

RISE LOUNGE

Il Nostro Spritz Prosecco di Valdobbiadene DOC + Bitter artigianale Rossi d'Angera oppure Aperol	€ 6
Il Nostro Gin Tonic Gin Latitude 45 Rossi d'Angera + Tonica	€ 7
Il Negroni Rossi d'Angera Gin Latitude 45 + Bitter artigianale + Vermouth Rosso	€ 8
In abbinamento i nostri CRECHERS guarniti secondo l'estro della cucina:	
Mini: 3 pezzi	€ 4,5
Medium: 6 pezzi	€ 8

TAPA(S)BUCHI

PICCOLI ASSAGGI DI COSE SFIZIOSE

Patatas Nana con lime e pepe del Sichuan Chips gourmert	€ 2,5
Pane, Burro e Acciughe (1A,7,4) Pane homemade con farina di segale e grano duro, burro, acciughe	€ 3,5
Cup-Rese (7) Mozzarella di bufala, pomodorini semidry, stracciatella, olio al basilico, origano	€ 3,5
Salmone in Coppetta (7,4) Mozzarella fior di latte, salmone affumicato da noi, zucchine, olio al limone	€ 5
Aper... (1A,4,3) Tonno sott'olio homemade, capperi di Salina, il nostro pane e maionese homemade ovviamente	€ 4,5
...Itivo (1A) Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, i nostri grissini	€ 3,5
Aper...Itivo (1A,1A,4,3) Tonno sott'olio homemade, capperi, il nostro pane e maionese homemade + Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, i nostri grissini	€ 7

PIATTI

NON SOLO PIZZA

Pulled Pork Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta e il nostro rub segreto; contorno di patate e melanzane Servito con pane tostato e ketchup homemade (1A,1B,10)	€ 11
Polpo (14) Polpo con sale Maldon e olio al mandarino, salsa di pomodoro del Piennolo, chips di cavolo, olive taggiasche Servito con pane tostato (1A,1B)	€ 11
Tartare Carne di fassona piemontese battuta al coltello con pomodorini semidry, capperi di Salina, sale Maldon, olio EVO; contorno di zucchine Servito con pane tostato e salsa yogurt (1A,1B,7)	€ 14
Tower (7) Torre di caprino fresco, melanzane, zucchine, pomodorini semidry, salsa di pomodoro del Piennolo, olio al basilico Servito con i nostri crechers (1A,1B)	€ 8

SANDWICH

PANCARRÉ OVVIAMENTE HOMEMADE

Basic (1A,7,3,10) Prosciutto cotto, mozzarella, maionese	€ 6
Tonno (1A,4,3,10,7) Tonno sott'olio homemade, maionese, pomodori semidry, insalata	€ 8
Vegetariano (1A,7) Mozzarella, zucchine, pomodori semidry, melanzane	€ 7
Summer Tramezzino (1A,7,10) Caprino fresco, bresaola, zucchine, olio, pepe	€ 9
Terra e Mare (1A,7,3,10,2) Prosciutto crudo di Parma DOP, gamberi rossi di Mazzara del Vallo crudi, salsa rosa homemade, mozzarella	€ 10

I NOSTRI BUN

PANINI AL LATTE CON SEMI MISTI FARCITI IN PURO STILE RISE

RISEBURGER (1A,3,7)

Hamburger da 200 g della macelleria Motta, cipolla Paglina di Castrolibero, insalata bio, pomodorini semidry, maionese homemade

€ 14

Versione American:

+ cheddar inglese stagionato 1 anno (7)

+ €1,5

+ picckles (10)

+ €1,5

PÜRCELL STRACCIÀ (1A,3,7)

Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta, melanzane sott'olio, gorgonzola DOP, ketchup homemade

€ 14

THE OCTOPUS IS IN THE BUN (1A,7,14,3)

Mozzarella, polpo, carote di Polignano, pomodorini semidry, patè di olive taggiasche, salsa yogurt homemade

€ 15

TARTARE BURGER (1A,7,3,10)

Stracciatella artigianale, carne di fassone piemontese battuta al coltello, pomodorini semidry, zucchine

€ 16

BAVARIAN BURGER (1A,7,10)

Würstel artigianale, cavolo cappuccio fermentato, cheddar stagionato 1 anno, senape artigianale, cetriolini artigianali

€ 13

PINK BURGER (1A,7,10)

Salmone affumicato da noi, patè di olive taggiasche, stracciatella, insalata, olio al basilico

€ 15

FOCACCE

**IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA CON UNA PARTE DI FARINA
DI SEGALE INTEGRALE MACINATA A PIETRA**
- **NB: da asporto è un kit DA ASSEMBLARE**
per assaporare a casa le nostre focacce gourmet -

La Nostra Margherita (1A,7,1B) Stracciatella artigianale, pomodoro, olio al basilico	€ 8
Regina del Mare (1A,7,1B,4) Stracciatella artigianale condita olio EVO e origano, acciughe, pomodorini semidry	€ 12
Rosa Pistacchio (1A,7,1B,8A) Stracciatella artigianale, prosciutto cotto artigianale, granella di pistacchi	€ 13
Meatica (1A,7,1B) Stracciatella artigianale, carne di fassone piemontese battuta al coltello, capperi, pomodriini semidry, salsa yogurt	€ 16

PIZZE

**Disponibile anche impasto di grano duro:
100% grano duro con semola integrale di Saragolla (un cugino del Kamut)**

Marinara (1A) Pomodoro, origano, olio all'aglio	€ 5
Margherita (1A,7) Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	€ 6
Prosciutto (1A,7) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	€ 8
Salame Piccante (1A,7) Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	€ 8
Verdure (1A,7) Pomodoro, mozzarella, melanzane, patate, zucchine	€ 9
Bufalina (1A,7) Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano	€ 9
Calzone (1A,7) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	€ 9
Calzone Vegetariano (1A,7) Pomodoro, mozzarella, cipolla Paglina di Castrofilippo, pomodori semidry, taleggio DOP, olive taggiasche	€ 9

Tu vuo fa l'americano (1A,7) Pomodoro, mozzarella, würstel artigianali, patate bio al forno	€ 9
Mediterranea (1A,4) Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano Versione veg: no acciughe con pomodorini semidry	€ 10
4 Formaggi (1A,7) Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, taleggio DOP	€ 10
Mica Male (1A,7) Mozzarella, melanzane, caprabert (formaggio di capra a crosta fiorita), pomodorini semidry, chips di cavolo	€ 11
Zola e Crudo (1A,7) Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a parte)	€ 12
Diabolica (un evergreen) (1A,7,8C) Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pesto genovese, olive taggiasche	€ 12
Tonno e Cipolle (1A,7,4) Pomodoro, mozzarella, cipolla Paglina di Castrofilippo, tonno sott'olio homemade, origano	€ 12
Rustica (1A,7) Mozzarella, salsiccia, gorgonzola, ketchup homemade, chips di cavolo	€ 12
Parmigiana (1A,7) Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano reggiano DOP, olio al basilico Ignorant Version: con aggiunta di salsiccia e gorgonzola	€ 12 € 15
EstaTonno (1A,7,4) Pomodoro, zucchine, tonno sott'olio homemade, olive taggiasche, pecorino del Monte Poro, timo	€ 13
Contadina (1A,7) Mozzarella, taleggio DOP, strolghino Antica Corte Pallavicina, pomodorini semidry, olive taggiasche	€ 13
Montanara (1A,7) Mozzarella fior di latte, caprino fresco, bresaola, chips di cavolo	€ 14
Golosa (un must) (1A,7,2,8A) Pomodoro, mozzarella, stracciatella, gamberi crudi, olio al limone, granella di pistacchi	€ 16

TABELLA ALLERGENI

- 1. Glutine: A) frumento B) segale C) grano duro**
- 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) pistacchio B) nocciola C) pinoli**
- 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**