I nostri impasti

Tegamina*

+ € 3,00

La Tegamina, pizza al tegamino o pizza al Padellino è una specialita culinaria tipica di Torino.
Questo tipo di pizza si contraddistingue per la **doppia lievitazione dell' impasto** e per la **cottura al forno all'interno di una piccola padella** o d'un piccolo tegame in alluminio o ferro.

Scrocchiarella*

+ € 6,00

PER DUE PERSONE

Tipica pizza in Pala Romana con impasto indiretto **ad alta idratrazione e digeribilità** grazie a lievito naturale e grani italiani.
L'utilizzo di **sale presal** rende il prodotto fonte di iodio.
Un prodotto leggerissimo, ricco di profumi e sapori che solo il **lievito madre** può dare.

IMPASTO INTEGRALE (+ € 2,00)
BASE SENZA GLUTINE* (base precotta, non di nostra produzione + € 2,00)

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (+ € 2,00)

Per ogni ingrediente aggiunto maggiorazione da 1 a 2 €

Per garantire un servizio più rapido ed efficiente, per i tavoli di gruppo emettiamo un unico conto.
Vi ringraziamo per la comprensione.

Le pizze

Marinara — € 6.00
pomodoro pelato italiano, aglio fresco, origano di Pantelleria, olio extravergine di oliva italiano - 1

Margherita — € 7.00
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, olio extravergine di oliva italiano - 1,7

Bufala — € 9.00
pomodoro pelato italiano, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio extravergine di oliva - 1,7

Napoli — € 9.00
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano di Pantelleria - 1,4,7

Romana — € 9.50
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, olive, capperi, acciughe, origano di Pantelleria - 1,4,7

4 stagioni — € 9.50
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi pugliesi, olive, funghi champignon - 1,7

Prosciutto — € 8.00
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto - 1,7

Pepitas

Calzone

farcitura a scelta secondo la lista delle pizze - 1,7 — € 9.50

Pugliese

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea - 1,7 — € 8.00

Diavola

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, salame piccante tondo - 1,7 — € 9.00

Capricciosa

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi pugliesi, olive, funghi champignon, acciughe - 1,4,7 — € 9.50

4 formaggi

mozzarella fior di latte, gorgonzola, grattugiato misto Tazzi, brie 1,7 — € 9.00

Prosciutto e Funghi

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon - 1,7 — € 8.50

Caprese

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, pomodorini, grana padano, basilico - 1,7 — € 9.00

Verdure grigliate

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati - 1,7 — € 9.00

Vegetariana

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, carciofi, olive, cipolla caramellata rossa, funghi champignon - 1,7 — € 9.00

Salume

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo o pancetta o speck - 1,7 — € 10.00

Pepitas

Tonno
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, tonno - 1,4,7 € 9.00

Funghi Porcini
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, funghi porcini e olio evo - 1,7 € 12.00

Americana
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte* - 1,7 € 9.00

Wurstel
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte e wurstel - 1,7 € 8.00

Tirolese
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci e speck - 1,7,8 € 10.00

Salsiccia
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, salsiccia - 1,7 € 9.00

Argentina
pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, gamberi, pomodorini - 1,2,7 € 12.00

Re Salmone
mozzarella fior di latte, salmone affumicato, stracciatella di bufala - 1,4,7 € 12.00

La Pistacchio
mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella di bufala, pesto di pistacchio e granella di pistacchio - 1,7,8 € 12.00

Barlafus
mozzarella fior di latte, pomodoro pelato italiano, salamino piccante, cipolle caramellate rosse, peperoni e anduja - 1,7 € 12.00

Pepitas

La Gricia

mozzarella fior di latte, bacon, pecorino, pepe nero - 1,7 € 12.00

Salsiccia e Friarielli

mozzarella fior di latte, pomodoro pelato italiano, salsiccia, friarielli - 1,7 €14.00

Salva con le Tighe

mozzarella fior di latte, salva cremasco, tighe - 1,7 €15.00

Cacio e Pepe

mozzarella fior di latte, crema al pecorino, pepe nero, guanciale 1,7 €14,00

Frutti di Mare

pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, olio extravergine di oliva italiano, frutti di mare - 1,2,4,14,7 € 15,00

Taleggio e Asparagi

mozzarella, pomodoro taleggio e asparagi - 1,7 €13.00

Primi Piatti

Spaghetti allo Scoglio* 1,2,4,14	€ 18.00
Tortelli dolci Cremaschi * 1,3,7	€ 14.00
Pappardelle ai Funghi Porcini * 1,3,7	€ 14.00
Rigatoni alla Carbonara 1,3,7	€ 13.00

Secondi di Carne

Tagliata di Manzo 9,12	€ 18.00
Tagliata di Manzo con rucola e raspadura 9,12	€ 20.00
Hamburger al piatto 1,7,10	€ 13.00

Menu Bimbi

Piatto di Pasta € 10.00

a scelta tra: Pesto, Pomodoro e Bianca - 1,7,8

Chicken Stiks * o Wurstel alla piastra

con contorno di Patatine Fritte - 1,3,7

Gelato alla Panna 7

Taglieri

Tagliere di Salumi e Formaggi — € 15.00
accompagnato da Gnocco Fritto - 1,7

Sfiziosita'

Chicken Stik *
10 pz - 1,3,7 — € 8.00

Pepitos *
10 pz - 1,3,7 — € 8.00

Jalapenos verdi con Cheddar *
6 pz - 1,7 — € 8.00

Fritto Misto * — € 17.00
1,2,4,14

Alici in Pastella *
8 pz - 1,4 — € 8.00

Olive Ascolane *
8 pz - 1,3,7 — € 6.00

Crocchette di Patate *
8 pz - 1,3,7 — € 5.00

Bocconcini di Salva Tazzi fritto *
6 pz - 1,7 — € 9.00

Salva Tazzi alla piastra con tighe — € 8.50
7

Hamburger

Ogni piatto è servito con contorno di patate.

Gullit

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), peperoni, lattuga, cheddar e salsa rosa. - 1,7,10,11 € 15,00

Maldini

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), lattuga, pomodori secchi, burrata e pesto. - 1,7,8,11 € 15,00

Inzaghi

Pane all'olio con semi di sesamo, salmone affumicato, lattuga, pomodori e maionese. - 1,4,3,11 € 15,00

Beckham

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), cheddar, bacon, salsa barbeque. - 1,7,10,11 € 15,00

Van Basten

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), lattuga, zola fuso, noci e cipolle rosse caramellate. - 1,7,8,11 € 15,00

Bufalino

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), lattuga, pomodori, mozzarella di bufala. - 1,7,11 € 15,00

Tonnato

Pane all'olio con semi di sesamo, HB di carne 220gr (bovino, suino), rucola, pomodori, salsa tonnata. - 1,3,4,10,11 € 15,00

Pepitas

Panini

Ogni piatto è servito con contorno di patate.

Leon
Pane, crudo ,mozzarella, zucchine grigliate. - 1,7 € 10,00

Maya
Pane, bresaola, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico. - 1,7,12 € 10,00

Camillo
Pane, pancetta, peperoni, scamorza e salsa rosa. - 1,7,10 € 10,00

Pepitas
Pane, salsiccia, zola e cipolla caramellata. - 1,7 € 10,00

Lucyfer
Pane, salame piccante, salva e tighe. - 1,7 € 10,00

Bruschette

Zola e Pancetta € 6,00
1,7

Pomodorini e Basilico € 6,00
1,7

Verdure Grigliate e Mozzarella € 6,00
1,7

Pizzaiola € 6,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e origano - 1,7

Scamorza e Salame Piccante € 6,00
1,7

Club

Ogni piatto è servito con contorno di patate.

Kiko

Salmone affumicato, sandwich, guacamole, lattuga, pomodori, uovo. - 1,3,4 — € 12,00

Minu'

Mortadella, sandwich, burrata di bufala, granella di pistacchio. 1,7,8 — € 12,00

Jack

Prosciutto cotto, sandwich, mozzarella, lattuga, maionese. - 1,3,7 — € 12,00

Contorni

Patatine Fritte *

1 — € 5,00

Patatine Dippers *

patate con la buccia - 1 — € 5,00

Insalata mista di stagione

€ 5,00

Verdure Grigliate

€ 6,00

Dolci

Pepitamisu' Tiramisù della casa senza lattosio - 3,7	€ 6,00
Tartufo Nero | Bianco | al Pistacchio * 7,8	€ 6,00
Meringata * 3,7	€ 6,00
Souffle' al cioccolato * 1,3,7	€ 6,00
Cheesecake 1,3,7	€ 6,00
Semifreddo al Caffe' | al Torroncino * 3,7,8	€ 6,00
Millefoglie * 1,3,7	€ 6,00
Crema Catalana * 3,7	€ 6,00
Profitterol * 1,3,7	€ 7,00
Gelato al Fiordilatte | al Cioccolato | alla Fragola * 7	€ 6,00
Croccante al Pistacchio * 7,8	€ 6,00
Dolce della Casa	€ 6,00

Bevande

Acqua e Bibite

Acqua gas - nat cl. 50	€ 1,50
Acqua nat. - gas cl. 75	€ 2,50
Succhi di frutta	€ 3,00
Bibite in lattina	€ 3,00
Coca Cola alla Spina	€ 3,00
Coca Cola alla Spina Media	€ 5,00
Redbul	€ 3,50
Bibite in bottiglia	€ 3,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè macchiato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 2,00
Caffè Nocciolino	€ 2,00
Caffè al Ginseng	€ 2,00
Marocchino	€ 2,00
Caffè Shakerato	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,00
Cioccolata	€ 3,50
Latte macchiato	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50
Tisane	€ 2,50

Vini alla Spina

¼ Bianco	€ 4,00
½ Bianco	€ 8,00
1 Litro Bianco	€ 15,00
¼ Rosso	€ 4,00
½ Rosso	€ 8,00
1 Litro Rosso	€ 15,00

Birre alla spina

Media bionda Paulaner	€ 5,00
Piccola bionda Paulaner	€ 3,50
Litro Paulaner	€12,00
San Thomas doppio malto piccola Paulaner	€ 4,00
San Thomas doppio malto media Paulaner	€ 6,00
Ipa Camerons	€ 6,00
Weizen Orfrumer	€ 6,00

Birre in bottiglia

Bud	€ 3,00
Ceres	€ 4,00
Corona	€ 4,00
Forst cl.66	€ 5,00
Tennent's	€ 4,00
Waiss	€ 6,00
Falkenturm Dunkel	€ 6,00
Ipa Flea cl.33	€ 6,00
Leffe blonde	€ 4,00
Leffe ambrata	€ 4,00
Weizen Paulaner cl.50	€ 6,00

Birre analcoliche

Forst cl.33	€ 4,00
Pyraser cl.50	€ 5,00

Cocktail

Negroni	€ 8,00
Americano	€ 7,00
Sbagliato	€ 8,00
Spritz Aperol o Campari	€ 6,00
Gin Tonic	€ 8,00-12,00

Pepitas

Amari

Amaro del Capo	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Fernet / menta	€ 4,00
Genepy	€ 4,00
Dente di Leone	€ 4,00
Mirto	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Liquirizia	€ 3,50
Liquirizia alla menta	€ 3,50
Vecchia Romagna	€ 4,00
Stravecchia	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Camatti	€ 4,00
Jefferson	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Liquore Fragoline di bosco	€ 4,00
Liquore ai mirtilli	€ 4,00
Poli amaro Vacca Mora	€ 4,00
Poli miele	€ 4,00
Nocino	€ 3,50

Cognac a seconda della disponibilità

Grand Marnier	€ 6,00
Courvoisier	€ 6,00
Martell	€ 8,00
Rémy Martin	€ 8,00
Janneau Grand Armagnac	€ 8,00

Whiskey a seconda della disponibilità

Jack Daniel's	€ 6,00
Jack Daniel's Single Barrel Select	€ 8,00
	€ 10,00
Laphroaig	€ 8,00
Caol Ila	€ 10,00
The Macallan	€ 12,00
The Tottori	€ 8,00
Ballantine's	€ 6,00
Talisker	€ 10,00
GlenGrant	€ 6,00
Ben Nevis	€ 8,00
Bulleit Bourbon	€ 7,00
Platte Valley	€ 8,00
Buffalo Trace	€ 8,00

Rum a seconda della disponibilità

Don Papa Single Island Rum	€ 10,00
Don Papa MassKara	€ 10,00
Ron Zacapa	€ 10,00
Ron Matusalem	€ 8,00
Ron Havana Club 7	€ 8,00
Ron Pampero Anniversario	€ 7,00
Rum Appleton Estate	€ 8,00
Rum Dictador	€ 8,00

Grappa a seconda della disponibilità

Francoli Bianca secca	€ 4,00
Francoli morbida	€ 4,00
Francoli invecchiata	€ 4,00
Francoli limousin invecchiata	€ 4,50
Poli invecchiata	€ 4,00

Coperto: 2€

Pepitas

Allergeni

Si avvisa la spettabile Clientela che negli alimenti proposti possono essere presenti tracce di sostanze o prodotti che possono provocare ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Per qualsiasi chiarimento in merito agli ingredienti dei prodotti consumati/acquistati rivolgersi al personale.

Di seguito si riporta l'elenco di tali sostanze o prodotti come indicato nell' Allegato II del Reg. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei:
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Nota Importante:

* : ingredienti sottoposti a congelamento per garantire
la conservazione e la sicurezza alimentare.
**: prodotto abbattuto secondo le normative vigenti (Reg. CE 853/2004), per garantire idoneità al consumo crudo
e preservarne le caratteristiche organolettiche.

Tutti i nostri piatti sono preparati con ingredienti freschi,
salvo diversa indicazione.