

MENU PRIMO

PASTA FRESCA “LE BRIANZOLE”

Alla Brianzola (1A,7)
Verza, pancetta e parmigiano

Alla Rise (1A,7,4,8A)
Burro, acciughe e granella di nocciole
Piemonte IGP

Al Sugo di Verdure (1A)

TESTAROLI Presidio Slow Food

Una delle più antiche forme conosciute di
pastasciutta cotta nei testi lunigianesi

Al Pesto Genovese (1A,7,8D)

Olio EVO e Parmigiano Reggiano DOP
(1A,7)

+

Birra piccola chiara / lager/ pils
oppure
Calice di vino tra quelli disponibili
oppure

Una bibita

+

Acqua e caffè

€12

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

MENU SECONDO

**Il nostro
Baccalà Mantecato** (4,7,9) € 11
Con contorno di verdure miste

**Tartare di
Fassona Piemontese** € 12
Con contorno di insalata mista

**Tortino di Patate
e Formaggio** (7) € 11
Con cavolo cappuccio al balsamico
e trito di olive taggiasche

Polpo e Patate € 11
e pomodori semiseccchi

+

Birra piccola chiara / lager/ pils
oppure
Calice di vino tra quelli disponibili
oppure
Una bibita

+

Acqua e caffè

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

MENU PIATTO UNICO

UN PRIMO A SCELTA TRA

PASTA FRESCA

Alla Brianzola (1A,7)
Verza, pancetta e parmigiano

Alla Rise (1A,7,4,8A)
Burro, acciughe e granella di nocciole
Piemonte IGP

Al sugo di Verdure (1,2)

TESTAROLI

Al pesto (1A,7,8)

Olio EVO
e Parmigiano Reggiano DOP (1A,7)

+

UN SECONDO A SCELTA TRA

Tartare di Fassona Piemontese

Contorno: insalata mista

Tortino di patate e formaggio (7)

Contorno: cavolo cappuccio e trito di olive
taggiasche

Il nostro Baccalà Mantecato (4,7,9)

Contorno: verdure miste

Polpo e Patate

con pomodori semiseccchi

+

Birra piccola chiara / lager/ pils
oppure
Calice di vino tra quelli disponibili
oppure
Una bibita

+

Acqua e caffè

€15

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

**I NUMERI SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI,
LA TABELLA E' CONSULTABILE ALLA FINE DEL MENU**



MENU INSALATONA

Sfiziosa (7)

Insalata verde, olive taggiasche,
prosciutto cotto, mozzarella

€ 10

Inverno (1A,7)

Insalata verde, pancetta, verza,
crostini homemade e porri fritti

€ 12

Octopus (1A,4)

Insalata verde, polpo, pomodori semiseccchi, crostini homemade e patate

€ 13

+

Birra piccola chiara / lager / pils

oppure

Calice di vino tra quelli disponibili

oppure

una bibita

+

Acqua e caffè

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

MENU PANINI

IL PANE E LE SALSE SONO HOMEMADE!

HamBurger (1A,3,7)

Bun* al latte con farina di mais, hamburger, insalata, maionese, pomodoro semisecco € 14

FishBurger (1A,4,7,9)

Bun* al latte con farina di mais, baccalà mantecato, insalata e maionese € 13

BurgerVegetariano (1A,3,7,12)

Bun* al latte con farina di mais, mozzarella, verdure di stagione, trito di olive e ketchup € 12

PorkBurger (1A,3,7,10)

Bun* al latte con farina di mais, pulled pork homemade, cheddar e salsa senape € 14

+

Birra piccola chiara / lager/ pils

oppure

Calice di vino tra quelli disponibili

oppure

Una bibita

+

Acqua e caffè

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

MENU PIZZA

Le pizze possono essere chieste con:

- **impasto tradizionale** (1A)
- **impasto integrale di farro** (1A+C)

Nel caso non venisse specificato l'impasto al momento dell'ordine, le pizze verranno fatte con impasto tradizionale

Margherita (1,7)

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, olio al basilico

Prosciutto (1,7)

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Salame Piccante (1,7)

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, salame piccante

Salsiccia (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca bergamasca

Zola (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP

Leggera (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte, una verdura a scelta

Marinara Chicago Style (1,12)

Salsa di pomodoro del Piennolo, pomodori datterini gialli semiseccchi, ketchup homemade, olio all'aglio e origano

Acciughe (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella, acciughe

+

Birra piccola chiara / lager/ pils

oppure

Calice di vino tra quelli disponibili

oppure

Una bibita

+

Acqua e caffè

€10

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

MENU PIZZA PREMIUM

Le pizze possono essere chieste con:

- **impasto tradizionale** (1A)
- **impasto integrale di farro** (1A+C)

Nel caso non venisse specificato l'impasto al momento dell'ordine, le pizze verranno fatte con impasto tradizionale

Margherita alla Napoletana..o quasi (1,7)

- *Cornicione pronunciato, sottile al centro* -
Pomodoro campano, mozzarella di bufala,
Parmigiano Reggiano DOP, olio al basilico

Marghefritta* (1,7)

- *Impasto di grano tenero fritto* -
Stracciatella, pomodoro campano, pomodorini
semiseccchi, olio EVO al basilico

Mediterranea (1,4)

Pomodoro campano, acciughe, olive, capperi,
origano, olio EVO L'uomo di Ferro

Vegetariana (1,7)

Pomodoro campano, mozzarella, fior di latte,
verdure di stagione

*Variante vegetariana: senza acciughe, con
pomodori semiseccchi*

Strano Abbinamento (1,7,8D)

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte,
salame piccante, pesto genovese DOP, trito di
olive taggiasche

Campana (1,7)

Mozzarella fior di latte, scarola, acciughe,
mozzarella affumicata da noi, olive taggiasche e
capperi

Bizzarra (1,7)

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP,
salsiccia fresca, chips di cavolo e ketchup
homemade

Calzone (1,7)

Pomodoro campano, mozzarella, prosciutto
cotto e crema di ricotta

*Variante vegetariana: senza salsiccia, con
zucca*

+

Birra piccola chiara / lager/ pils

oppure

Calice di vino tra quelli disponibili

oppure

Una bibita

+

Acqua e caffè

€14

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

**I NUMERI SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI,
LA TABELLA E' CONSULTABILE ALLA FINE DEL MENU**



PIZZE FUORI MENU

La versione più pop del classico disco di pasta steso al momento e cotto direttamente su pietra refrattaria ma rivisitato in chiave Rise: solo farine macinate a pietra e biologiche, lunghe lievitazioni e ingredienti selezionati.

Le pizze possono essere chieste con:

- impasto tradizionale (1A)
- impasto integrale di farro (1A+C)

Nel caso non venisse specificato l'impasto al momento dell'ordine, le pizze verranno fatte con impasto tradizionale

Golosa (1,2,7,8B) € 17
Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, gambero rosso crudo, stracciatella, olio al limone, trito di pistacchio di Bronte

Calzone della Tradizione (1,7) € 15
Pomodoro campano, ricotta fresca, salame dolce bergamasco, mozzarella di bufala

Gustosa (1,7) € 15
Mozzarella fior di latte, cavolo cappuccio all'aceto balsamico, pecorino e pancetta

Rosa Pistacchio Plus (1A,7,8B) € 16
Focaccia con prosciutto cotto Antica Corte Pallavicina, pesto di pistacchi di Bronte, stracciatella e granella di pistacchi di Bronte

Versione veg: senza prosciutto con trito di olive

PIZZA DELL'ALLEANZA (1,7,8) € 17
Mozzarella fior di latte, storico ribelle, crema di ricotta fresca e formaggio latteria di Campolessi

Per ogni fuori menù potrebbe essere applicato un aumento di prezzo

(birra piccola fuori menu + 2 euro; birra media fuori menu + 4 euro;

calice di vino prezzo secondo listino)

TABELLA ALLERGENI

Su ogni piatto è indicato il numero dell'allergene presente

1. **Glutine:** A) farina di grano tenero B) farina di grano duro C) farina di farro
2. **Crostacei e derivati**
3. **Uova e derivati (di gallina)**
4. **Pesce e derivati**
5. **Arachidi e derivati**
6. **Soia e derivati**
7. **Latte e derivati (di bovino)**
8. **Frutta a guscio e derivati:** A) nocciole B) pistacchio C) mandorla D) pinoli E) noci
9. **Sedano e derivati**
10. **Senape e derivati**
11. **Semi di sesamo e derivati**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂**
13. **Lupino e derivati**
14. **Molluschi e derivati**

I prodotti contrassegnati dall'asterisco * sono stati sottoposti ad abbattimento