

PIZZE E FOCACCE



Pizze e Focacce

Panifichiamo con farine alternative e senza glutine abbiniamo prodotti del territorio, selezionati, di prima qualita' e cucinati da noi.

Le Nostre Pizze

Regina 10

Base ROYAL FIBRA, salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico fresco e pomodorini confit

Sicilia 10

Base ROYAL FIBRA, salsa di pomodoro, origano, acciughe di Sicilia, frutti del capperio, pomodorini confit e olio all'aglio

Carciocotto 10

Base ROYAL FIBRA, salsa di pomodoro, fiordilatte, carciofi alle erbe e prosciutto cotto Capitelli

Le Nostre Focacce

Salmone 12

Base LUPINO, Salmone affumicato homemade, robiola alla senape, mango piccante al rum, cipollotto, pepe giamaicano e coriandolo

Vegeta 10

Base SOYA, fiordilatte, Robiola Bosina, Melanzane alla salsa Tamari, zucchine al forno, piselli, scorza di limone

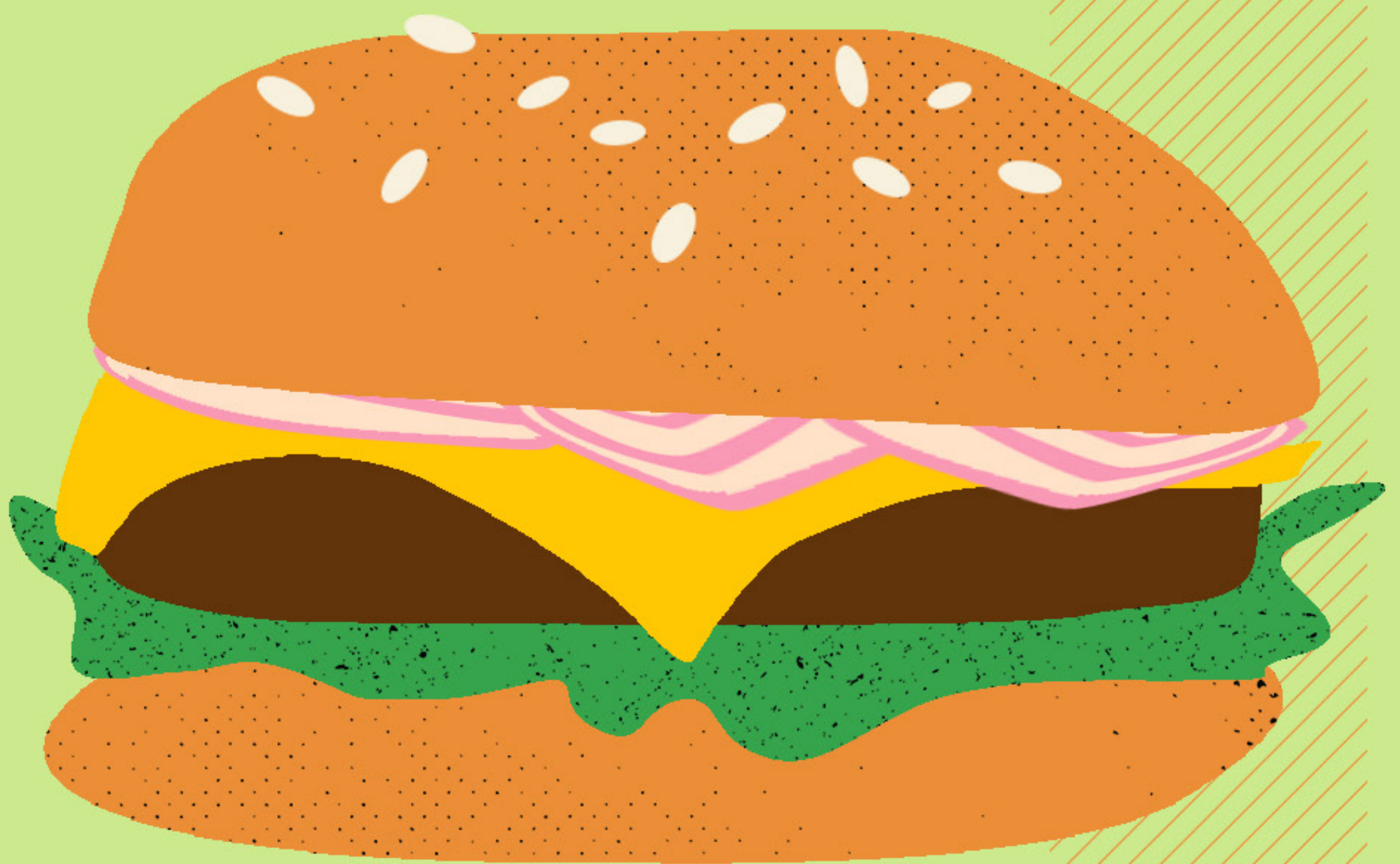
Ligure 10

Base CRUNCH, pesto di basilico e mandorle, patate e fagiolini arrostiti, scaglie di Pecorino stagionato



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

BURGER E SANDWICH



Burgers & Sandwich

Serviti con chips di patate

Sosta Burger 12

Pane artigianale, hamburger di manzo, cheddar, bacon, pomodoro, lattuga e salsa Sosta

Tartare Burger 12

Pane artigianale integrale, battuta di Fassona, uovo all'occhio di bue e maionese ai pomodori secchi

Horse Burger 12

Pane artigianale, burger di cavallo crudo, senape in grani, acciuga dell'Adriatico, capperi e salsa Caesar

Pork Burger 12

Pane arabo artigianale, pulled pork, cavolo viola al limone e salsa BBQ

Polpo Burger 14

Pane artigianale, polpo alla piastra, spinacini, olive taggiasche e maionese ai pomodori secchi

Veggy Burger 12

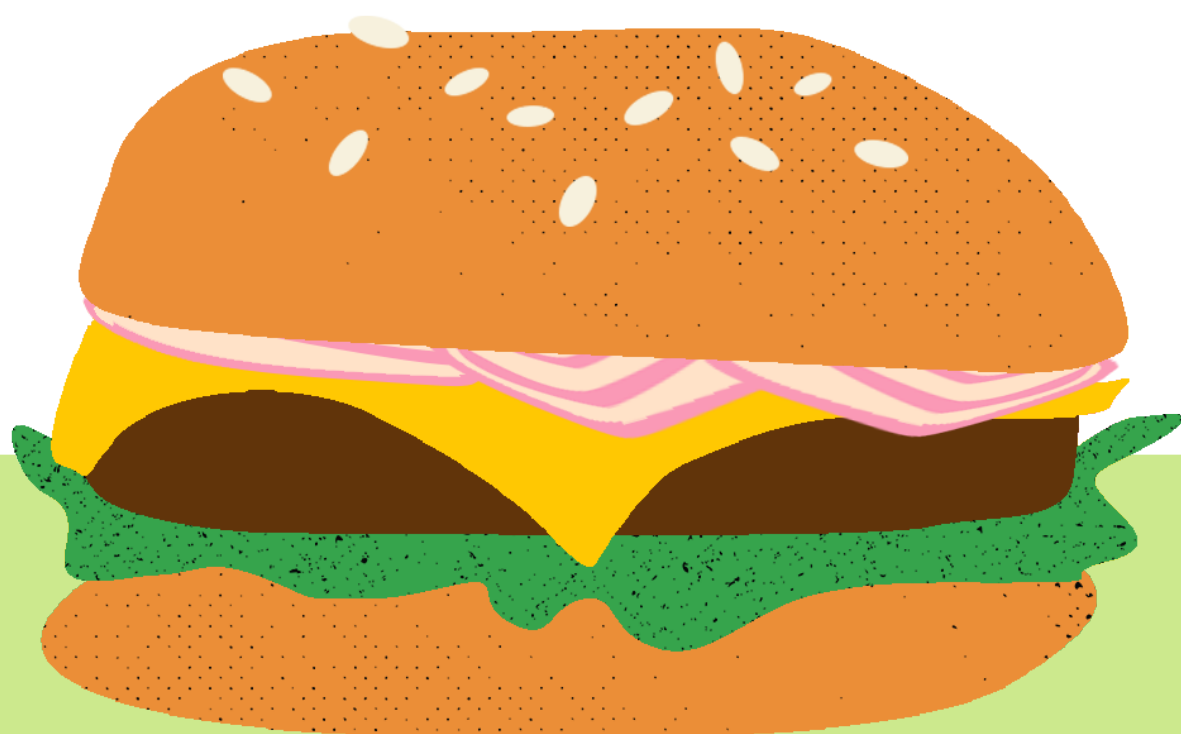
Pane artigianale integrale, burger vegano di ceci, fagioli neri e quinoa, verdure di stagione al forno e crema alla rapa rossa e tahina

Amazing Toast Sandwich 12

Pane in cassetta artigianale, straccetti di pollo alle erbe, bacon, fontina, lattuga e salsa Sosta

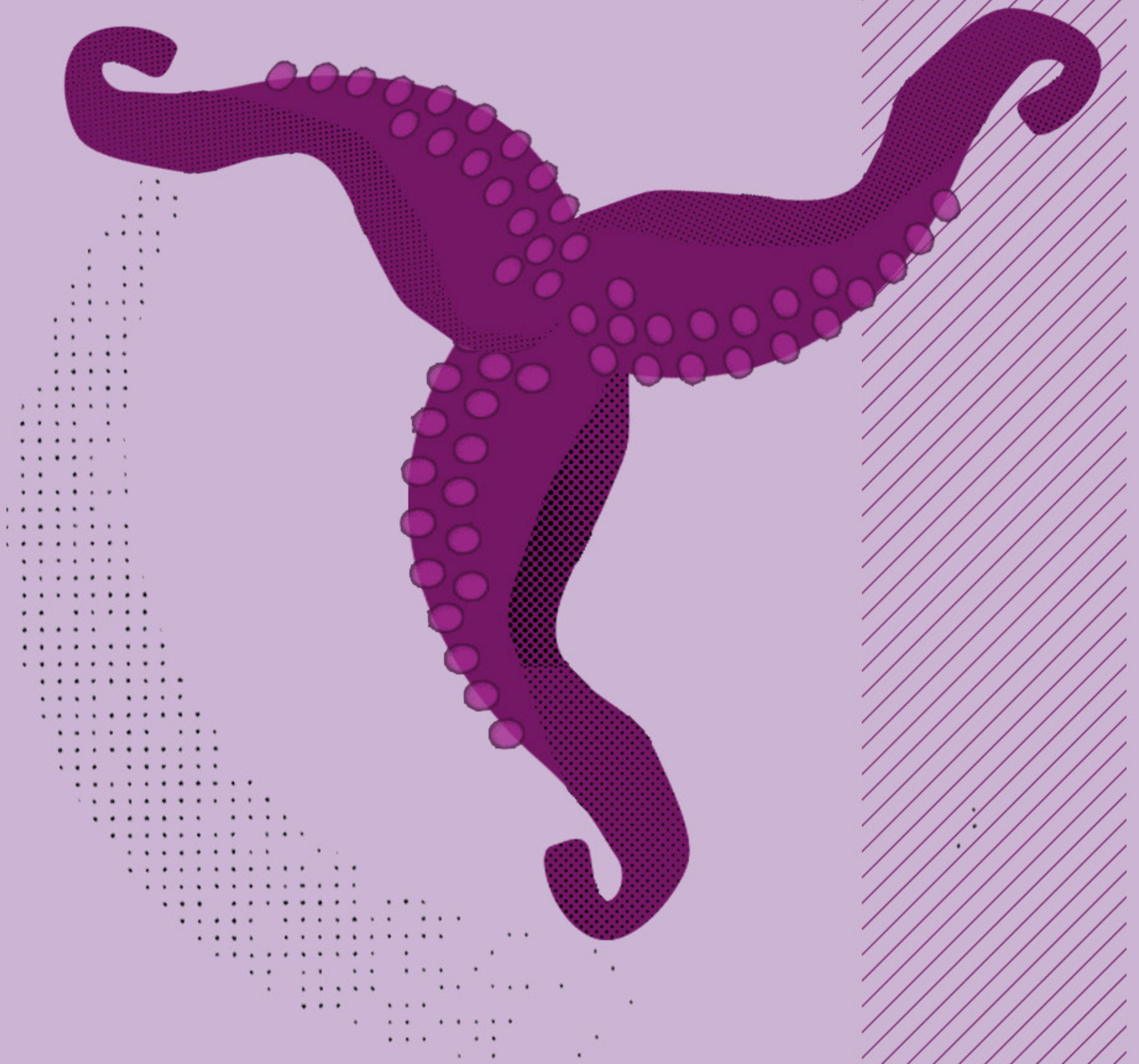
Roast Beef Toast Sandwich 12

Pane in cassetta artigianale, roast beef, caciotta, cipolle caramellate, lattuga, maionese al rafano



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

la CUCINA



la Cucina

Serviti con chips di patate

Tortelli piacentini con burro e salvia **9**

Riso Venere integrale con burrata, alici e pinoli tostatati **10**

Polpo croccante, crema di patate, olive taggiasche,
polvere di capperi e pomodorini confit **15**

Salmone con salsa di rapa rossa e tahina, cavolo viola al limone e sesamo nero **13**

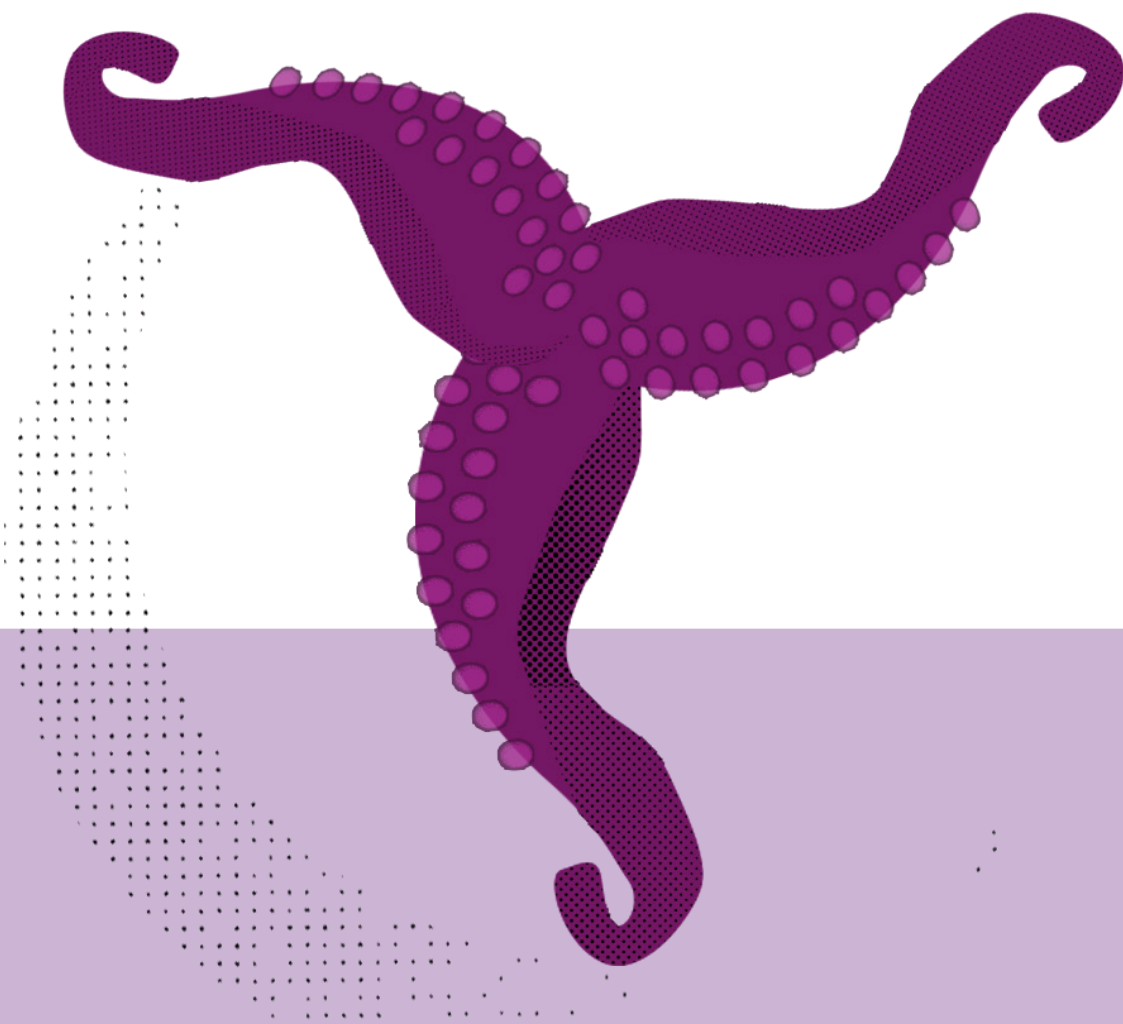
Pollo affumicato con riso basmati e verdure croccanti **10**

Filetto di vitello
in crosta di Pancetta Piacentina, al profumo di salvia, con verdure croccanti **14**

Roast-beef con il suo fondo di cottura e patate al forno **10**

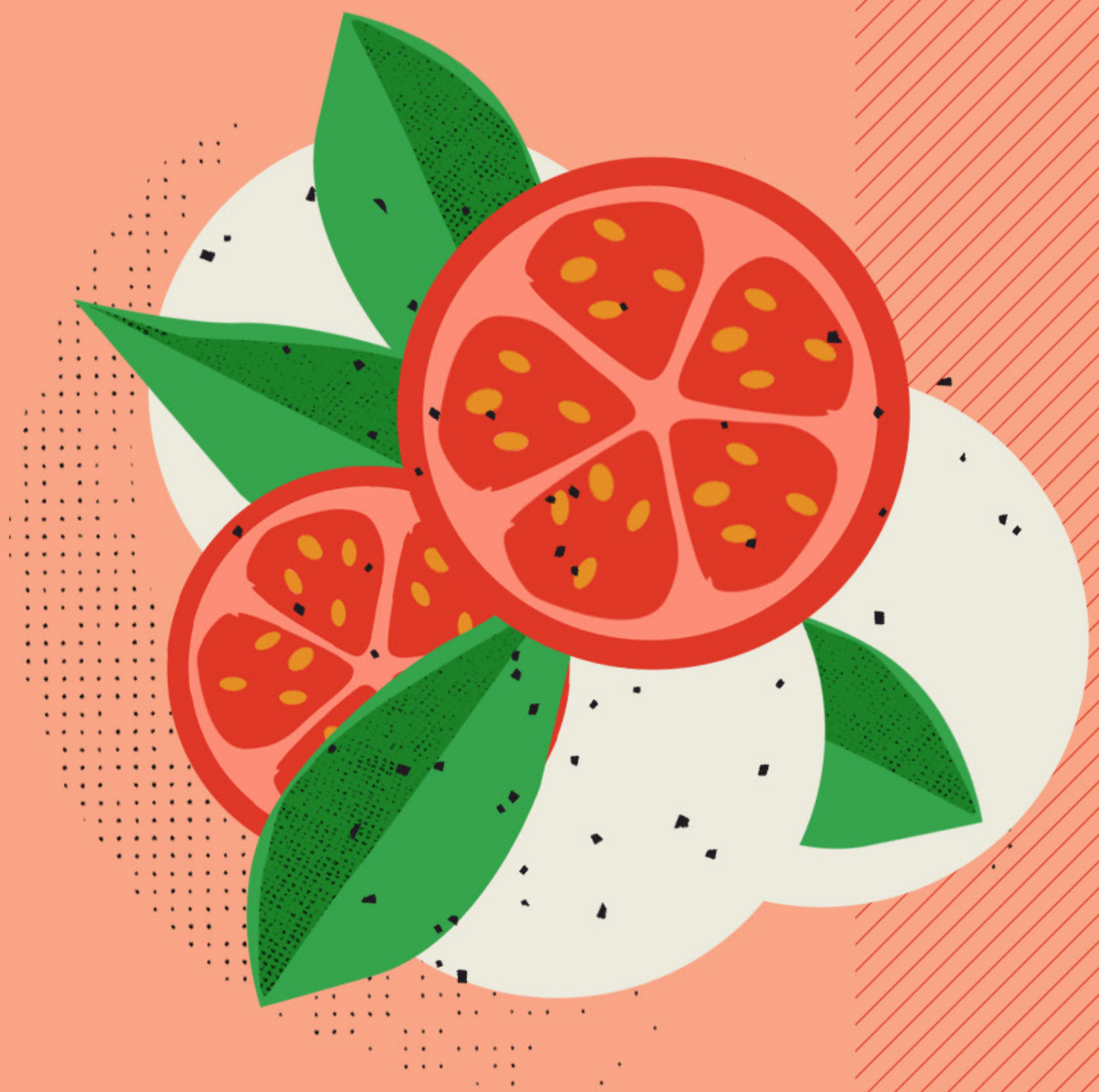
Tagliata di manzo con olio al rosmarino e patate al forno **15**

Rib eye
il cuore della costata di manzo, dalla caratteristica texture tenera e succosa
300/350g senza osso, accompagnata da patate al forno **18**



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

CONTORNI E INSALATE



Contorni

Chips di patate di nostra produzione **4**

Patate al forno **4**

Patate fritte **4**

Verdure di stagione al forno **4**

Insalata mista di verdure **4**

Insalate

Caesar Salad **8**

Lattuga, straccetti di pollo alle erbe di Provenza, scaglie Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

Season Salad **7**

Insalata di verdura cotta e cruda con frutta di stagione

Panzanella **7**

Pane artigianale, pomodoro, pomodorini confit, cipolla rossa e basilico

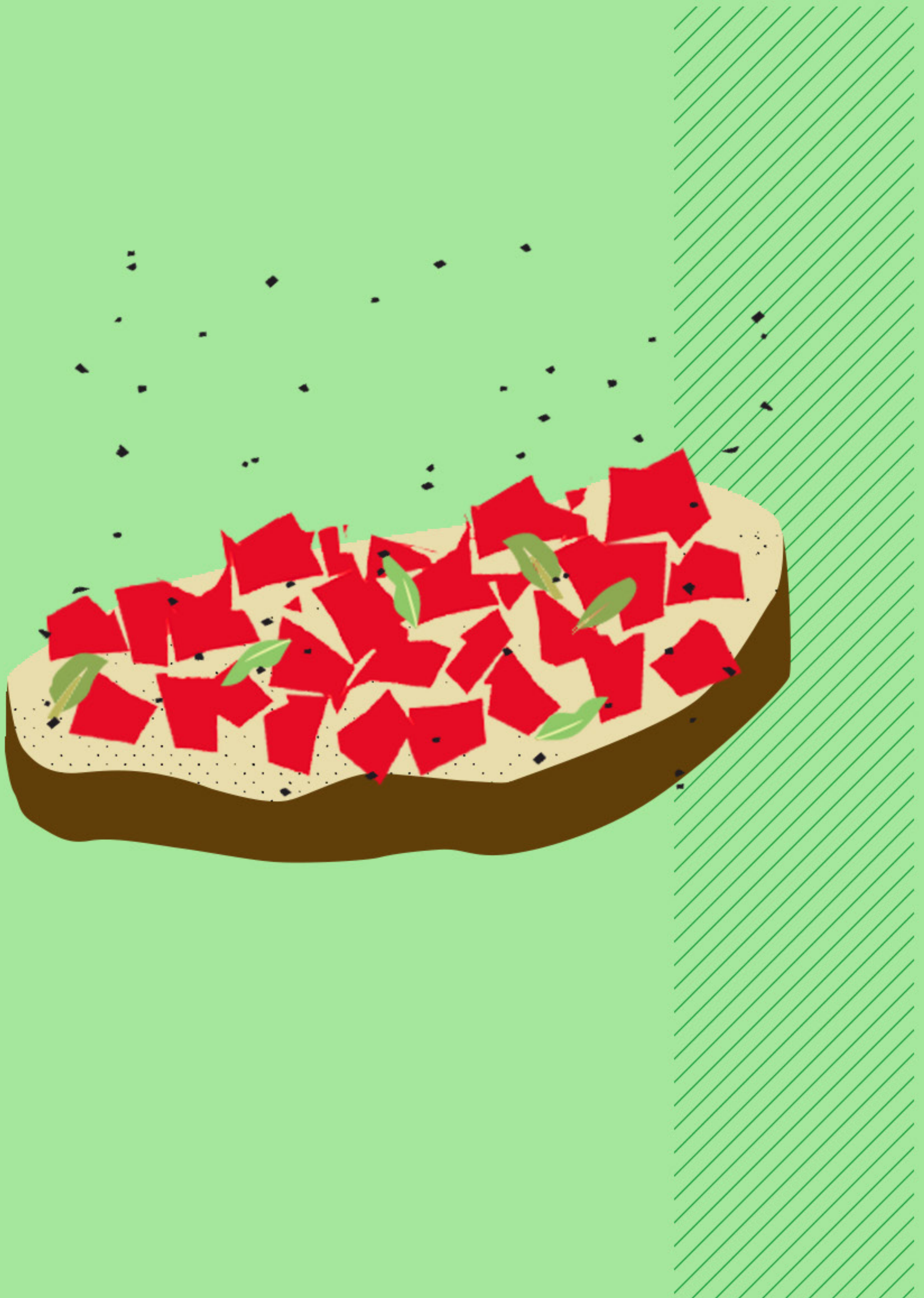
Country Salad **7**

Spinacino baby, lattuga, caciotta, uovo sodo bio, ceci e salsa agrodolce



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

CROSTONI



Crostoni

Mozzodoro 7

Mozzarella fiordilatte e pomodorini confit

Cacciuga 7

Caciotta piacentina, acciughe sott'olio dell'Adriatico e scorza di lime

Salmurro 8

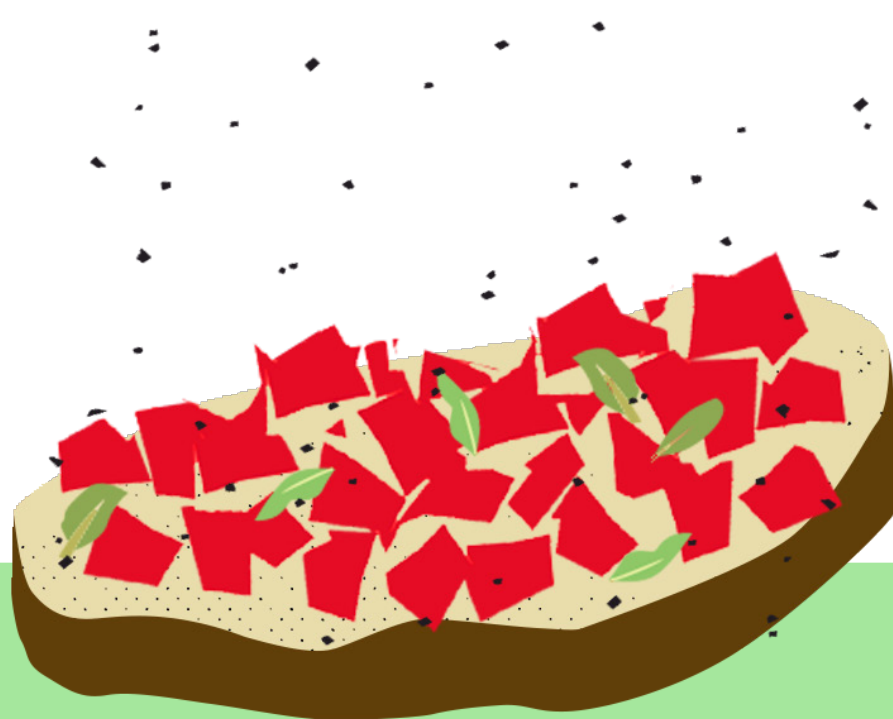
Salmone marinato agli agrumi, burro salato, frutto del capperi e polvere d'arancia

Funcettola 7

Funghi porcini trifolati, provola e Pancetta Piacentina

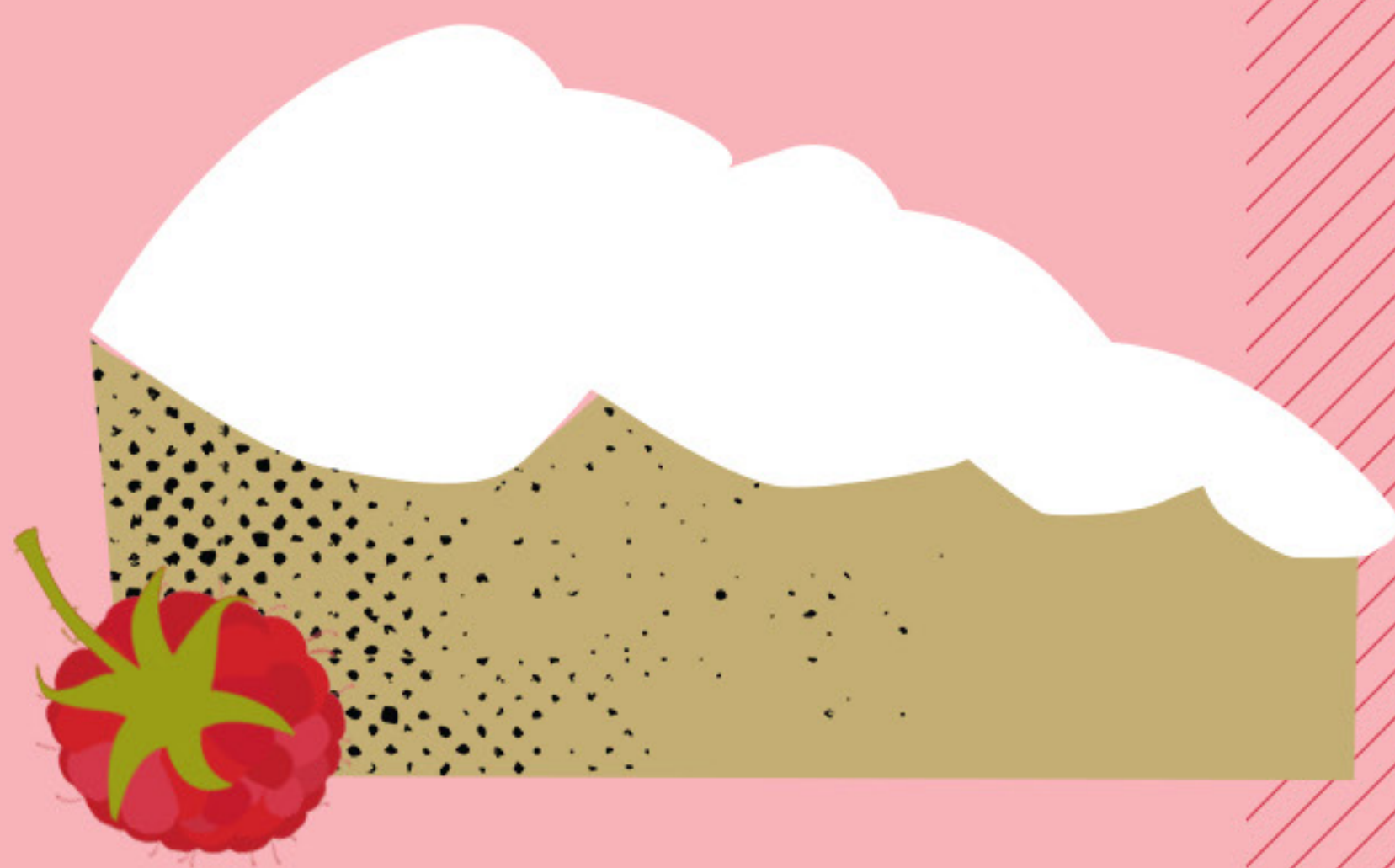
Roaspinola 8

Crema di robiola e senape in grani, roast-beef e spinacini



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

DOLCI



Dolci

Tortino al cioccolato 8
con salsa al mango

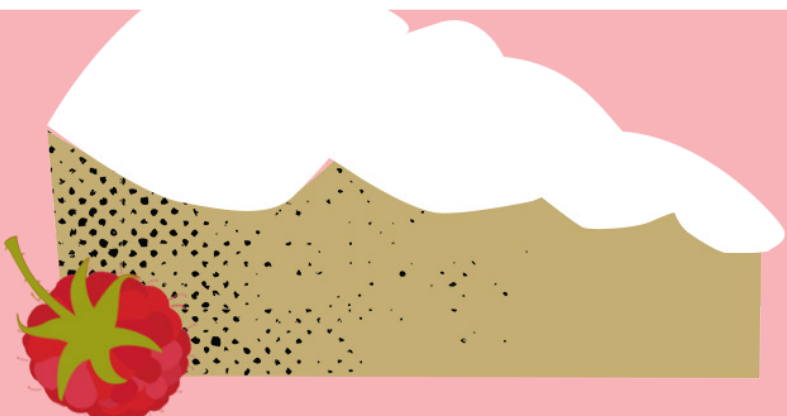
Bavarese alla nocciola
con cuore morbido di caramello mou 8

Cheese cake 6

Tiramisù 6

Torta Sbrisolona con zabaione 6

0111 23456789



SERVIZIO A DOMICILIO
prenota al numero whatsapp
3898292727

BIRRE



Birre

Birre in bottiglia

Birra Messina Cristalli di Sale - 33cl - 5% **3,5**
SOL Cervezza - 33cl - 4,5% **3,5**
Paulaner Hefe Weisbier - 50cl - 5,5% **4**

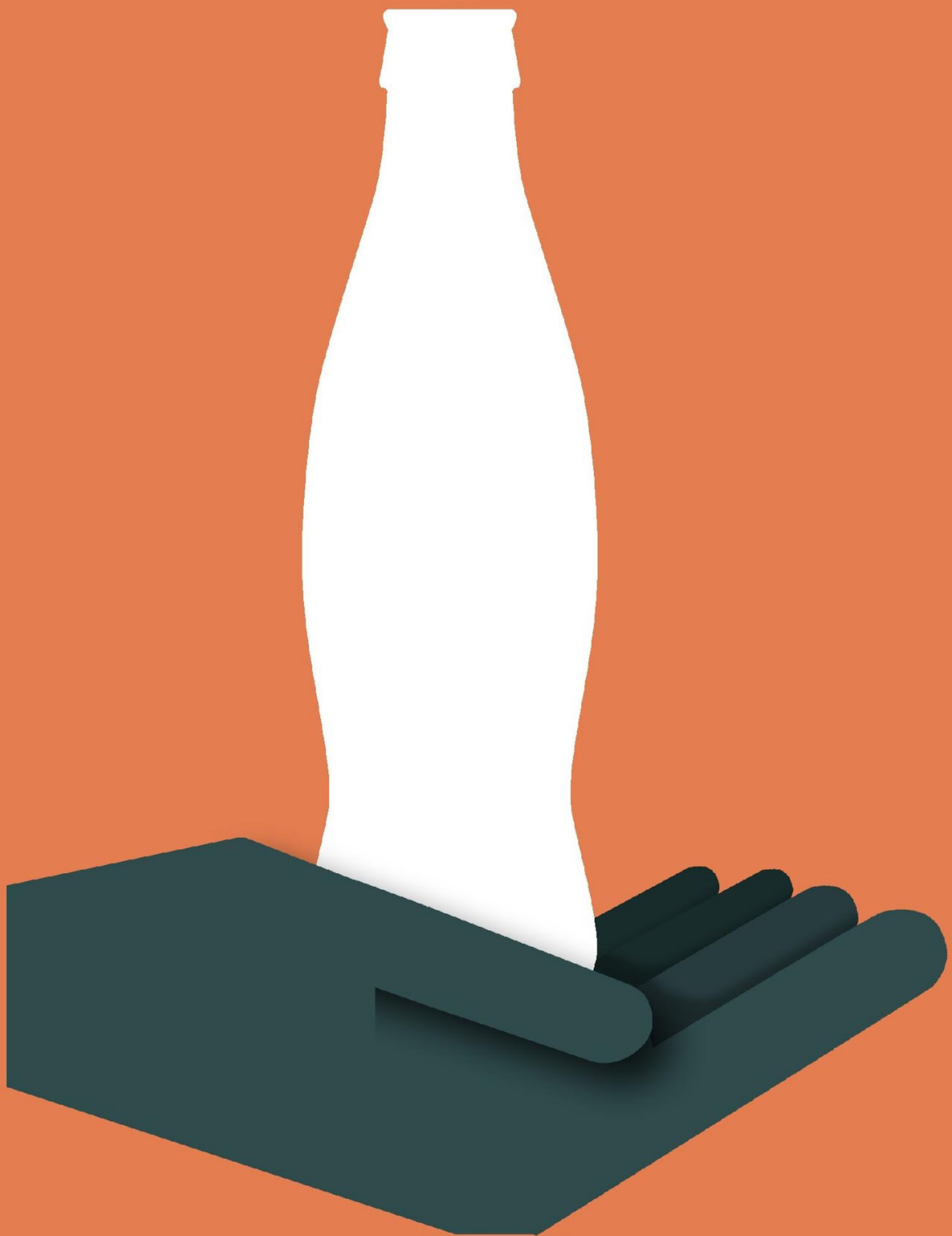
Artigianali della Provincia

Retorto Latte Più - Blanche - 33cl - 4,8% **5**
Retorto Morning Glory - Apa - 33cl - 5,6% **5**

La Buttiga Vakka - Honey Ale - 33cl - 4,9% **5**
La Buttiga Psycho - Double Ipa - 33cl - 7,1% **5**

Vallescura Pociuo - Rossa dop.m.(bio) - 33cl - 6,0% **5**
Vallescura Apami - Apa (bio) - 50cl - 5,0% **6**

BIBITE



Bibite

Bibite in bottiglia (20cl) 2.5

Coca Cola

Coca Cola Zero

Aranciata dolce e amara

Gassosa

Chinotto

Schweppes

Tonica

Lemonsoda

Estathè limone e pesca

Thè verde

Acqua Brillante Recoaro

Succhi di frutta (20cl) 2.5

ananas - pompelmo - arancia - pesca - pera

albicocca - ace - mirtillo - pomodoro

Estratti naturali di frutta fresca (20cl) 3

Az. ag. Piseroni di Soarza (Pc)

Ananas - pompelmo - tropical - mirtillo mix frutta e verdura

Aperitivi monodose 2.5

crodino - aperol - san bitter - campari

Acqua minerale 0,5lt 1

Acqua minerale 1lt 1,5

VINI



Vini Piacentini

BOLLICINE

Spumante met. class. “Il Pigro” (pinot nero–chardonnay) // Romagnoli 17

**Spumante met. class. “Il Pigro Dosaggio Zero”
(pinot nero–chardonnay) // Romagnoli 23**

Spumante met.class.mill. “Enrico I” // Torre Fornello 24

**Spumante met. class. rosè “Il Pigro”
(pinot nero–chardonnay) // Romagnoli 24**

BIANCHI FRIZZANTI

**Monterosso doc “La Baia”
(malvasia-ortrugo-trebbiano-moscato) // Marco Cordani 11**

Ortrugo // Barattieri 12

Ortrugo “Sasso Nero” // Romagnoli 12

Ortrugo Spago // Poggiarello 14

Sauvignon // Barattieri 12

BIANCHI FERMI

Ortrugo “Colto Vitato della Filanda” // Romagnoli 13

“Prato Bianco” (malvasia–sauvignon –chardonnay) // Torre Fornello 16

Sauvignon “I Quadri” // Poggiarello 16

Chardonnay “La Piana” // Poggiarello 16

Malvasia secca “Sorriso di Cielo” // La Tosa 21

Sauvignon Blanc // La Tosa 21

Vini Piacentini

ROSSI FRIZZANTI

Gutturnio frizzante // Il Negrese 10

Gutturnio frizzante “Magia” // Marco Cordani 11

Gutturnio frizzante “Sasso Nero” // Romagnoli 13

Gutturnio frizzante “Spago” // Poggiarello 14

Barbera frizzante // Barattieri 10

ROSSI FERMI

Gutturnio Superiore // 2018 // Barattieri 13

Gutturnio sup. “Colto vitato Bellaria” // 2018 // Romagnoli 14

Gutturnio Superiore // 2018 //La Tosa 16

Gutturnio Superiore “Sinsal” // 2016 // Torre Fornello 18

Gutturnio Superiore “Apogeo” //2016// Marco Cordani euro 20

Gutturnio Superiore Riserva “La Barbona” // 2014-2015 // Il Poggiarello 23

Gutturnio Superiore Riserva “Vigna Morello” // 2017 // La Tosa 25

“Ross” (merlot) // 2016 // Villa Bellaria 18

“Caravaggio” (croatina-barbera-merlot) // 2017 // Romagnoli 18

“La pantera” (barbera - bonarda – cabernet) // 2016 // Luretta 25

“Luna Selvatica” (cabernet sauvignon– merlot) // La Tosa 30

“La Macchiona” (barbera – bonarda) // 2012 - 2011 // La Stoppa 30

Barbera // 2010 - 2011 // La Stoppa 25

Barbera “Il Piston” 1,5 lt // 2018 // Poggiarello 27

Vini Nazionali

Trentino Alto Adige

BOLLICINE

Trento Doc Brut // Frescobaldi 20

Trento Doc Brut “Perle” // Ferrari 33

Trento Doc Brut “Perle’ Zero” // Ferrari 49

Trento Doc Extra Brut // Arunda 32

Trento Doc “Riserva Lunelli” // Ferrari 46

BIANCHI FERMI

Muller Thurgau // Terlano 19

Pinot Bianco // Von Blumen 18

Kerner Valle Isarco // Taschlerhof 24

ROSSI

Lagrein // 2017 // Hofstatter 22

Cabernet Sauvignon // 2016 // Hofstatter 22

Pinot Nero // 2018 // Von Blumen 24

Vini Nazionali

Piemonte

BOLLICINE

Alta Langa “Limited Edition” // Fontanafredda 18

Alta Langa Spumante Brut // Ettore Germano 32

BIANCHI FERMI

Arneis Langhe // Damilano 17

ROSSI

Langhe Doc Nebbiolo “Filari Corti” // 2016 // Agricola Brandini 23

Langhe Doc Nebbiolo “No Name” // 2015 // Borgogno 34

Barolo // 2014 // Fontanafredda 30

Barolo // 2011 // Agricola Brandini 40

Barbaresco “Mondino” // 2016 // Piero Busso 35

Barbaresco “Mondino” // 2013 // Piero Busso 43

Vini Nazionali

Lombardia

BOLLICINE

Franciacorta Brut // Ferghettina 26

Franciacorta Brut // Villa 29

Franciacorta Extra Brut // Faccoli 30

Franciacorta Rosè // Faccoli 30

Franciacorta Brut Saten // Ferghettina 33

Franciacorta Brut Prestige // Cà del bosco 38

BIANCHI FERMI

Lugana // Cà dei Frati 18

Lugana “Brollettino” // Cà dei Frati 23

ROSSI

Rosso di Valtellina Doc // 2017 // Arpepe 24

Valtellina Superiore Docg “Il Pettirosso” // 2016 // Arpepe 32

Salsella Valtellina Superiore Docg “Stella Retica” // 2015 // Arpepe 35

Barolo // 2014 // Fontanafredda 30

Vini Nazionali

Friuli Venezia Giulia

BIANCHI FERMI

Ribolla Gialla // Marco Felluga 21

Chardonnay // Marco Felluga 19

Veneto

BOLLICINE

Prosecco Doc Treviso // Maschio dei Cavalieri 12

Prosecco Superiore Docg Guia // Foss Marai 18

Asolo Prosecco “Colfondo” // Bele Casel euro 17

ROSSI

Valpollicella // 2018 // Antolini 14

Valpollicella Ripasso “La Groletta” // 2017 // Corte Giara 22

Valpollicella Superiore Ripasso // 2016 // Musella 24

Amarone della Valpollicella Classico “Moropio”// 2013 // Antolini 35

Amarone della Valpollicella // 2012 - 2013 // Musella 38

Vini Nazionali

Toscana

ROSSI

Morellino di Scansano // 2018 // Rocca Grimalda 14

Bolgheri Rosso Doc // 2017 // Le Macchiole 26

Bolgheri Rosso Doc // 2016 // Le Macchiole 28

Chianti Classico // 2015 // Isole e Olena 26

Brunello di Montalcino // 2014 // Il Colle 39

Brunello di Montalcino // 2011 // Il Colle 47

“Paleo” (Cabernet Franc) // 2014-2015 // Le Macchiole 66

Sardegna

BIANCHI FERMI

Vermentino di Gallura Superiore // Porphirio 14

Marche

BIANCHI FERMI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore

“Casal di Serra Vecchie Vigne” // Umani Ronchi 23

Vini Nazionali

Campania

BIANCHI FERMI

Falanghina “SAbbia Vulcanica” // Agnanum 14

Greco di Tufo // I Feudali 14

Puglia

BIANCHI FERMI

Fiano e Greco // A Mano 12

ROSSI

Primitivo // 2017 // A Mano 12

Negroamaro Salento “Renata Forte” // 2018 // Hisotelaray 17

Sicilia

BIANCHI FERMI

“Anthilia” (ansonica-cataratto) // Donnafugata 14

“Terebinto” (Grillo) // Planeta 18

Etna Bianco (Carricante) // Planeta 23

Chardonnay // Planeta 29

ROSSI

Nero d’Avola “Plumbago” // 2017 // Planeta 18

Vini Dolci

Spumante malvasia dolce // Perini e Perini 14

Malvasia passita - 0.5 lt // Il Negrese 25

Moscato d'Asti "Campbianc" // Emilio Vada 17

Recioto della Valpolicella Classico - 0.5 lt // Antolini 28