

# RISE LOUNGE

<b>Il Nostro Spritz</b> Prosecco di Valdobbiadene DOC + Bitter artigianale Rossi d'Angera oppure Aperol	<b>€ 6</b>
<b>Il Nostro Pitz</b> 4010 Fucsia Rossi d'Angera + Tonica al Pompelmo	<b>€ 6</b>
<b>Il Nostro Gin Tonic</b> Gin Latitude 45 Rossi d'Angera + Tonica	<b>€ 7</b>
<b>Il Negroni Rossi d'Angera</b> Gin Latitude 45 + Bitter artigianale + Vermouth Rosso	<b>€ 8</b>
In abbinamento i nostri <b>CRECHERS</b> guarniti secondo l'estro della cucina:	
Mini: 3 pezzi	<b>€ 4,5</b>
Medium: 6 pezzi	<b>€ 8</b>

# TAPA(S)BUCHI

## PICCOLI ASSAGGI DI COSE SFIZIOSE

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

# PIATTI

## NON SOLO PIZZA

<b>Polpo (14)</b> Polpo con sale Maldon e olio al mandarino, pomodori alla piastra, salsa di pomodoro del Piennolo, chips di cavolo, olive taggiasche Servito con pane tostato (1A,1B)	<b>€ 11</b>
<b>Tartare</b> Carne di fassona piemontese battuta al coltello con pomodorini confit, capperi di Salina, sale Maldon, olio EVO; contorno di zucchine Servito con pane tostato e salsa yogurt (1A,1B,7)	<b>€ 14</b>

# I NOSTRI BUN

## PANINI CON SEMI MISTI FARCITI IN PURO STILE RISE

<b>RISEBURGER (1A,3)</b> Hamburger da 200 g della macelleria Motta, cipolla Paglina di Castrofilippo, insalata bio, pomodorini confit, maionese homemade  Versione American: + cheddar inglese stagionato 1 anno (7) + picckles (10)	<b>€ 14</b>    <b>+ €1,5</b> <b>+ €1,5</b>
<b>CRASTOBURGER (1A,7)</b> Salamella della macelleria Motta, gorgonzola DOP, pomodori alla piastra, friggiteli	<b>€ 14</b>
<b>THE OCTOPUS IS IN THE BUN (1A,7,14,3)</b> Mozzarella, polpo, pomodorini alla piastra, patè di olive taggiasche, salsa yogurt homemade	<b>€ 15</b>
<b>TARTARE BURGER (1A,7,3,10)</b> Stracciatella artigianale, carne di fassone piemontese battuta al coltello, pomodorini confit, zucchine	<b>€ 16</b>

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

# PIZZE

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

<b>Marinara (1A)</b> Pomodoro, origano, olio all'aglio	<b>€ 5</b>
<b>Margherita (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	<b>€ 6</b>
<b>Prosciutto (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	<b>€ 8</b>
<b>Salame Piccante (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	<b>€ 8</b>
<b>Verdure (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, patate, zucchine	<b>€ 9</b>
<b>Bufalina (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, origano	<b>€ 9</b>

<b>Calzone (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	<b>€ 9</b>
<b>Calzone Vegetariano (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla Paglina di Castrolibero, pomodori confit, taleggio DOP, olive taggiasche	<b>€ 9</b>
<b>Tu vuoi fare l'americano (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel artigianali, patate bio al forno	<b>€ 9</b>
<b>Mediterranea (1A,4)</b> Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano <b>Versione veg:</b> no acciughe con pomodorini confit	<b>€ 10</b>
<b>4 Formaggi (1A,7)</b> Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, taleggio DOP	<b>€ 10</b>
<b>Zola e Crudo (1A,7)</b> Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a parte)	<b>€ 12</b>
<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 Castrolibero, 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>Ignorant Version:</b> con aggiunta di salsiccia e gorgonzola	<b>€ 12</b> <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>South Pride (1A,7)</b> Pomodoro, salame piccante pugliese, friggirelli, pecorino del Monte Poro	<b>€ 13</b>
<b>Contadina (1A,7)</b> Mozzarella, taleggio DOP, strolghino Antica Corte Pallavicina, pomodorini confit, olive taggiasche	<b>€ 13</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 SO<sub>2</sub>**
- 13. Lupino e derivati**
- 14. Molluschi e derivati**