

l'impasto

IMPASTO COMPOSTO DA FARINE MACINATE A PIETRA,
SELEZIONATE CON CURA,
DERIVANTI DA GRANO **100% ITALIANO**,
UTILIZZANDO POCCHI LIEVITI NATURALI E ACQUA FRESCA,
UNITA AL SALE INTEGRALE,
COLTO A MANO NELLE SALINE SICILIANE.



**E' POSSIBILE SCEGLIERE PER LE PIZZE E I PANUOZZI
LA VARIANTE AI 9 CEREALI CON SUPPLEMENTO DI 1 EURO.**



SIAMO ATTENTI ALLE VOSTRE ESIGENZE:

Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare
siete pregati di riferirlo al personale.
Inoltre a vostra richiesta prepariamo piatti con ingredienti
senza lattosio e senza glutine.

Antipasti

Melanzana Josper _____ € 5

Barchetta di melanzana cotta a carbonella con olio evo e sale marino

Battuta di fassona piemontese _____ € 8

Crudo e bufala _____ € 10

Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Mozzarella di bufala campana Dop



Sfizietto _____ € 10

Il nostro pane fritto accompagnato da Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, pomodoro San Marzano Dop, basilico e Olio Evo 100% italiano
E' possibile aggiungere stracciata di burrata pugliese (+2 Euro)



Crudo e burrata _____ € 10

Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Burrata pugliese

Tagliere (2 porzioni) _____ € 15

Selezione di salumi e formaggi dal nostro banco gourmet accompagnati dal nostro pane



PRIMI

GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE	10.00
con riccioli di parmigiano reggiano a lunga stagionatura	euro
SPAGHETTI SAPORE DI MARE	11.00
con *calamari, *ciuffetti al pomodoro italiano biologico, olive riviera e capperi delle Isole Siciliane	euro

SECONDI

TAGLIATA	16.00
Scamone di prima qualità da bovini piemontesi scottato in piastra e accompagnato da patate fritte con buccia	euro
FILETTO	18.00
Il Re dei tagli dai migliori bovini piemontesi scottato in piastra e accompagnato da *patate fritte con buccia, rucola e pomodorini Pachino	euro
CUOPPO DI *CALAMARI FRITTI	14.00
accompagnati dalle *patate fritte con buccia	euro

BURGER AL PIATTO

accompagnati da *patate fritte con buccia

REALE PIEMONTESE	14.00
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, Provola affumicata, Pomodoro, Basilico fresco	euro
ANGUS REALE	15.00
*Hamburger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, Provola affumicata, Pomodoro, Basilico fresco	euro
30 E LODE PIEMONTESE	14.00
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, marmellata di Cipolla di Tropea, Provola campana affumicata, salsa bbq	euro
ANGUS 30 E LODE	15.00
*Hamburger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, marmellata di Cipolla di Tropea, Provola campana affumicata, salsa bbq	euro
GOLOSO PIEMONTE	14.00
2 Hamburger 100% razza bovina piemontese, Insalata fresca, Gorgonzola dop e granella di Pistacchio di Bronte	euro
ANGUS GOLOSO	15.00
*Maxi Burger di Angus Irlandese (200 gr), Insalata fresca, Gorgonzola dop e granella di Pistacchio di Bronte	euro

*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.

I FRITTI

- **PATATE FRITTE CON BUCCIA** _____ **4.00**
euro
- **MISTO FRITTO NAPOLETANO** (2 porzioni) _____ **13.00**
euro
arancino rosso, polpetta di melanzana ripiena, fiore di zucca ripieno alla ricotta e prosciutto,
oliva piccante ripiena, crochè di patate, panzerotto salsiccia e friarielli, suppli di riso,
frittatina di pasta
- **POLPETTE DI MELANZANE RIPIENE DI MOZZARELLA** _____ **5.00**
euro
- **CROCCHÈ DI PATATE** _____ **4.00**
euro
- **OLIVE PICCANTI RIPIENE DI SALSICCIA E FRIARIELLI** _____ **5.00**
euro
- **FRITTATINE DI PASTA** _____ **5.00**
euro
con bechamelle artigianale
- **SUPPLI' DI RISO** _____ **5.00**
euro
farciti con prosciutto, mozzarella e piselli
- **ARANCINI DI RISO BIANCHI** _____ **5.00**
euro
"a pall' e riso" farciti con mozzarella
- **FIORI DI ZUCCA RIPIENI** _____ **5.00**
euro
alla ricotta e prosciutto cotto
- **PANZEROTTINI** _____ **5.00**
euro
con salsiccia e friarielli

*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservare freschezza,
gusto e per garantirne l'elevata qualità.



Brasserie



Hamburger Jospet _____ € 14,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con cipolla di Tropea caramellata, servito con patate fritte con buccia
E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)

Hamburger Jospet Reale _____ € 15,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con cipolla di Tropea caramellata, provola affumicata campana, servito con patate fritte con buccia

E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)

Hamburger Jospet Goloso _____ € 15,00

Hamburger 200 Gr di fassona piemontese cotto a carbonella, pane fatto da noi con gorgonzola e granella di Pistacchio di Bronte, servito con patate fritte con buccia

E' possibile avere la variante con carne di Angus irlandese (+1 Euro)



Capocollo _____ € 13,00

Due bistecche di puro suino italiano accompagnate da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Petto di pollo _____ € 13,00

Petto di pollo cotto a carbonella accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Costine Ribs _____ € 14,00

Costine di puro suino piemontese, taglio Ribs, accompagnate da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Salsiccia Barbecue _____ € 12,00

Salsiccia di puro suino piemontese accompagnata da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Grigliata Mista _____ € 20,00

Misto carne cotto a carbonella composto da:

- petto di pollo
- costine di puro suino piemontese, taglio Ribs
- capocollo
- salsiccia
- contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill o insalata



Brasserie



Fiorentina (su prenotazione, circa 1000 gr) _____ € 49,00

Il re dei tagli, cotto a carbonella e accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Tagliata _____ € 16,00

Scamone di prima qualità da bovini piemontesi cotto a carbonella e accompagnato da patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata



Calamari grigliati _____ € 15,00

Calamari al sapore di barbecue accompagnati da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata

Piatto Veg _____ € 13,00

Mix di verdure cotte a carbonella, tra cui barchetta di melanzana grigliata, patate arrosto e peperoni accompagnati dal pane fatto da noi

Costata (400 gr circa) _____ € 20,00

Taglio pregiato di fassona piemontese accompagnato da contorno a scelta tra patate fritte con buccia, melanzana grill oppure insalata



Grigliata mista (2 persone) Euro 44

Composta da:

- Costata di fassona piemontese ca. 400 g
- Petto di pollo ca. 400 gr
- Capocollo puro suino, 2 bistecche
- Costine taglio ribs, 4 pezzi
- + un contorno a scelta a persona.



Contorno a scelta a persona:



Pizze Speciali

Mulinciana _____ € 10

Mozzarella fior di latte campana, Chips di melanzane fritte, Olive taggiasche, Pomodorini Pachino, Parmigiano reggiano Dop, Basilico fresco, Olio Evo italiano

Cetarese _____ € 13

Prouola affumicata campana, Alici di Cetara, Pomodorino giallo "lucariello", Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita



30 e lode _____ € 13

Ricca selezione di ingredienti del pizzaiolo con decorazione a te dedicata

Regina di Bra _____ € 10

Prouola affumicata campana, Friarielli napoletani, Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Pomodorini Pachino, Parmigiano reggiano Dop, basilico fresco ed Olio Evo 100% italiano in uscita

Sesamina _____ € 12,00

Pomodoro italiano biologico 100%, Burrata pugliese, Pomodori secchi campani, Basilico fresco, Sesamo, Olio Evo 100% italiano spremuto a freddo

Polpo _____ € 14

Polpo del Mediterraneo di prima scelta scottato in padella con scalogno, Pomodoro Biologico 100% italiano, Olio Evo, Basilico Fresco dopo cottura



Burrata pugliese _____ € 12

Pomodoro San Marzano Dop, Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Burrata Pugliese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita

Saporita _____ € 13

Pomodoro italiano Biologico 100%, Bocconcini di Bufala campana Dop dopo cottura, Patate fritte con buccia, Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Basilico fresco, Sesamo

Gluten Free

Margherita _____	€ 7,00
Prosciutto _____	€ 9,00
Valdostana _____	€ 9,00
Parma _____	€ 10,00
Pistacchio _____	€ 11,00

Pizze Gourmet

Bronte Dop _____ € 20,00

Pesto di Pistacchio di Bronte Dop, Granella di Pistacchio di Bronte Dop, Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana Dop, Pomodorino Lucariello Giallo, Pancetta di puro suino piemontese, Basilico Fresco, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano.



Tagliata Jospet _____ € 20,00

Tagliata di fassona piemontese cotta a carbonella, pomodoro spunzillo napoletano, rucola fresca, provola campana affumicata, olio evo 100% italiano spremuto a freddo.

Pomodori di Napoli _____ € 20,00

Pomodoro San Marzano Dop, Pomodorino "Lucariello" Giallo, Pomodorino Pachino, Bocconcini di bufala campana Dop, Prouola affumicata campana, Pecorino siciliano pepato, Olio Evo 100% italiano in uscita.



Nord e Sud _____ € 20,00

Prosciutto crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodorini Pachino, Burrata pugliese, Rucola fresca, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano.

Sapore di Mare _____ € 20,00

Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana Dop, Alici di Cetara, Filetti di Tonno, Rucola fresca, Basilico Fresco, Olio Evo Estratto a Freddo 100% italiano



INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITA'

Scelti preferendo presidi Slow Food,
prodotti Dop e Igp, a Km Zero,
da filiera corta, agricoltura biologica e
salumi e formaggi provenienti
da bestiame allevato
con mangimi sani e naturali.



PIZZE "A MODO NOSTRO"

MARGHERITA TRADIZIONALE	5.50
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
MARINARA	5.00
Pomodoro San Marzano Dop, Aglio, Origano di Sicilia Biologico e Olio Evo 100% italiano	euro
TROPEA	6.50
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Cipolla di Tropea, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
DIAVOLA	6.50
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Schiacciata piccante, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
CACIO E PEPE	6.50
Mozzarella Fior di Latte campana, Pecorino siciliano pepato, Basilico fresco Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
BUFALA DOP	8.00
Pomodoro italiano 100%, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano e Parmigiano Reggiano Dop a lunga stagionatura	euro
ECCELLENZA	7.50
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico Fresco, Olio Evo 100% estratto a freddo dopo cottura e Parmigiano Reggiano Dop	euro

*Il prodotto potrebbe essere all'origine surgelato per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.



PIZZE "A MODO NOSTRO"

U.S.A. BABY	6.50
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, *Patate fritte, Basilico fresco, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
SOLARE	7.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodori secchi, capperi, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
SALSICCIA DI BRA	8.00
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte campana, Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
SALSICCIA E FRIARIELLI	8.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Salsiccia di suino piemontese, Friarielli napoletani, Peperoncino, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
VALDOSTANA DOP	8.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
NDUJA	8.00
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Cipolla di Tropea, Nduja calabrese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
5 STAGIONI	8.00
Pomodoro italiano 100% biologico, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Parmigiano Reggiano Dop, Olive Riviera Ligure, Carciofini, Funghi Champignon, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano	euro
5 FORMAGGI	9.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Provola affumicata campana, Gorgonzola Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
PARMA DOP	9.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodorini Pachino, Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo 100% italiano in uscita	euro



PIZZE "A MODO NOSTRO"

GORGONOCCI	9.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Gorgonzola Dop, Gherigli di noci, Basilico Fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
RIPIENOSFIZIOSO	9.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodoro italiano 100% biologico, Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Ricotta fresca, Pancetta alle erbe, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano	euro
PRUGNESPECK	9.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Speck tirolese, Prugne secche morbide, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
CERVERINA	9.00
Pomodoro italiano 100%, Mozzarella Fior di latte campana, Salsiccia di puro suino piemontese, Porri, Olio Evo 100% italiano, Parmigiano Reggiano Dop a lunga stagionatura	euro
TIROLESE	9.00
Pomodoro italiano 100% biologico, Mozzarella Fior di Latte campana, Gorgonzola Dop, Speck tirolese, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
PISTACCHIO	10.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Pesto di Pistacchio di Bronte, Pomodorini Pachino, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro
BRESAOLA	10.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Pomodorini Pachino, Parmigiano Reggiano Dop e a termine cottura Bresaola punta d'anca, Rucola fresca, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano	euro
CASTAGNES PANCETTA	10.00
Mozzarella Fior di Latte campana, Castagne sciroppate, Pancetta arrotolata da puro suino piemontese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita	euro





ingredienti speciali

Un'ottima qualità di farina,
acqua purissima, sale, lievito
con gusto, ma soprattutto "cuore",
l'impasto percepisce il sentimento.
Per condire la pizza? Estro e fantasia.

FOCACCIA AL PIATTO

CLASSICA _____ **4.00**
euro
Origano di Sicilia Biologico, sale artigianale di Trapani colto a mano e Olio Evo 100% italiano

CRUDO _____ **7.00**
euro
Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura e Olio Evo 100% italiano in uscita

LARDO ALLE ERBE _____ **7.00**
euro
Lardo alle Erbe da suini piemontesi in uscita

MAGNIFICA _____ **9.00**
euro
Rucola fresca, Bocconcini di Bufala Campana Dop e Salsiccia di Bra a crudo del Consorzio

PRELIBATEZZA _____ **12.00**
euro
Ricca selezione di affettati del banco gourmet, Pomodorini Pachino freschi, Bocconcini di Bufala Campana Dop e Olio Evo 100% italiano

PISTACCHIO _____ **12.00**
euro
Granella di Pistacchio di Bronte Dop, Speck tirolese, Stracciata di Burrata pugliese, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano in uscita

FOCACCIA RIPIENA

NAPOLETANA _____ **10.00**
euro
Provola affumicata campana, Salsiccia di suino piemontese, Friarielli napoletani, Basilico fresco, Peperoncino frantumato, Parmigiano reggiano Dop e Olio Evo 100% italiano

CAPRIS _____ **11.00**
euro
Mozzarella Fior di latte Campana, Prosciutto cotto di puro suino piemontese senza lattosio e senza glutine, Carciofini, Funghi champignon freschi, Olive Riviera Ligure, Pancetta alle erbe e Capperi delle isole siciliane

PARMIGIANA _____ **11.00**
euro
Mozzarella Fior di latte campana, Pomodoro San Marzano Dop, Melanzane fritte, Parmigiano reggiano Dop, Basilico fresco e Olio Evo 100% italiano



panuozzo

panino sfornato con il nostro impasto
della pizza, lievitato almeno 36 ore,
farcito al momento
e ripassato in piastra.



PANUOZZO CON PATATE

COTTO E MOZZARELLA _____ **9.00** euro

Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Mozzarella Fior di Latte campana, Basilico fresco, Olio Evo 100% italiano

PARMA DOP _____ **10.00** euro

Mozzarella Fior di Latte campana, Prosciutto Crudo di Parma Dop a lunga stagionatura, Pomodoro, Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo 100% italiano

VALDOSTANO DOP _____ **10.00** euro

Prosciutto Cotto da suini piemontesi senza glutine e lattosio, Fontina D'Aosta Dop a lunga stagionatura, Olio Evo 100% italiano

SALSICCIA DI BRA _____ **10.00** euro

Salsiccia di Bra del consorzio a crudo, Pepe, Olio Evo 100% italiano

BUFALA DOP _____ **10.00** euro

Pomodoro italiano 100%, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Basilico Fresco, Olio Evo 100% italiano, Pomodoro

PISTACCHIO _____ **11.00** euro

Mozzarella Fior di Latte campana, Pesto di Pistacchio di Bronte, Pomodoro, Speck Tirolese e Olio Evo 100% italiano



E' possibile avere la variante ai 9 cereali (+1 euro).
Tutti i panuozzi sono accompagnati da *patate fritte con buccia.

Primi

Gnocchi Bronte Dop _____ € 10

Gnocchi 100% patate fatti da noi al pesto di pistacchio di Bronte mantecati al parmigiano reggiano Dop a lunga stagionatura

Spaghetti sapore di mare _____ € 11

con *calamari del mediterraneo di alta qualità, *ciuffetti di calamari al pomodoro italiano biologico, olive taggiasche e capperi delle isole siciliane



Fritti



*Patate fritte con buccia _____ € 4

*Olive all'ascolana _____ € 5

*Olive ascolane al tartufo _____ € 5

*Salvia pastellata _____ € 5

*Fiori di zucca pastellati _____ € 5

*Crocchette di patate al tartufo _____ € 5

*Cuoppo di calamari del mediterraneo _ € 14

con *calamari del mediterraneo di alta qualità e *ciuffetti di calamari accompagnati dalle nostre patate fritte con buccia





PIZZE GOURMET DOLCI

FONDENTE 6 PORZIONI

Doppio impasto ripieno di crema al cioccolato fondente decorato in superficie con crema al cacao extra e zucchero a velo

15.00
euro

PISTACCHIO 6 PORZIONI

Doppio impasto ripieno di crema al cioccolato fondente decorato in superficie con crema di Pistacchio di Bronte e zucchero a velo

16.00
euro

Dessert

Cannolo siciliano _____ € 4

Bis di mini cannoli siciliani con ricotta di pecora, granella di pistacchio di Bronte e cioccolato

Tris di mini cannoli _____ € 5

Tre mini cannoli siciliani con ricotta di pecora, granella di pistacchio di Bronte e cioccolato

Tiramisù 30 e lode _____ € 5

Panna cotta (senza glutine) _____ € 4

***Pastiera napoletana** _____ € 5

Sorbetto al limone (senza glutine) _____ € 5

Dolce del giorno _____ € 5

Gelato in coppa _____ € 5

Affogato al caffè bio _____ € 6

Yogurt (senza glutine) _____ € 5

Guarnito a scelta con cioccolato, caramello, salsa di frutta e cereali

Crema al caffè (senza glutine) _____ € 3.5



Caffetteria

Caffè Espresso Biologico 100%	_____	€ 1.50
Caffè Espresso Biologico 100% corretto	_____	€ 2.50
Caffè Espresso Biologico 100% e mini cannolo siciliano	_____	€ 3.50
Cappuccino con Caffè Bio (anche con latte di soia)	_____	€ 2.00
Marocchino con Caffè Bio (anche con latte di soia)	_____	€ 2.00
Caffè Decaffeinato	_____	€ 2.00
Orzo Biologico italiano	_____	€ 2.00
Ginseng	_____	€ 2.00
Cioccolata calda	_____	€ 3.00
Thè caldo	_____	€ 2.50



Bevande

Thè freddo Estate (limone o pesca)	_____	€ 3.00
Succo di frutta Biologico	_____	€ 3.00
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite e Tonica (33 cl vetro)	_____	€ 3.00
Coca Cola 1 Litro (vetro)	_____	€ 6.00
Chinotto di Savona o Gazzosa di Amalfi Lurisia	_____	€ 3.00
Whisky Oban	_____	€ 7.00
Campari, Crodino, Bitter e Vermouth	_____	€ 2.50
Amari e Brandy	_____	€ 3.00
Grappa	_____	€ 4.00
**Acqua microfiltrata 75 cl	_____	€ 2.00

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine per conservarne freschezza, gusto e per garantirne l'elevata qualità.

** Acqua potabile trattata dai sistemi Acqua Viva, conforme al DL 31/2001 e successive modifiche e al DM 25/2012

Coperto 1.50 Euro