

# TAPA(S)BUCHI

## PICCOLI ASSAGGI DI COSE SFIZIOSE

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

<b>Pulled Pork</b> 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
<b>Polpo (14)</b> 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
<b>Tartare</b> 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
<b>Bresaola e Caprino</b> Bresaola artigianale di Fassona e caprino fresco dell'azienda agricola Il Boscasso; contorno zucchine bio Servito con pane tostato	€ 14

<b>Tower (7)</b> Torre di caprino fresco, melanzane, zucchine, pomodorini semidry, salsa di pomodoro del Piennolo, olio al basilico Servito con i nostri crechers (1A,1B)	<b>€ 8</b>
<b>Insalata Sfiziosa (7)</b> Insalata verde, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, olive taggiasche Accompagnata da grissini e crechers homemade (1A)	<b>€ 8</b>
<b>Insalata Tonno (7,4)</b> Insalata verde, tonno sott'olio homemade, patate, pomodori semidry, salsa yogurt Accompagnata da grissini e crechers homemade (1A)	<b>€ 10</b>
<b>Insalata Vegetariana (7)</b> Insalata verde, olive taggiasche, parmigiano reggiano, melanzane, chips di cavolo Accompagnata da grissini e crechers homemade (1A)	<b>€ 9</b>
<b>Pasta alla Rise (7,4)</b> Pasta lunga fresca, burro, acciughe mediterranee, granella di nocciole	<b>€ 10</b>
<b>Pasta</b> Pasta lunga fresca, stracciatella, granella di pistacchio, olio al basilico, olive taggiasche	<b>€ 11</b>

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

# I NOSTRI BUN

PANINI AL LATTE CON SEMI MISTI FARCITI IN PURO STILE RISE

<b>RISEBURGER</b> (1A,3,7) Hamburger da 200 g della macelleria Motta, cipolla Paglina di Castrofilippo, insalata bio, pomodorini semidry, maionese homemade Versione American: + cheddar inglese stagionato 1 anno (7) + picckles (10)	€ 14   + €1,5 + €1,5
<b>PÜRCELL STRACCIÀ</b> (1A,3,7) Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta, melanzane sott'olio, gorgonzola DOP, ketchup homemade	€ 14
<b>TARTARE BURGER</b> (1A,7,3,10) Stracciatella artigianale, carne di fassona piemontese battuta al coltello, pomodorini semidry, zucchine	€ 16
<b>PINK BURGER</b> (1A,7,10) Salmon 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 -

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

# PIZZE

Disponibile anche impasto multicereale: mais di Langa, segale integrale, grano duro Saragolla integrale

<b>Marinara (1A)</b> Pomodoro, origano, olio all'aglio	€ 5
<b>Margherita (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	€ 6
<b>Prosciutto (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	€ 8
<b>Salame Piccante (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	€ 8
<b>Verdure (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, patate, zucchine	€ 9
<b>Bufalina (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano	€ 9
<b>Calzone (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	€ 9
<b>Calzone Vegetariano (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla Paglina di Castrofilippo, pomodori semidry, taleggio DOP, olive taggiasche	€ 9
<b>Tu vuoi fa l'americano (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, würstel artigianali, patate bio al forno	€ 9
<b>Mediterranea (1A,4)</b> Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano <b>Versione veg:</b> no acciughe con pomodorini semidry	€ 10
<b>4 Formaggi (1A,7)</b> Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, taleggio DOP	€ 10
<b>Mica Male (1A,7)</b> Mozzarella, melanzane, caprabert (formaggio di capra a crosta fiorita), pomodorini semidry, chips di cavolo	€ 11
<b>Zola e Crudo (1A,7)</b> Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a parte)	€ 12

<b>Diabolica (un evergreen) (1A,7,8C)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pesto genovese, olive taggiasche	<b>€ 12</b>
<b>Tonno e Cipolle (1A,7,4)</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla Paglina di Castروفилippo, tonno sott'olio homemade, origano	<b>€ 12</b>
<b>Rustica (1A,7)</b> Mozzarella, salsiccia, gorgonzola, ketchup homemade, chips di cavolo	<b>€ 12</b>
<b>Parmigiana (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano reggiano DOP, olio al basilico	<b>€ 12</b>
<b>Ignorant Version:</b> con aggiunta di salsiccia e gorgonzola	<b>€ 15</b>
<b>EstaTonno (1A,7,4)</b> Pomodoro, zucchine, tonno sott'olio homemade, olive taggiasche, pecorino del Monte Poro, timo	<b>€ 13</b>
<b>Contadina (1A,7)</b> Mozzarella, taleggio DOP, strolghino Antica Corte Pallavicina, pomodorini semidry, olive taggiasche	<b>€ 13</b>
<b>Montanara (1A,7)</b> Mozzarella fior di latte, caprino fresco, bresaola, chips di cavolo	<b>€ 14</b>
<b>Golosa (un must) (1A,7,2,8A)</b> Pomodoro, mozzarella, stracciatella, gamberi crudi, olio al limone, granella di pistacchi	<b>€ 16</b>

### 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