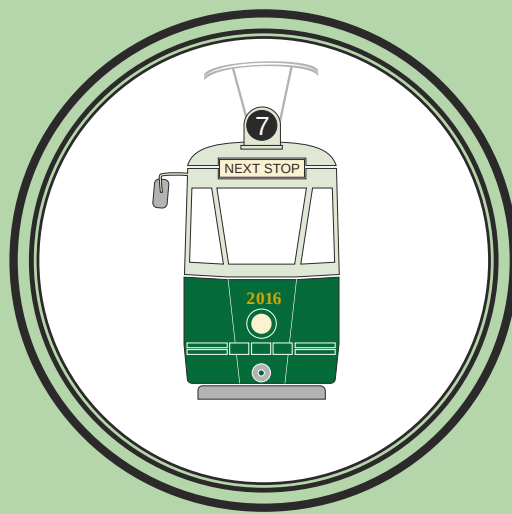
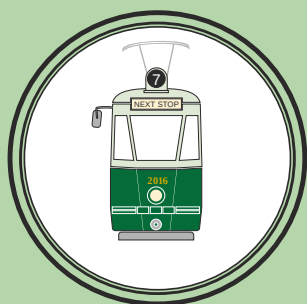




LA FERMATA



Farinata e Pizza Restaurant



5 VALIDI MOTIVI PER SOSTARE ALLA FERMATA

- Perché la nostra pizza e la nostra farinata sono eccellenze artigianali sapientemente preparata dai nostri pizzaioli.
- Perché l'impasto che prepariamo segue il naturale ciclo di lievitazione e le farine che utilizziamo sono meticolosamente selezionate.
- Perché tutti gli ingredienti provengono dalle migliori case italiane.
- Perché puoi gustare la nostra pizza in una delle più belle città d'Italia.
- Perché ci siamo presi l'impegno di farti gustare un prodotto leggero, digeribile e dal sapore unico.

Torino

Via Giuseppe Mazzini, 6
Corso Unione Sovietica, 244
Corso Alcide De Gasperi, 43

www.lafermata.eu - Wi-Fi free

Stampato in Gennaio 2019

LA FARINATA

Ha radici assai antiche, diverse ricette latine e greche riportano sformati di purea di legumi, cotti in forno.

Una leggenda racconta che sia nata per caso nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria. Le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata.

Poiché le provviste erano poche e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio. Alcuni marinai rifiutarono la poltiglia lasciandola al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella. Il giorno dopo, spinti dai morsi della fame, i marinai mangiarono il preparato scoprendone la prelibatezza. Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato "l'oro di Pisa".

Has very ancient roots, various Latin and Greek recipes bring casseroles of mashed vegetables, cooked in the oven.

A legend tells that it was born by chance in 1284, when Genoa defeated Pisa in the battle of Meloria. The Genoese galleys, of rowers prisoners charged, found themselves involved in a storm. In the hustle and bustle of some oil barrels and sacks of chickpeas they toppled, soaking salt water.

Because supplies were few and there was not much to choose from, he retrieved the can and sailors were given bowls of a shapeless mashed chickpeas and oil. Some sailors refused mash leaving it in the sun, she wiped the mixture into a kind of pancake. The next day, driven by hunger pangs, sailors ate the prepared discovering its deliciousness. Once back on land, the Genoese thought to improve improvised discovery and cook the puree in the oven. The result pleased him, and for mocking the defeated, was called "the gold of Pisa."

LA FARINATA CLASSICA

Farinata classica

Farina di ceci, acqua, sale, olio di semi di arachide
Chickpea flour, water, salt, peanut oil

€ 3,50 a porzione



Farinata classica

Farina di ceci, acqua, sale, olio di semi di arachide
Chickpea flour, water, salt, peanut oil (double portion)

€ 6,00 doppia porzione



Farinata classica

Farina di ceci, acqua, sale, olio di semi di arachide
Chickpea flour, water, salt, peanut oil (baking tin)

€ 18,00 teglia per 6 persone

LE FARINATE FARCITE

Gorgonzola fuori cottura

Gorgonzola cheese out of cooking

€ 5,00 a porzione

Stracchino fuori cottura

Stracchino cheese out of cooking

€ 5,00 a porzione

Prosciutto crudo fuori cottura

Raw ham out of cooking

€ 5,00 a porzione

Lardo fuori cottura

Lard out of cooking

€ 5,00 a porzione

MINIMO DUE PERSONE:

Fontina, emmenthal, toma in cottura

Fontina cheese, emmenthal cheese, toma

€ 5,00 a persona

Gorgonzola e salsiccia **NEW**

Gorgonzola cheese, sausage

€ 5,00 a persona

VEGETARIANE:

Rosmarino in cottura

Rosemary in cooking

€ 4,00 a persona

Cipolla in cottura

Onion in cooking

€ 5,00 a persona

Zucchine e menta **NEW**

Zucchini and mint in cooking

€ 5,00 a persona

Melanzane

Eggplant in cooking

€ 5,00 a persona

Grana e basilico **NEW**

Grana cheese, basil in cooking

€ 5,00 a persona

Basilico **NEW**

Basil in cooking

€ 5,00 a persona

Teglia Farinata Farcita **NEW**

The whole pan stuffed

€ 25,00 teglia per 6 persone

LE FOCACCE AL MATTONE



Stracciatella e acciughe del Mar Cantabrico

Stracciatella, anchovies Cantabrian Sea

€ 10,00



Salsiccia di Bra, pomodoro e basilico

Bra sausage, tomato, basil

€ 9,00

Lardo e miele

Lard, honey

€ 8,00

Crudo e bufala

Raw ham, bufala

€ 12,00

Burrata e prosciutto crudo

Burrata, raw ham

€ 10,00

Focaccia primavera

Fiordilatte, pomodorini, rucola
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket salad

€ 8,00

Focaccia bianca

Flat bread

€ 5,00

LE PIZZE CLASSICHE

	TEGAMINO	MATTONE
Margherita Pomodoro, mozzarella, origano Tomato sauce, mozzarella, organ	€ 5,00	€ 6,00
Margherita di bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, origano Tomato sauce, mozzarella di bufala, organ	€ 6,50	€ 7,50
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, organ	€ 6,00	€ 7,00
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano Tomato sauce, mozzarella, ham, organ	€ 6,00	€ 7,00
Würstel Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano Tomato sauce, mozzarella, frankfurters, organ	€ 6,00	€ 7,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, organ	€ 6,00	€ 7,00
Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, prosciutto, carciofini, funghi, origano Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, artichokes, mushrooms, organ	€ 6,50	€ 8,00
Formaggi Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, emmentaler, origano Tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, emmentaler cheese, organ	€ 6,50	€ 8,00
Greca Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, origano Tomato sauce, mozzarella, taggiasche olives, organ	€ 6,00	€ 7,00
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, asparagi*, carciofi, melanzane* e zucchine* grigliate, origano. Tomato sauce, mozzarella, asparagus*, artichokes, grilled eggplant* e zucchini*, organ	€ 6,50	€ 8,00
Biancaneve Mozzarella, origano Mozzarella, organ	€ 4,50	€ 5,00
Marinara Pomodoro, acciughe, aglio, origano Tomato sauce, anchovies, garlic, organ Tomate, anchois, l'ail, l'origan Tomate, Sardellen, Knoblauch, Oregano	€ 5,50	€ 6,50
Bismarck Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova, origano Tomato sauce, mozzarella, ham, eggs, organ	€ 7,00	€ 8,50

* prodotto surgelato *frozen product *produit congelé *gefrorenes produkt

Impasto integrale
solo al mattone
+ 2,00 €

LE NOSTRE SPECIALITA'



Linea 1

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*, origano
Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips*, origan

Linea 3

Uovo, pancetta, Parmigiano Reggiano, (senza pomodoro)
Egg, bacon, Parmigiano Reggiano cheese, (no tomato sauce)

Linea 4

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, origano
Tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, origan

Linea 5

Pomodoro, mozzarella, salame, olive, origano
Tomato sauce, mozzarella, sausage meat, olives, origan

Linea 6

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola in cottura, origano
Tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, rocket salad, origan

Linea 9

Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, origano
Fresh tomato sauce, mozzarella, rocket salad, origan

Linea 15

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, origano
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onion, origan

Linea 16

Mozzarella, cipolle, olive al forno, acciughe, origano
Mozzarella, onion, backed olives, anchovies, origan

Linea 45

Pomodoro, mozzarella, speck, brie, origano
Tomato sauce, mozzarella, speck, brie cheese, origan

Linea 55

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, origan

Linea 56 (rossa o bianca)

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, origano
Tomato sauce, mozzarella, sausage, broccoli, origan

Linea 57

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina, origano
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, fontina cheese, origan

Linea 61

Mozzarella, salsiccia, rucola, Parmigiano Reggiano a scaglie, origano
Mozzarella, fresh sausage, rocket salad, Parmigiano Reggiano cheese, origan

TEGAMINO

MATTONE

€ 7,00

€ 8,00

€ 7,00

€ 8,00

€ 6,50

€ 7,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 6,50

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,00

€ 7,00

€ 8,00

€ 7,50

€ 8,50

€ 7,00

€ 8,00

€ 7,00

€ 8,00

Impasto integrale
solo al mattone
+ 2,00 €

* prodotto surgelato *frozen product *produit congelé *gefrorenes produkt

LE NOSTRE SPECIALITA'

Linea 66

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, origan

€ 7,00

€ 8,00



Linea 67

Pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini, origano
Tomato sauce, mozzarella, tuna, artichokes, origan

€ 7,00

€ 8,00

Linea 70

Pomodoro, mozzarella, asparagi*, uova, Parmigiano Reggiano, origano
Tomato sauce, mozzarella, asparagus, eggs, Parmigiano Reggiano cheese, origan

€ 7,00

€ 8,00

Linea 71

Mozzarella, gorgonzola, pere, noci, origano
Mozzarella, gorgonzola cheese, pears, walnuts

€ 7,50

€ 8,50

Linea 77

Mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzola, noci, origano
Mozzarella, ham, gorgonzola cheese, walnuts, origan

€ 7,50

€ 9,00

Linea 78

Pomodoro, bufala, prosciutto crudo, grana, rucola, origano
Tomato sauce, bufala, ham, Parmigiano Cheese, rocket salad

€ 8,50

€ 9,50

Impasto integrale
solo al mattone
+ 2,00 €

* prodotto surgelato • frozen product • produit congelé • gefrorenes produkt

EXTRA LIGHT PIZZE



Pizza **L46** Light

Mozzarella o stracchino, rucola in cottura, bresaola fuori cottura
Mozzarella or stracchino cheese, rocket cooked, bresaola

TEGAMINO

€ 7,00

MATTONE

€ 8,50

Pizza **L62** Light

Mozzarella, rucola in cottura, pomodorini fuori cottura
Mozzarella cheese, rocket cooked, tomatoes raw

€ 6,00

€ 7,00

Pizza **L69** Light

Mozzarella, asparagi*, carciofi, melanzane*, zucchine*
Mozzarella cheese, asparagus*, artichokes, eggplant*, zucchini*

€ 7,00

€ 8,00

Pizza **L73** Light

Stracchino, pomodorini fuori cottura, olive
Stracchino cheese, tomatoes raw, olives

€ 6,50

€ 7,50

AGGIUNTE

Rinforzo mozzarella

Mozzarella reinforcing

€ 1,50

Aggiunta crudo/speck/bresaola/bufala

Addition raw ham/speck/bresaola/mozzarella di bufala

€ 2,50

Aggiunta altro ingrediente

Adding another ingredient

€ 1,50

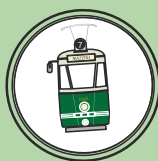
Impasto integrale (solo al mattone)

Wholemeal flour dough

€ 2,00

* prodotto surgelato *frozen product *produit congelé *gefrorenes produkt

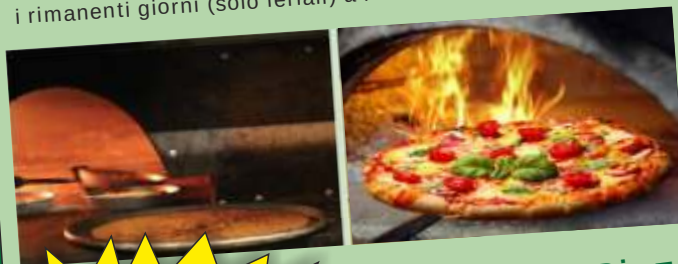
GIRO PIZZA



FERMATI al GIRO PIZZA!

TUTTI I MARTEDI' sera

i rimanenti giorni (solo feriali) a richiesta minimo 10 persone



€ 12,00

Farinata e Pizza
a volontà

bevande escluse
caffè e coperto compresi



LA FERMATA

Farinata e Pizza Restaurant

CHIEDI LO SPILLATORE
DA TAVOLO, LA BIRRA
RIMANE SEMPRE FRESCA!!



MENU PER IL PRANZO

I MENU PER IL PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì solo a pranzo festivi esclusi

MP Menu Primo
1 primo
1 contorno
1 acqua ½ litro
1 caffè, 1 coperto
€ 9,00

MS Menu Secondo
1 secondo
1 contorno
1 acqua ½ litro
1 caffè, 1 coperto
€ 10,00

S2 Menu Snello
1 margherita o insalata
1 acqua ½ litro
1 caffè, 1 coperto
€ 9,00

M Menu Margherita
1 farinata
1 pizza margherita
1 bibita o birra piccola
1 caffè, 1 coperto
€ 11,00

S1 Menu Sfizioso
1 farinata
1 pizza o pasta a scelta
1 bibita o birra piccola
1 caffè, 1 coperto
€ 12,00

G Menu Goloso
1 insalata
1 dolce o frutta
1 acqua ½ litro
1 caffè, 1 coperto
€ 12,00

V Menu Vegetariano
1 farinata
1 insalata a scelta
1 bibita o birra piccola
1 caffè, 1 coperto
€ 12,00

P Menu Proteico
1 farinata
1 tagliere a scelta
1 bibita o birra piccola
1 caffè, 1 coperto
€ 13,00

M10
1 Multiplatto con
3 alimenti a scelta
1 bibita o birra piccola
1 caffè, 1 coperto
€ 13,00

LA FERMATA

Farinata e Pizza Restaurant

I TAGLIERI E I PIATTI VELOCI

Tagliere formaggi

Mixed milk cheeses

€ 10,00



Tagliere affettati

Cold cuts

€ 10,00



Tagliere misto

Mixed cheeses and cold cuts

€ 10,00

Roast beef, sedano, grana, noci

Roast beef, celery, grana cheese, walnuts

€ 9,00

Carpaccio di bresaola, rucola e grana

Bresaola, rocket salad, grana cheese

€ 9,00

Vitello tonnato

Veal in tuna sauce

€ 8,00

Battuta di vitello con misticanza e pomodorini

Battuta di vitello

€ 10,00

Bufala crudo e pomodorini

Mozzarella di bufala. Ham, cherry tomatoes

€ 11,00

Patatine fritte (prodotto surgelato)

Frozen french fries (frozen product)

€ 4,00

LA PASTA



Primi piatti

Spaghetti, penne, fusilli, gnocchi con:

Pomodoro e basilico

€ 5,50

Pomodori, olio extra vergine d'oliva, basilico, sale
Tomatoes, extra virgin olive oil, basil, salt

Amatriciana

€ 6,00

Pomodoro, Guanciale, pecorino, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, sale
Tomato, bacon, pecorino cheese, extra virgin olive oil, white wine, salt

Arrabbiata

€ 6,00

Pomodoro, aglio, peperoncino, olio extra vergine d'oliva, sale
Tomato, garlic, pepper, extra virgin olive oil, salt

Ragù di salsiccia

€ 6,00

Pomodoro, cipolla, olio extra vergine di oliva, salsiccia, sale
Tomato, onion, extra virgin olive oil, sausage, salt

Pesto

€ 6,00

Basilico, aglio, pinoli, Parm. Reggiano, pecorino, olio extra vergine d'oliva, sale
Basil, garlic, pine nuts, Parmesan, pecorino cheese, extra virgin olive oil, salt

Formaggi

€ 7,00

Parmigiano Reggiano, gorgonzola, latte, burro, olio d'oliva, sale
Parmigiano Reggiano cheese, blue cheese, milk, white pepper, butter, olive oil, salt

In bianco

€ 5,00

Burro, Parmigiano Reggiano, olio di oliva, sale
Butter, Parmesan cheese, olive oil, salt

I SECONDI

Tagliata di manzo nostrano € 16,00

Con crema di funghi
Con crema di noci
Con misticanza e pomodorini
Con patatine fritte / al forno



Tagliata di pollo € 8,00

Verdure grigliate
Patine fritte
Insalata e pomodori

Battuta di vitello € 12,00

Maionese di noci e chips di grana

Milanese di tacchino e patatine € 10,00

Hamburger al piatto € 9,00

Pomodorini, cipolle caramellate, misticanza, scamorza

Hamburger panino € 9,00

Pomodorini, cipolle caramellate, misticanza, scamorza

Hamburger e patatine fritte € 9,00

Hamburger Gold - Panozzo € 10,00

Hamburger, pomodoro, provola affumicata, insalata, pane pizza,
cipolle caramellate, scamorza

Fritto misto di pesce* € 14,00

Totani, gamberetti, zucchine

Verdure grigliate € 5,00

Zucchine, melanzane peperoni

Cuori di carciofo scottati* € 6,00

Patate al forno € 4,00

Patatine fritte (prodotto surgelato) € 4,00

Frozen french fries (frozen product)

Insalata verde € 4,50

Only salad, valeriana

* prodotto surgelato *frozen product *produit congelé *gefrorenes produkt

LINEA METROPOLITAN MULTIPIATTO



COMPONI IL TUO PIATTO SCEGLIENDO 3 ALIMENTI TRA:



10

Primo piatto a scelta

Bresaola

3 bocconcini di mozzarella

Farinata

Roast beef

farro

Feta

Misticanza e pomodorini

Pomodori

€ 12,00



LE INSALATE

Caprese

Pomodori, mozzarella, basilico, olio extra vergine di oliva
Tomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil

€ 7,00



Greca

Feta, pomodori, cipolle, olive taggiasche, peperoni, cetrioli
Feta cheese, tomatoes, onions, taggiasche olives, pepperoni, cucumbers

€ 7,50



Niçoise

Insalata verde, pomodori, olive nere taggiasche, uova, patate, acciughe, tonno, cipolla, capperi. Salad, tomatoes, taggiasche olives, eggs, potatoes, anchovies, tuna, onions, capers

€ 9,00

Saporita

Tonno, cipolle, fagioli
Tuna, onions, beans

€ 6,00

Leggera

Funghi champignons, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano
Champignons mushrooms, rocket salad, Parmigiano Reggiano cheese

€ 7,00

Sarset

Valeriana, uova sode, noci
Salad, eggs, walnuts

€ 6,00

Slight

Insalata di farro con feta, olive nere, pomodorini
Farro salad with feta, black olives, cherry tomatoes

€ 7,00

Proteica

Fagioli, cipolle, uova sode
Beans, onions, hard-boiled eggs

€ 7,00

Insalata verde

Only salad, valeriana

€ 4,50

Insalata misticanza

Misticanza

€ 4,50

Insalata chicken

Pollo alla piastra, crostini, pomodorini, scaglie di grana, misticanza
Grilled chicken, croutons, cherry tomatoes, Parmesan cheese, mixed salad

€ 9,00

Insalata Milano

Milanese di tacchino, crostini, pomodorini, scaglie di grana, misticanza
Turkey with breading, croutons of bread, tomatoes, Prmesan cheese, mixed salad

€ 10,00

PER I BIMBI (massimo 12 anni)

Milanese di tacchino, patatine fritte
bevanda, gioco dolce

Milanese turkey, chips, beverage, Gioco Dolce

€ 10,00

Primo a scelta, patatine fritte,
bevanda, gioco dolce

Pasta, chips, beverage, Gioco Dolce

Pâtes, pommes de terre, boisson non alcoolisée, Gioco Dolce

€ 8,00

Hamburger, patatine fritte,
bevanda, gioco dolce

Hamburger, chips, beverage, Gioco Dolce

Hamburger, pommes de terre, boisson non alcoolisée,
Gioco Dolce

€ 10,00

Cip Ciok



Gelato
al cioccolato

Chocolate
ice cream

Lady



Gelato
alla fragola

Strawberry
ice cream

Twitty



Gelato
fiordilatte

Milk
ice cream

Pan Dan



Gelato
alla vaniglia

Vanilla
ice cream

Elvis



Gelato
al cioccolato

Chocolate
ice cream

LA FRUTTA



Macedonia
fruit salad

€ 5,00



Fragole (stagionale)
Strawberries

€ 5,00



Melone (stagionale)
Melon

€ 4,00



Anguria (stagionale)
Watermelon

€ 4,00



Ananas
Pineapple

€ 5,00



Aggiunta di gelato
Addition of ice cream

€ 1,50
a pallina

FINE CORSA

I DOLCI

del giorno

€ 5,00

Affogato crema caffè

€ 5,00

Focaccia al mattone con Nutella e panna

€ 9,00

I GELATI

Gelato alla Crema, pistacchio, cioccolato

€ 4,00

Sorbetti:

Arancia rossa / Frutti di bosco / Mela verde

Limone / Mandarino / Pesca

€ 4,00

Per i bambini guarda la pagina dei Menu bimbi

Gioco Dolce (gelato)

€ 5,00

LE BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina bionda

Draft beer

media € 5,00 piccola 3,00



Birra alla spina rossa

Draft red beer

media € 6,00 piccola 3,50



Panaché con birra bionda

Panaché Draft beer

media € 4,50 piccola 2,50

Panaché con birra rossa

Panaché red beer

media € 5,00 piccola 3,00

Weiss alla spina

Draft weiss beer

media € 6,00 piccola 3,50

LE BIRRE ARTIGIANALI 33cl.

Weiss

Hibu

Dama Bianca

Vol.5% .

€ 5,00

Ambrata

Filodilana

Luppolo Alberto Vol.4,5%

€ 5,00

Chiara

Filodilana

Beela

Vol.6%

€ 5,00

Coca Cola alla spina

piccola € 2,50 media 3,50

Bibite in bottiglia

€ 3,00

Drinks in bottles or cans

(Coca-Cola, Coca Cola Zero, Estathè pesca, Estathè limone
Fanta, Sprite)

Chinotto, Lemonsoda

€ 2,00

Vino bianco sfuso

White wine in bulk

calice € 3,50 1/4 4,00 1/2 6,00

Vino rosso sfuso

Red wine in bulk

calice € 3,50 1/4 4,00 1/2 6,00

Acqua naturale o gasata

Sparkling or still water

1/2 € 2,00

LO SPILLATORE AL TAVOLO



Riempimento da:
1 - 1,5 - 2 - 2,5 - 3,0 - 3,5 litri

Sempre fresca
con la colonna di ghiaccio interna!



Birra Bionda



Birra Rossa

1 lt	bionda	€ 14,00
1 lt	rossa	€ 17,00
1,5 lt	bionda	€ 21,00
1,5 lt	rossa	€ 25,00
2 lt	bionda	€ 27,00
2 lt	rossa	€ 32,00
2,5 lt	bionda	€ 30,00
2,5 lt	rossa	€ 36,00
3,0 lt	bionda	€ 34,00
3,0 lt	rossa	€ 41,00
3,5 lt	bionda	€ 38,00
3,5 lt	rossa	€ 44,00

I VINI IN BOTTIGLIA

IL ROSSO

Piemonte

BARBERA doc	«Le Tane»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 12,00
DOLCETTO doc	«Ricosio»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 14,00
BONARDA doc frizzante	«Mie Gioie»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 12,00
NEBBIOLO		bottiglia	0,75lt	13,0°	€ 16,00
BARBERA		sfuso	calice	12,5°	€ 3,50
BARBERA		sfuso	1/4lt	12,5°	€ 4,00
BARBERA		sfuso	1/2lt.	12,5°	€ 6,00

IL BIANCO

Piemonte

CORTESE doc fermo	«Montecroce»	bottiglia	0,75lt	12°	€ 10,00
CORTESE doc frizzante	«Verdemare»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 12,00
CHARDONNAY		sfuso	calice	12°	€ 3,50
CHARDONNAY		sfuso	1/4lt	12°	€ 4,00
CHARDONNAY		sfuso	1/2lt	12°	€ 6,00

IL PROSECCO

Piemonte

PROSECCO doc CORTESE extra dry	«Cellino»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 15,00
PROSECCO doc Pinot CHARDONNAY brut	«Castel Mago»	bottiglia	0,75lt	12,5°	€ 15,00

I VINI IN CALICE

Chardonnay	€ 3,50
Barbera	€ 3,50
Cortese fermo	€ 4,00
Prosecco	€ 5,00

IL FINE PASTO

Caffè: espresso, dec, orzo, ginseng Espresso, decaffeinated, barley coffee	€ 1,50
Caffè doppio Double coffee	€ 2,50
Caffè corretto Coffee with alcohol	€ 2,50
Cappuccino White Coffee	€ 3,00
The The	€ 3,00

I DIGESTIVI

San Simone, Amaro del Capo, Averna, Sambuca, Jägermeister, Montenegro,	grappa bianca o gialla, limoncello, mirto, Amaretto di Saronno, Amaro Lucano, rum Pampero.	€ 4,00
---	---	--------

Coperto € 2,00
Service

GLI EVENTI PRIVATI

Organizza il tuo evento privato.

Festeggia da noi il compleanno
e le feste di laurea.

Raduna i tuoi amici per serate private,
allestiremo la sala secondo le tue esigenze.



Sala TV, Calcio, Sport.



Convenzioni aziendali e universitarie.

Si accettano tickets solo a pranzo
nei giorni feriali.