

Le pizze classiche

Scegli un impasto:

Classico

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

Grano Franto

Misto di farine non raffinate costituite principalmente da farina integrale di grano tenero e lievito madre essicato.

€1,50

Americana

pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

€9,00

Braccio di Ferro

pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

€10,00

Caprese

pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino e origano

€9,00

Capricciosa

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

€10,00

Diavola

pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante

€9,00

Margherita

pomodoro, mozzarella e basilico

€7,50

Marinara

pomodoro, aglio e origano

€7,00

Napoli

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

€9,00

Parmigiana

pomodoro, mozzarella, melanzane e Grana Padano in cottura

€9,00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

€9,00

Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi prataioli

€9,50

Romana

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

€9,00

Sei Formaggi

mozzarella e cinque formaggi misti

€11,00

Siciliana

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

€8,00

Stagioni

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

€10,00

Tonno

pomodoro, mozzarella e tonno di Sicilia

€9,00

Tropea

pomodoro, mozzarella e cipolle rosse di Tropea

€9,00

Tonno e cipolle

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

€10,00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella e verdure miste

€10,00

Wurstel

pomodoro, mozzarella e wurstel

€8,00

Le pizze speciali

Bismark	€11,00	Bolognese	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e scaglie di Grana Padano</i>		<i>mozzarella, mortadella DOP, squaquerone e granella di pistacchio</i>	
Bufalina	€10,00	Bursina	€13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico</i>		<i>mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi e burratina pugliese DOP</i>	
Brucola	€11,00	Calabrese	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresola DOP, rucola e scaglie di Grana Padano</i>		<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, peperoncino, cipolle rosse di Tropea, aglio e tabasco</i>	
Casa	€11,00	Crudo	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea e taleggio DOP</i>		<i>pomodoro, mozzarella e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
Delicata	€10,00	Esotica	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie e zucchine</i>		<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine</i>	
Frutti di Mare	€11,00	Lara	€11,00
<i>pomodoro, frutti di mare e prezzemolo</i>		<i>mozzarella di bufala DOP, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>	
Matto Matteo	€11,00	Malmostosa	€11,00
<i>mozzarella, salsiccia, funghi porcini, scamorza</i>		<i>pomodoro, mozzarella, mortadella DOP e gorgonzola DOP</i>	
Montanara	€11,00	Mare e Monti	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck in cottura, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini e rucola</i>	
Piemontese	€10,00	Paciocca	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella e funghi porcini</i>		<i>mozzarella, speck in cottura, patate lesse e taleggio</i>	
Saretta	€10,00	Scozzese	€12,00
<i>mozzarella, gorgonzola DOP, pere e noci</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salmone selvaggio scozzese e rucola</i>	
Toscana	€12,00	Zozzona	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi, pomodorino pachino, rucola e scaglie di Grana Padano</i>		<i>mozzarella, salsiccia, gorgonzola DOP e peperoni</i>	
Valtellina	€11,00		
<i>mozzarella, bresaola DOP in cottura, casera valtellinese e funghi porcini</i>			

I calzoni

Andrea <i>mozzarella, formaggi misti e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	€12,00	Farcito <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi</i>	€10,00
Liscio <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto</i>	€9,00	Sud <i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta e cipolle caramellate</i>	€10,00

Le pizze leggendarie

Bonita <i>mozzarella, jamon serrano, scaglie di Mahon-Menorca DOP, miele e noci</i>	€15,00
E' la mortazza tua <i>mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella DOP, burrata e granella di pistacchio</i>	€15,00
Pizza del Direttore <i>mozzarella, culatello di Zibello del Podere Cadassa, carciofi liguri del Frantoio Sant'Agata d'Oneglia e scaglie di Grana Padano</i>	€15,00
Romagna Mia <i>mozzarella, squacquerone, crudo Sant'Ilario 30 mesi, rucola e glassa al balsamico</i>	€15,00
Un Italiano in Scozia <i>mozzarella, crema di zucchine, salmone selvaggio scozzese, burrata e polvere di olive</i>	€15,00

Supplementi

Acciughe del Mar Cantabrico	€5,00	Mozzarella senza lattosio	€1,50
Crudo Sant'Ilario/ Burrata Pugliese (125 gr.)	€3,50	Mozzarella di Bufala / Carciofi Liguri	€2,50
Funghi Porcini	€3,00	Salmone scozzese affumicato / Culatello	€4,50
Salumi affettati <i>per ogni singola variazione</i>	€1,50	Riduzione: Pizza baby <i>solo per bambini</i>	-1,00
Variazioni pizze <i>per ogni singola variazione</i>	€1,00		

...Per iniziare...

Due fette di salame!?	€8,00
<i>Salame bresciano tagliato al coltello</i>	
Tagliere Nostrano	€13,00
<i>Selezioni di salumi locali: coppa, pancetta e salame bresciano e Crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
Taglierone della Casa	€15,00
<i>Coppa, pancetta, salame bresciano e Crudo Sant'Ilario 30 mesi accompagnato da formaggi e confetture</i>	
Tagliere Romagnolo	€16,00
<i>Culatello di Zibello del Podere Cadassa e Crudo Sant'Ilario 30 mesi accompagnati da gnocco fritto</i>	
Tagliere Iberico	€16,00
<i>Chorizo de bellota, Cecina de Leon, Jamon Serrano Gran Reserva, Lardo di Pata Negra e Queso Mahon-Menorca DOP</i>	
Tagliere Ortolano	€12,00
<i>Misto di verdure in diverse cotture con robiola bresciana</i>	
Selezione di formaggi con confetture	€13,00

...Le sfiziosità...

Camembert Bites (8pz)	€5,00	Anelli di cipolla	€6,00
Giardiniera dello Chef	€5,00	Gnocco fritto	€3,00

...Cocktail & Aperitivi...

Spritz	€6,00	Gin Malfy Rosa Tonic	€7,00
Hendrick's Tonic	€8,00	Amuerte Black Tonic	€10,00
Elephant Tonic	€10,00		

I primi piatti

Risotto di stagione

cambia tutti i mesi!

da 13,00

Pasta stagionale

cambia tutti i mesi!

da 13,00

I Casonséi alla bergamasca

Ravioli ripieni di carne, serviti con burro, salvia, Grana Padano e pancetta croccante

€12,00

I Ravioli Vegani

Ravioli vegani ripieni di zucca e mela con pesto di pistacchio vegano e scaglie di mandorle

€13,00

Le polente

Polenta liscia

€4,00

Polenta con Gorgonzola DOP

€7,00

Polenta con Funghi Porcini

€12,00

Taragna alla nostra maniera

€7,00

Taragna con Funghi Porcini

€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.

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

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

Cuore di filetto servito con patate al forno

» Consigliato per 2 persone

...Black Angus Americano "Creekstone Farm"...

Gli allevamenti di Creekstone Farm si trovano nel Midwest americano, dove il Black Angus 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 un'alimentazione a base di pascoli naturali, mais e cereali. Il risultato di questi rigorosi standard di allevamento è una carne estremamente gustosa, delicata e 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. Si caratterizza inoltre per un elevato tenore proteico ed un ridotto tenore di grassi e di colesterolo.

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

...le altre proposte...

Battuta al coltello	€14,00
<i>Fassona piemontese battuta al coltello, accompagnata da capperi di Pantelleria, cipolle rosse caramellate e senape all'antica</i>	
Hamburger Ste	€16,00
<i>Bun, 220 gr. di carne da noi selezionata con pomodoro, cheddar cheese, bacon affumicato, cipolle rosse caramellate, cetrioli, lattuga. Servito con patatine fritte.</i>	
Hamburger Goloso	€16,00
<i>Bun, hamburger di Fassona Piemontese 200 gr, spinacino, robiola bresciana e uovo selvaggio CBT. Servito con patatine fritte.</i>	
Le BBQ Ribs	€16,00
<i>Costine di maiale in salsa BBQ servite con patate al forno</i>	
Le Polpettine	€15,00
<i>Polpette di Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò" servite con patate al forno</i>	
Tagliata di Maialino Iberico "Joselito de bellota"	€20,00
<i>Servita con patate al forno e salsa A21 style</i>	
Tagliata di petto di pollo	€14,00
<i>Servita con rucola e scaglie di Grana Padano</i>	

Le insalatone

Al Farro

€13,00

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

Caesar Salad

€13,00

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

...Le nostre Poke...

Scegli una base tra: Riso Basmati oppure Riso Integrale

Poke di Pollo o Battuta di Fassona

€13,00

Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame e maio al pomodoro secco
» *scegli tra Pollo grigliato oppure Battuta di manzo*

Poke di Salmone o Tonno

€13,00

Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame e salsa teriyaki
» *scegli tra Tartare di Salmone oppure Tartare di Tonno*

Poke Vegetariana

€13,00

Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame, maio al pomodoro secco, feta, noci e mandorle

I contorni

Insalata verde o mista

€4,00

Funghi Porcini

€7,00

Patate al forno

€5,00

Patatine fritte

€5,00

Fagioli messicani

€5,00

con cipolle rosse di Tropea e prezzemolo

Verdure alla griglia

€6,00

Focaccia liscia

€4,00

olio e rosmarino

Le birre alla spina

Hirter 1270

Lager ambrata austriaca - 4.9% vol.

Media (40 cl.)

€4,50

Boccale (1 L)

€11,00

Staropramen

Pilsner bionda della Repubblica Ceca - 5% vol.

Media (40 cl.)

€4,50

Boccale (1 L)

€11,00

Le birre in bottiglia

Beck's (33cl.)

» 5% vol.

€4,00

Maisel's Weisse (50 cl.)

» 5,2% vol.

€5,00

Baladin Nazionale

Blonde Ale artigianale italiana. Fruttata, leggermente agrumata e di grande beva.

» 6,5% vol. - 33 cl

€7,00

Baladin L'Ippa

IPA artigianale italiana. Amara, agrumata e luppolata.

» 5,5% vol. - 33 cl

€7,00



Baladin Nazionale Gluten

€7,00

Free

Blonde Ale artigianale italiana. Fruttata, leggermente agrumata e con una nota secca.

» 6,5% vol. - 33 cl

Le bibite

Pepsi alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

7up alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

Acqua microfiltrata alla spina

0,75 L

€2,50

Bibite in bottiglietta

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

€3,50

Chinotto "Lurisia"

Presidio Slow Food di Savona

€4,00