



DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA  
LA NOSTRA SELEZIONE DI CHIACCHIERE

<b>CETARA</b>	11
Stracciata di burrata, filetti di acciughe di Sicilia, pomodori disidratati, basilico	
<b>VEGETARIANA</b>	10
Mozzarella di bufala, spinaci al vapore, crema di carote, aceto balsamico, zeste di limone	
<b>MORTAZZA</b>	12
Mortadella Favola "Gran Riserva" Salumificio Palmieri, stracciata di burrata, crema di pistacchi di Bronte	
<b>24 MESI</b>	12
Prosciutto di Parma "della Cantina di Umberto e Rosa" Cavalier Umberto Boschi 24 mesi, mozzarella di bufala, mostarda di fichi	
<b>BRA</b>	12
Salsiccia di Bra, stracciata di bufala, cipolla di Tropea caramellata	
<b>CHIACCHIERONA</b>	20
Degustazione delle nostre chiacchiere a fantasia dello chef	





## PIZZE

### SCEGLI L'IMPASTO

#### CLASSICO

Abbiamo selezionato una farina di "Tipo 1" ricavata da grano autoctono piemontese coltivato senza pesticidi (Lotta Integrata) e macinato a pietra che, grazie ad una fermentazione mista che include una pre-fermentazione, risulta gradevolmente fragrante al palato e di facile digeribilità.

#### MULTICEREALI +2.0

Miscela multicereale macinata a pietra di grano "Tipo 2", mais, germe di grano, cereali maltati tostati con l'aggiunta di semi interi di sesamo, lino, girasole e miglio per un impasto goloso, genuino, rustico, saporito, leggero e ben digeribile.

### CLASSICHE

#### MARGHERITA

9

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, pomodorino piennolo giallo, pesto di basilico, olio evo

#### PROSCIUTTO

11

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto fuori cottura, olio evo

#### CRUDO E FUNGHI PORCINI

14

Fiordilatte, funghi porcini trifolati, prosciutto crudo 24 mesi Cavalier Boschi fuori cottura





<b>NAPOLI</b>	<b>11</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, acciughe di Sicilia a crudo, origano, olio evo	
<b>BURRATA</b>	<b>13</b>
Pomodoro San Marzano DOP, stracciata di burrata, salsiccia di Bra, pesto di basilico, olio evo	
<b>BUFALA</b>	<b>11</b>
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino piennolo giallo, mozzarella di bufala, pesto di basilico, olio evo	
<b>PARMIGIANA</b>	<b>12</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, melanzane a funghetto, Gran Kinara, prosciutto cotto fuori cottura, olio evo	
<b>GORGONZOLA E CIPOLLA</b>	<b>11</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, gorgonzola dolce, cipolla di Tropea caramellata, olio evo	
<b>CINQUE FORMAGGI</b>	<b>12</b>
Fiordilatte, gorgonzola, caciocavallo silano, ricotta, cialda di Gran Kinara	
<b>GORGONZOLA E CACCIA TORINO PICCANTE</b>	<b>12</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cacciatore piccante, olio evo	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>15</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, carciofi alla brace, funghi porcini trifolati, prosciutto cotto, cacciatore piccante, polvere di olive	





## SPECIALI

<b>PANTELLERIA</b>	15
Pomodoro pelato strianese, melanzane a funghetto, peperoni al forno, olive leccine, frutti di capperò, ricotta salata, prezzemolo	
<b>PIZZA DELLA NONNA</b>	16
Fiordilatte, besciamella, ragù al pomodoro di manzo al coltello, cipolle caramellate, gel di basilico, olio al rosmarino	
<b>SALSICCIA E FUNGHI</b>	14
Fiordilatte, funghi porcini trifolati, salsiccia di Bra fuori cottura, prezzemolo	
<b>STRA-RITA</b>	11
Pomodoro pelato strianese, stracciata di burrata, basilico	
<b>ROMAGNOLA</b>	12
Fior di latte, crescenza, pesto di basilico, olio evo, Prosciutto di Parma "della Cantina di Umberto e Rosa" Cavalier Umberto Boschi 24 mesi	
<b>GALLINARA</b>	15
Fior di latte, crema di patate e piselli, stracciata di burrata, carpaccio di polpo, olive taggiasche, basilico	
<b>SICILIANA</b>	12
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, foglie di capperò, olive riviera, acciughe di Sicilia a crudo, origano, olio evo	
<b>CAMPANA</b>	13
Fior di latte, provola affumicata, crema di friarielli, friarielli, salsiccia fresca, pomodorino Piennolo giallo, olio evo	





<b>ROMANA</b>	<b>12</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, pecorino romano, guanciale croccante, cipolla di Tropea caramellata, olio evo	
<b>EMILIANA</b>	<b>12</b>
Fior di latte, crema di patate, stracchino, pomodori secchi, basilico, olio evo, prosciutto cotto alla brace in uscita	
<b>BOLOGNA</b>	<b>13</b>
Fior di latte, crema di pistacchi di Bronte, Mortadella Favola "Gran Riserva" Salumificio Palmieri, granella di pistacchio, olio evo	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>13</b>
Fior di latte, melanzane fritte, filetti di peperone, chips di zucchine, crema di feta e pomodori confit	
<b>VULCANO</b>	<b>14</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cacciatore piccante, crema di 'nduja, gorgonzola dolce, cipolle agrodolci, polvere di pomodoro	





## PIZZE IN PALA

NR. 1	12
Mozzarella di bufala, mostarda di fichi, crudo di Cuneo Dop Gran Dock	
NR. 2	12
Stracciata di burrata, crema di pistacchi di Bronte, Mortadella Favola "Gran Riserva" Salumificio Palmieri	
NR. 3	12
Crema di patate, stracciata di burrata, salsiccia di Bra, pesto di basilico	
NR. 4	12
Stracciata di burrata, sesamo nero tostato, prosciutto cotto, basilico	
NR. 5	12
Pomodoro pelato Strianese, fiordilatte, pomodori perle rosse, pomodori gialli del piennolo, crema di basilico	
NR. 6	12
Pomodoro pelato Strianese, fiordilatte, melanzane a funghetto, gran Kinara, prosciutto cotto	
NR. 7	12
Stracciata di burrata, origano fresco, filetti di acciughe di Sicilia, pomodori secchi, basilico	





## DESSERT

PROFITEROLES CON CREMA PROFUMATA AL CAFFE'	6
PERA E CIOCCOLATO	7
TORTINO DI MELE CON CREMA DI ZABAIONE	7
TIRAMISU'	8

