@ilcamino_neive

SEGUICI SUI SOCIAL!

Ristorante Pizzeria
IL CAMINO

Menu

Specialità Pesce

Benvenuti al Ristorante Pizzeria "Il Camino", un posto semplice e tranquillo a conduzione familiare, dove poter gustare piatti tipici della tradizione locale e dell'ottimo pesce;

Oltre alla deliziosa pizza cotta in forno rotante, preparata con farine scelte e prodotti curati;

Sempre attenti agli ingredienti, utilizzando solo prodotti freschi e di qualità;

Nel corso degli anni, abbiamo diversificato le nostre proposte dando la possibilità di gustarsi la pizza con impasto integrale, ai cereali o senza glutine.

Buon proseguimento;

tripadvisor

SE TI FA PIACERE,
INQUADRA IL QR CODE
E LASCIACI UNA RECENSIONE!
GRAZIE IN ANTICIPO! :)

Inquadra il QR Code

MARE

LA NOSTRA SPECIALITÀ

ANTIPASTI

Polpa di granchio*	9,50
Cozze*: livornese o marinara	10,00
Cocktail di gamberetti*	10,00
Insalata di mare*	11,00
Carpaccio di pesce spada* affumicato	11,00
Tris di mare*	12,50
Polpo* e patate	14,00
Mix mare*	16,00

PRIMI

Penne o spaghetti al salmone	11,00
Spaghetti o risotto ai frutti di mare*	12,00
Penne agli scampi*	12,00
Spaghetti mare* e monti	13,00
Spaghetti alle vongole*	13,00
Ravioli* di pesce	14,00
Paella (su prenotazione, min 4 persone)*	19,00

SECONDI

Spada*: alla griglia o burro e salvia	14,00
Branzino*/Branzino e seppia* alla piastra	14,00
Seppie* e calamari* alla piastra	14,00
Fritto di calamari*/Calamari e gamberetti*	15,00
Tentacoli di polpo*	16,00
Fritto misto di pesce*	16,00
Grigliata di pesce: spada*, gamberoni*, filetto di branzino*	19,00
Gamberoni* alla piastra	19,00

*CONTIENE PRODOTTI SURGELATI

Gentile cliente,
al fine di servirti un prodotto di qualità, tutti i nostri piatti sono preparati al momento dell'ordinazione, pertanto il loro servizio potrebbe richiedere tempi di attesa.

TERRA

PRODOTTI TIPICI PIEMONTESI

ANTIPASTI

Insalata russa della casa	6,00
Insalata caprese	9,00
Tagliere di salumi misti	9,00
Tris del giorno (a piacere dello chef)	10,00
Vitello tonnato	10,00
Albese con scaglie di parmigiano	13,00
Mix del giorno	14,00

PRIMI

Penne all'arrabbiata	9,00
Spaghetti/penne: pomodoro/ragú* della casa/carbonara	9,00
Gnocchi*: ragú* della casa/alla bava	9,00
Risotto alla parmigiana (attesa 15 min.)	10,00
Ravioli* del plin: ragú* della casa/burro e salvia	10,00
Tajarin al ragú* della casa	11,00
Tajarin al tartufo nero (in stagione)	19,00

SECONDI

Scaloppa di pollo al limone	9,00
Salsiccia con patatine*	9,50
Milanese	11,00
Sottofiletto alla piastra	12,00
Hamburger con patatine* (pane di sesamo, insalata, pomodoro fresco, bacon caramellato, cheddar e hamburger fresco di Macelleria F.lli Cordero Neive)	12,00

*CONTIENE PRODOTTI SURGELATI

Alla cortese attenzione del cliente, coloro i quali fossero INTOLLERANTI o ALLERGICI a determinati prodotti sono cortesemente invitati a rivolgersi al personale addetto, sarà possibile all'interno del locale avere accesso alle schede di ogni prodotto (REG. UE 1169/11)

CONTORNI

Patatine fritte*	4,50
Insalata verde	6,00
Verdure grigliate/al vapore	8,00
Insalata mista o di pomodoro	8,00

INSALATONE

Light: insalata, pomodoro, mais, farro e finocchio	8,00
Greca: insalata, rucola, pomodoro, olive, noci e feta	8,00
Insalatona: insalata, pomodoro, mais, tonno, olive e mozzarella	9,00
Ricca: insalata, pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive e uovo sodo	9,00
Sfiziosa: insalata, pomodoro, olive, tonno e gamberetti*	9,00

FORMAGGI

Mozzarella di bufala	8,50
Tagliere di formaggi misti	11,00

*CONTIENE PRODOTTI SURGELATI

SI INFORMANO I CLIENTI CHE IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO SOMMINISTRATI / COMMERCIALIZZATI ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
UOVA e prodotti a base di uova
PESCE e prodotti a base di pesce
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
SOIA e prodotti a base di soia
LATTE e prodotti a base di latte
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni di SO2 superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
SEDANO e prodotti a base di sedano
SENAPE e prodotti a base di senape
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
LUPINI e prodotti a base di lupini
FRUTTA A GUSCIO mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.

SI INFORMANO I CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze soggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

DOLCI

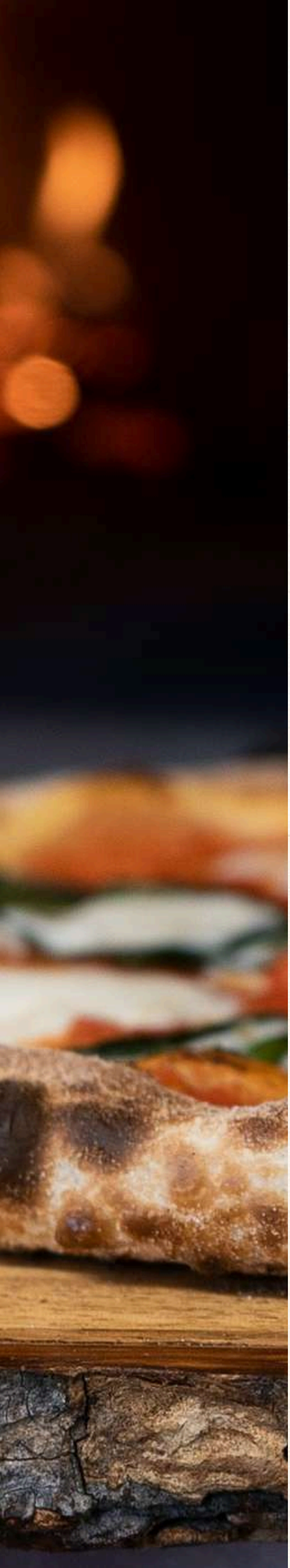
Profitteroles*	5,00
Meringata*	5,00
Sorbetto: Limone/Cocco*	5,00
Macedonia o fragole con zucchero e limone	5,00
Gelato: Crema/Limone/Cioccolato*	5,00
Gelato affogato: Caffè/Amarena/Liquore*	6,00
Macedonia o fragole con gelato*	6,00

DI NOSTRA PRODUZIONE

Bonet	5,00
Panna cotta	5,00
Tiramisú	6,00
Semifreddo*: Torrone/Nocciola/Zabaione al moscato	6,00
Tortino ricotta e pere	6,00
Tris di semifreddi* a scelta	6,00

*CONTIENE PRODOTTI SURGELATI

Alla cortese attenzione del cliente, coloro i quali fossero INTOLLERANTI o ALLERGICI a determinati prodotti sono cortesemente invitati a rivolgersi al personale addetto, sarà possibile all'interno del locale avere accesso alle schede di ogni prodotto (REG. UE 1169/11)



LE NOSTRE PIZZE

ANCHE AL TEGAMINO, CON IMPASTO INTEGRALE, AI CEREALI O SENZA GLUTINE

LE FOCACCE

Olio e sale	4,50
Lardo aromatizzato	7,00
Prosciutto crudo o cotto	7,00

LE BIANCHE

Fior di latte: mozzarella	5,50
Gorgo e pere: mozzarella, gorgonzola e pere	8,00
Panna e crudo: mozzarella, panna e prosciutto crudo	8,50
Pistacchio : mozzarella, crema di pistacchio e speck	9,00

LE VEGETARIANE

Marinara: pomodoro e aglio	5,50
Melanzane: pomodoro, mozzarella e melanzane grigliate	7,00
Funghi : pomodoro, mozzarella e funghi champignon	7,50
Ortopizza: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati	8,00
Estate: pomodoro, mozzarella, asparagi, pomodoro fresco e rucola	9,00

LE CLASSICHE

Margherita: pomodoro e mozzarella	6,00
Wurstel: pomodoro, mozzarella e wurstel	6,50
Prosciutto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	7,00
Salsiccia: pomodoro, mozzarella e salsiccia	7,00
Gorgo: pomodoro, mozzarella e gorgonzola	7,00
Napoli: pomodoro, mozzarella, olive, acciughe e capperi	7,50

Calzone: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	7,50
Pugliese: pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolle	7,50
Diavola: pomodoro, mozzarella e salamino piccante	7,50
Stracchino e rucola: pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola	8,00
Patapizza: pomodoro, mozzarella e patatine* fritte	8,00
Asparagi e uovo: pomodoro, mozzarella, asparagi e uovo	8,00
Prosciutto crudo: pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	8,00
Prosciutto e funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	8,00
Speck: pomodoro, mozzarella e speck	8,00
Bolognese: mozzarella, ragú* e grana	8,00
4 formaggi: mozzarella, fontina, grana e gorgonzola	8,50
Capricciosa: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi	8,50
Bufalina: pomodoro e mozzarella di bufala	8,50
4 stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi	8,50
Burrata: pomodoro e burrata	8,50
'Nduja: pomodoro, mozzarella, 'nduja e cipolle	8,50
Tonno: pomodoro, mozzarella e tonno	8,50
Speck e brie: pomodoro, mozzarella, speck e brie	8,50
Speck e gorgonzola: pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola	8,50
Rinforzata: pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, acciughe e salsiccia	9,00
Carbonara: pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uova, grana e panna	9,00
Peperoni e tonno: pomodoro, mozzarella, tonno e peperoni	9,00
Salmone: pomodoro, mozzarella e salmone	9,00
La Bomba: pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante, cipolla e salamino piccante	9,00

Porcini: pomodoro, mozzarella e funghi porcini 9,00

Langa: pomodoro, mozzarella, tuma di langa, salsiccia e peperoni 9,00

Campagnola: pomodoro, mozzarella, prosciutto, salsiccia, asparagi, porcini e funghi champignon 9,00

Porchetta: pomodoro, mozzarella, porchetta, rucola e grana 9,00

Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana 9,00

Albese: pomodoro, mozzarella, carne cruda e grana 9,50

Gamberetti: pomodoro, mozzarella e gamberetti* 9,50

Frutti di mare: pomodoro, mozzarella, gamberetti*, cozze*, polipo* e seppia* 10,00

Maremonti: pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, porcini, panna e funghi champignon 11,00

LE SPECIALI

Gourmet: crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, burrata e granella di pistacchio 12,00

Camino: pomodoro, mozzarella, frutti di mare* e cipolle 10,50

Gustosa: pomodoro, burrata, prosciutto crudo e rucola 9,50

Pig: pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, salamino piccante e prosciutto cotto 9,00

Rustica: pomodoro, mozzarella, salsiccia, porri e gorgonzola 9,00

SOLO NELLA STAGIONE DEL TARTUFO

Tartufo nero: mozzarella, fontina, uova e tartufo nero 19,00

Albese con tartufo nero: pomodoro, mozzarella, carne cruda, grana e tartufo nero 24,00

*CONTIENE PRODOTTI SURGELATI

PIZZE FORMATO MAXI: MAGGIORAZIONE € 3,50

PIZZA SENZA GLUTINE: MAGGIORAZIONE DI € 3,50

OGNI SINGOLA AGGIUNTA: MAGGIORAZIONE DA € 1 A € 1,50

PIZZE FORMATO BABY: - € 2,00

DRINKS

ACQUA

Acqua microfiltrata ph02 nat/gas cl 0,75	2,00
Acqua minerale nat/gas cl 0,75	2,50

BIBITE

Coca-cola/coca zero/fanta/sprite/chinotto	3,00
Estathè limone o pesca/succo pera o pesca	3,00
Acqua brillante/crodino/campari	3,00
Coca-cola Piccola alla spina 3,00 / Media 3,50 / Da Litro 7,00	

BIRRE

Birra piccola 20cl bionda o rossa alla spina	3,50
Birra media 40cl bionda o rossa alla spina	4,80
Birra boccale 1 LT bionda o rossa alla spina	11,00
Birra bottiglia 33cl: Menabrea/Moretti rossa/Ceres/Beck's	3,50
Birra bottiglia 66cl: Moretti/Tuborg.	4,00
BIRRA ARTIGIANALE 33cl: Nivula/Aura/Marte/The Rock	4,50
BIRRA ARTIGIANALE 75cl: Nivula/Aura/Marte/The Rock	9,50

LIQUORI

Limoncello / Amari / Grappe	3,50
Cognac / Whisky / Grappa Levi.	4,50

CAFFETTERIA

Caffè normale/Caffè macchiato/Caffè Dek	1,50
Caffè corretto	2,70
Cappuccino/Tè/Tisana/Camomilla	1,50
Marocchino/Cioccolata/Ginseng/Orzo	1,50

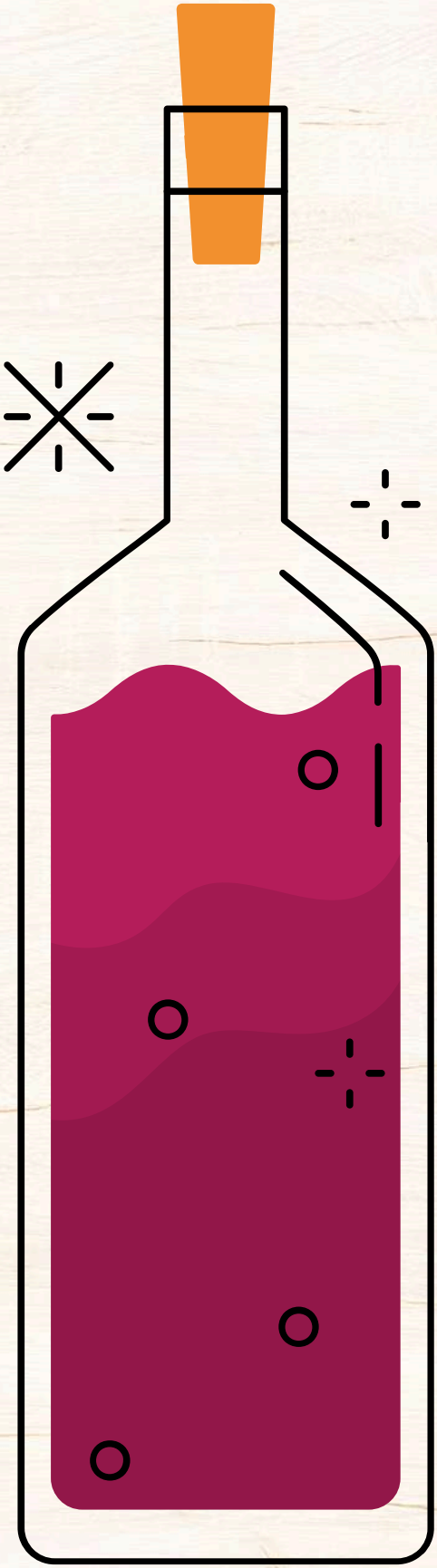
2025

VINI BIANCHI

ARNEIS - CASCINA LUISIN	25
ARNEIS - CA' VIOLA	25
ARNEIS - MONTARIBALDI	17
ARNEIS - GIACOSA F.LLI	17
ARNEIS - TRAVERSA	17
ARNEIS - FONTANA BIANCA	17
ARNEIS - BERA	17
ARNEIS - CASTELLO DI NEIVE	19
ARNEIS - CASCINA SARIA	17
ARNEIS - RAPALINO	17
ARNEIS - NEGRO GIUSEPPE	25
ARNEIS - BRUNO GIACOSA	35
FAVORITA - TALIANO	17
FAVORITA - RAPALINO	17
FAVORITA - RESSIA	17
ROSE' - NEGRO ANGELO	17
RIESLING - CA' VIOLA	29
CHARDONNAY - MONTARIBALDI	17
CHARDONNAY - VALON	17
CHARDONNAY SERMINE - CA DEL BAIO	25
SAUVIGNON - TRAVERSA	19
SAUVIGNON - CLANDESTINE	17
GEWURTZTRAMINER - CAVIT	17
MULLER THURGAU - CAVIT	17
MOSCATO D'ASTI	17
SARÌ - BRUT SPUMANTE	25
VALON - METODO CLASSICO	25
RAPALINO ALTA LANGA - METODO CLASSICO	28
BERLUCCHI FRANCIACORTA - BRUT	39
FERRARI - METODO CLASSICO - BRUT	39
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL - BRUT	79

2025

VINI ROSSI



DOLCETTO - CASCINA VALON	17
DOLCETTO - CASCINA SARÌA	17
DOLCETTO - FONTANABIANCA	17
DOLCETTO - MOLINO	17
DOLCETTO - TALIANO	17
DOLCETTO - MONTARIBALDI	18
DOLCETTO - CA' VIOLA	19
GRIGNOLINO - ALESSANDRO MO	17
BARBERA D'ALBA - CASCINA SARÌA	21
BARBERA D'ALBA - CASCINA VALON	21
BARBERA D'ALBA - GIACOSA F.LLI	21
BARBERA D'ALBA - MONTARIBALDI	21
BARBERA D'ALBA - NEGRO ANGELO	21
BARBERA D'ALBA - CA' DEL BAIO	21
BARBERA D'ALBA - CA' VIOLA	23
BARBERA SUPERIORE - FONTANABIANCA	23
BARBERA SUPERIORE - MOLINO	23
BARBERA SUPERIORE - TALIANO	23
BARBERA SUPERIORE - RESSIA	23
BARBERA SUPERIORE - FEDERICO FERRERO	23
NEBBIOLO - CASCINA VALON	23
NEBBIOLO - MOLINO	23
NEBBIOLO - RAPALINO	23
NEBBIOLO - NEGRO ANGELO	23
NEBBIOLO - CÀ DEL BAIO	23
NEBBIOLO - TALIANO	23
NEBBIOLO - RESSIA	23
NEBBIOLO - FEDERICO FERRERO	23
NEBBIOLO - TEO COSTA	23
NEBBIOLO - CASCINA SARÌA	23
NEBBIOLO MONSÙ - CA' VIOLA	28
NEBBIOLO MONSÙ - NEGRO GIUSEPPE	28
NEBBIOLO MONSÙ - CASCINA LUISIN	28
BARBARESCO - CASCINA VANO	55
BARBARESCO - RESSIA	55
BARBARESCO - CASCINA SARIA	55
BARBARESCO - MONTARIBALDI	55
BARBARESCO - RATTALINO	55
BARBARESCO - CA' VIOLA	55
BARBARESCO - RAPALINO	55
BARBARESCO - CA' DEL BAIO	55
BAROLO - MONTARIBALDI	59

SI INFORMANO I CLIENTI CHE IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO SOMMINISTRATI / COMMERCIALIZZATI ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
UOVA e prodotti a base di uova
PESCE e prodotti a base di pesce
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
SOIA e prodotti a base di soia
LATTE e prodotti a base di latte
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni di SO2 superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
SEDANO e prodotti a base di sedano
SENAPE e prodotti a base di senape
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
LUPINI e prodotti a base di lupini
FRUTTA A GUSCIO mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.

SI INFORMANO I CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze soggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

☎ 0173 677272

ilcamino_neive

Ristorante Pizzeria
IL CAMINO
Menu
Specialità Pesce