scottoni prussiane effettuata da Jolanda de Colò. La carne che esce da questo disciplinato processo di selezione è elegante e gustosa, connotata da un livello di marezatura particolarmente elevato.

Chateaubriand di Manzetta Prussiana (circa 600 g.) €48,00

Cuore di filetto servito con patate al forno

» Consigliato per 2 persone

Filetto di Manzetta Prussiana (220 g.) €24,00

Black Angus Americano "Creekstone Farm"

Gli allevamenti della Creekstone Farm si trovano nel Midwest americano, nel cuore degli Stati Uniti, dove la razza del Black Angus, di origine scozzese, ha trovato condizioni di sviluppo favorevoli. Si tratta di uno degli allevamenti di Black Angus più prestigiosi degli Stati Uniti che segue il programma "Grain Fed", riconosciuto dalla US FDA. Questo vieta l'utilizzo e la somministrazione di OGM, anabolizzanti ed antibiotici, privilegiando una alimentazione a base di pascoli naturali e mais e cereali nei 150 giorni precedenti alla macellazione. Il risultato di questi rigorosi standard di allevamento è una carne estremamente gustosa, delicata, marezata

Picanha di Black Angus (circa 700 g.) €46,00

Tagliata di codone servita con verdure alla griglia e patatine fritte

» Consigliato per 2 persone

Black Angus Argentino

L'Angus Argentino viene allevato allo stato brado nelle pianure della Pampa, dove si nutre esclusivamente di erba. Il sapore dell'Angus Argentino è molto più deciso rispetto a quello delle altre varianti di Angus esistenti al mondo poiché una volta cotta la carne risulta caramellata all'esterno e burrosa al palato. Si caratterizza inoltre per un elevato tenore proteico ed un ridotto tenore di grassi e di colesterolo.

<i>Entrecôte di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€23,00
<i>Filetto di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€24,00
<i>Tagliata di Controfiletto di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€18,00
<i>Servita olio e rosmarino oppure con:</i>	
>> <i>Rucola e scaglie di Grana Padano</i>	+ 2,00€
>> <i>Fonduta al Bagoss di Bagolino</i>	+ 3,00€
>> <i>Funghi Porcini</i>	+ 4,00€

... le altre proposte ...

<i>Battuta al coltello</i>	€14,00
<i>Fassona piemontese battuta al coltello, accompagnata da capperi di Pantelleria, cipolle rosse caramellate e senape all'antica</i>	
<i>Hamburger</i>	€16,00
<i>Bun al sesamo, 220 g. di carne da noi selezionata con pomodoro, cheddar cheese, bacon affumicato, cipolle rosse caramellate, cetrioli, lattuga. Servito con patatine fritte</i>	
<i>Tagliata di Maialino Iberico Joselito de bellota (200 g.)</i>	€20,00
<i>Servita con patatas bravas</i>	
<i>Tagliata di petto di pollo "Latte e Miele"</i>	€14,00
<i>Servita con rucola e scaglie di Grana Padano</i>	

Le insalatone

Al Farro

€11,00

Farro, pomodorini Pachino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala DOP e basilico

Caesar Salad

€11,00

Lattuga, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

Chicken Caesar Salad

€13,00

Lattuga, tagliata di pollo alla griglia, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

InsalaTonna

€13,00

Valeriana, filetti di Tonno di Cetara, pomodorini Pachino, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e uova sode

I contorni

Caponatina di verdure

€5,00

Funghi Porcini

€7,00

Patate al forno

€5,00

Verdure alla griglia

€6,00

Focaccia liscia

olio e rosmarino

€4,00

Fagioli messicani

€5,00

con cipolle rosse di Tropea e prezzemolo

Insalata verde o mista

€4,00

Patatine fritte

€5,00

Purè di patate

rigorosamente fatto in casa

€6,00

Le birre alla spina

Hirter 1270

Lager ambrata austriaca

Media (40 cl.)	€4,50
Boccale (1 L)	€11,00
Pitcher (1,8 L)	€15,00

Staropramen

Pilsner bionda della Repubblica Ceca

Media (40 cl.)	€4,50
Boccale (1 L)	€11,00
Pitcher (1,8 L)	€15,00

Le birre in bottiglia



A21 Birra bionda €7,00

Blonde Ale artigianale italiana 100% senza glutine

» GRADAZIONE 5,5% vol. - 0,375 L

Baladin Isaac €14,00

Blanche artigianale italiana. Agrumata, speziata e con un finale erbaceo.

Ottima come aperitivo o per accompagnare salumi e formaggi.

» GRADAZIONE 5% vol. - 0,75 L

Baladin Super €14,00

Belgian Strong Amber Ale artigianale italiana. Biscottata, con finale di liquirizia e di buon corpo. Ideale con carni rosse alla griglia o in umido.

» GRADAZIONE 8% vol. - 0,75 L

Baladin Nazionale €14,00

Blonde Ale artigianale italiana.

Fruttata, leggermente agrumata e di grande beva. Ottima con la pizza o con un hamburger.

» GRADAZIONE 6,5% vol. - 0,75 L

Baladin L'Ippa €7,00

India Pale Ale artigianale italiana.

Amara, agrumata e luppolata. Si abbina a carni alla brace e hamburger.

» Gradazione 5,5% vol. - 0,33 L

Maisel's Weisse Original €5,00

Wiessbier tedesca equilibrata, leggermente fruttata e tendente al dolce.

» Gradazione 5,2% vol. - 0,50 L

Le bibite

Pepsi alla spina

Piccola (0,20 L)	€3,50
Media (0,40 L)	€4,00
Pitcher (1,8 L)	€10,00

Acqua microfiltrata alla

spina

0,75 L €2,50

Bibite in bottiglietta €3,50

Aranciata dolce o amara, Coca Cola, Coca Zero, Lemonsoda, Schweppes, Thè al limone e alla pesca

7up alla spina

Piccola (0,20 L)	€3,50
Media (0,40 L)	€4,00
Pitcher (1,8 L)	€10,00

Acqua Panna o San

Pellegrino

0,75 L €3,00

Chinotto "Lurisia" €4,00

Presidio Slow Food di Savona