



L'amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre
da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche dalla fantasia.

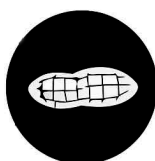
Paul Mehls

*Inquadra il qr code
per visualizzare il menu*



Allergeni

Arachidi



Crostecei

Frutta a guscio



Glutine

Latte e derivati



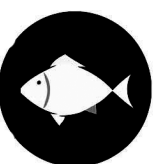
Lupini

Molluschi



Senape

Pesce



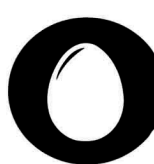
Sedano

Sesamo



*Anidride solforosa
e solfiti*

Soia



Uova e derivati

In base alla stagionalità alcuni prodotti ittici potrebbero essere surgelati o subire trattamento termico di abbattimento

Si ricorda ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie. Grazie

La Direzione

Lo staff dell'Officina è orgogliosa di comunicare ai gentili clienti che i prezzi sono stati in larga parte mantenuti identici al precedente menu per venire incontro il più possibile agli ospiti, nonostante i continui rincari degli ultimi mesi

Menu senza glutine



Gluten free menu

Antipasti - Appetizers

- (GF) *Tartare di fassona, fondutina di di Castelmagno DOP e tuorlo disidratato* € 10,00
Fassona tartare, Castelmagno fondue and dehydrated yolk
- (GF) *Rotonda cotta rosa in salsa tonnata* € 10,00
Meat cooked rare with tuna sauce
- (GF) *Sformatino di verdure con crema di acciughe*..... € 10,00
Vegetable flan with anchovy cream
-

Primi - Starters

- (GF) *Risotto al Castelmagno* € 10,00
Castelmagno cheese risotto
- (GF) *Penne alla pescatore* € 14,00
Fisherman's penne pasta
-

Secondi - Main courses

- (GF) *Tagliata ai tre sali* € 17,00
Filet with three salts
- (GF) *Barchetta di Branzino farcita con verdure di stagione* € 17,00
Sea bass served with seasonal vegetables
-

Dessert

- Dessert del giorno* € 5,00
Dessert of the day

Coperto € 2,00

Menu senza glutine



Gluten free menu

Pizze

Pizzas

GF	<i>Margherita</i> € 10,50 tomato, mozzarella
GF	<i>Prosciutto</i> € 11,00 tomato, mozzarella, ham
GF	<i>Prosciutto e funghi</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) € 12,00 tomato, mozzarella, ham, mushrooms
GF	<i>Wüstel e patate</i> € 11,00 tomato, mozzarella, wüstel, french fries
GF	<i>Ortolana</i> € 11,00 tomato, mozzarella, vegetables
GF	<i>Quattro formaggi</i> € 12,00 tomato, mozzarella, mixed cheese
GF	<i>Parma</i> € 12,00 tomato, mozzarella, Parma's ham

.....

Coperto

€ 2,00

Antipasti



Di terra • from the land

*Tartare di fassona, fondutina di di Castelmagno DOP
e tuorlo disidratato* € 10,00

Fassona tartare, Castelmagno fondue and dehydrated yolk

Rotonda cotta rosa in salsa tonnata € 10,00

Meat cooked rare with tuna sauce

*Sformatino di verdure con crema di acciughe
e crumble di pane*..... € 10,00

Vegetable flan with anchovy cream and bread crumble

*Cipolla ripiena alla piemontese con salsiccia,
raschera e amaretti* € 10,00

Piedmontese stuffed onion with sausage, raschera cheese and amaretti biscuits

Di mare • from the sea

*Sformatino di polipo e patate su crema di borlotti
e pomodorini confit* € 13,00

Octopus and potato flan on borlotti beans cream and confit cherry tomatoes

*Salmone gravlax affumicato, ricotta di pecora
aromatizzata all'aneto e pasta fillo al pepe rosa* € 13,00

Gravlax smoked salmon, sheep ricotta flavored with dill and pink pepper phyllo dough

Cozze alla bretone € 10,00

Breton style mussels

Assortimento di tre antipasti di mare € 15,00

Assortment of three seafood appetizers

Assortimento di cinque antipasti di mare € 19,00

Assortment of five seafood appetizers

Insalata di mare con bruschetta € 13,00

Seafood salad with bruschetta

Coperto

€ 2,00

Primi



Di mare • Starters from the sea

- Raviolone zucchini e gamberi, bisque di gamberi
e cipolla in agrodolce* € 13,00
Raviolone with zucchini and prawns, prawn bisque and sweet and sour onion
- Scialatielli con spigola e scampi al limone*..... € 12,00
Scialatielli with sea bass and lemon scampi
- Paccheri all'astice blu e vongole*..... € 18,00
Paccheri with blue lobster and clams
- Spaghetti all'Ammiraglio* € 14,00
Spaghetti all'Ammiraglio
- Spaghetti alle vongole con aglio, olio e peperoncino* € 13,00
Spaghetti with clams with garlic, oil and peperon
- Risotto alla pescatore* € 14,00
Fisherman's penne pasta
-

Su prenotazione

- Paella alla Valenciana* € 20,00
Valencia style paella
- Paella di pesce* € 20,00
Fish paella



Di terra • Starters from the land

Mezzemaniche alla carbonara d.o.p. € 10,00

Mezzemaniche alla carbonara d.o.p

Agnolotti quadrati al ragù di salsiccia € 10,00

Square agnolotti with sausage ragout

Gnocchetti con guanciale, crema di gorgo e pistacchi € 10,00

Gnocchetti with bacon, gorgonzola cheese cream and pistachios

*Spaghetti quadrati alla puttanesca
con burratina pugliese € 10,00*

Square spaghetti puttanesca style with apulian burrata

*Risotto alla barbabietola,
blu di capra e pere arcobaleno € 10,00*

Beetroot risotto, blue goat cheese and rainbow pears

Secondi



Di terra • Main courses from the land

*Filetto di Fassona glassato alla toma di Roccaverano
e prataioli trifolati* € 19,00
Fassona fillet glazed with Roccaverano toma cheese and sautéed field mushrooms

Tagliata di Fassona ai 3 sali € 17,00
Filet beef with 3 salts

Grigliata mista di carne € 18,00
Mixed grill of meat

Coda di vitello a bassa temperatura con purè di carote € 15,00
Low temperature veal tail with carrot puree

Chili con carne, Tex Mex € 15,00
Chilli with beef, Tex Mex

Costata di Fassona alla griglia, 500 g circa € 25,00
Grilled Fassona steak, about 500 g

Di mare • Main courses from the sea

Barchetta di Branzino farcita con verdure di stagione € 17,00
Sea bass served with seasonal vegetables

*Tagliata di tonno in crosta di pistacchio,
sesamo e semi di papavero
su insalatina di spinacino crudo, arancia e pinoli* € 17,00
Tuna steak in pistachio crust, sesame and poppy seeds on a salad of raw baby spinach, orange and pine nuts

*Trancio di salmone al lime e pepe rosa,
e insalatina di cavolo viola* € 15,00
Salmon steak with lime and pink pepper, and purple cabbage salad

*Grigliata mista di pesce (pesce spada, salmone, spigola,
gamberoni, calamaretti)* € 23,00
Mixed grilled fish (swordfish, salmon, sea bass, prawns, baby squid)

Fritto di calamari, gamberi e verdure in tempura € 15,00
Fried calamari, prawns and vegetables in tempura

Coperto € 2,00

Contorni



Side dishes

<i>Insalata mista</i>	€ 4,50
<i>Mixed salad</i>	
<i>Patate fritte</i>	€ 4,00
<i>French fries</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 4,50
<i>Roast potatoes</i>	
<i>Verdure saltate</i>	€ 4,50
<i>Sautéed vegetables</i>	

Le nostre insalatone

Our salads

- 1 Insalata verde, parmigiano, sedano, carote, bresaola, rucola* € 9,50
Green salad, parmesan, celery, carrots, bresaola, rocket
- 2 Insalata verde, radicchio, fontina, prosciutto crudo, patate lesse, rucola, noci* € 9,50
Green salad, radicchio salad, fontina cheese, raw ham, boiled potatoes, rocket, walnuts
- 3 Insalata verde, patate lesse, mais, carote*
pomodoro, mozzarella, rucola € 9,50
Green salad, boiled potatoes, corn, carrots, tomatoes, mozzarella, rocket
- 4 Insalata verde, mozzarella, tonno, pomodoro*
uova sode, mais, olive, carote, acciughe, rucola € 9,50
Green salad, mozzarella, tuna, tomatoes, hard-boiled eggs, corn, olives, carrots, anchovies, rocket
- 5 Insalata verde, radicchio, gamberetti, patate lesse*
crostini, carote, uova sode, rucola, mele € 9,50
Green salad, radicchio salad, prawns, boiled potatoes, croutons, carrots, hard-boiled eggs, rocket, apples
- 6 Insalata verde, radicchio, salmone affumicato,*
crostini, cuore di palma, rucola € 9,50
Green salad, radicchio salad, smoked salmon, croutons, heart of palm, rocket

Coperto

€ 2,00



Formaggi



Cheese

*Selezione di formaggi dop
con cugnà di frutta fresca e nocciole € 12,00*
Selection of DOP cheeses with fresh fruit and hazelnuts

Menu Bimbi CHILDREN'S MENU



Gnocchi alla panna o al pomodoro
Gnocchi with cream or tomato

Pennette al pomodoro
Pennette pasta with tomato

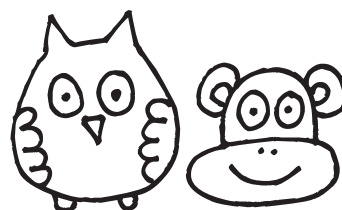
Milanese di pollo
Breaded chicken fillet

Hamburger panino
Hamburger

Patatine fritte
French fries

Patate al forno
Roast potatoes

Un primo e un secondo a scelta con bibita € 13,50
Choice of first and main course with a drink



Coperto

€ 2,00

Pizze



Burrata (pomodoro, crudo, burratina, basilico) € 9,00
tomato, raw ham, burrata cheese, basil

Officina (pomodoro, mozzarella, cime di rapa, salsiccia, scamorza affumicata) € 9,00
tomato, mozzarella, turnip greens, sausage, smoked scamorza cheese

Margherita (pomodoro, mozzarella) € 6,00
tomato, mozzarella

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe) € 7,00
tomato, mozzarella, anchovies

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto) € 7,00
tomato, mozzarella, ham

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) € 7,50
tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salamino) € 9,00
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi) € 9,00
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

Greca (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive) € 7,50
tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives

Bismark (pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova) € 7,50
tomato, mozzarella, ham, eggs

Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) € 9,00
tomato, mozzarella, mixed cheese

Viennese (pomodoro, mozzarella, würstel) € 7,00
tomato, mozzarella, wurstel

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
con 1 € euro di maggiorazione sul prezzo della pizza
In addition to the traditional dough, all the pizzas can be made with whole dough with 1€ surcharge on the pizza price

Coperto € 2,00

Pizze



Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante calabro) € 7,00
tomato, mozzarella, calabrian spicy salami

Contadina (pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine) € 8,00
tomato, mozzarella, aubergines, peppers, courgettes

Bufala (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico) € 9,00
buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

Frutti di mare (pomodoro, cozze, vongole, seppioline, moscardini, gamberetti, pomodoro fresco) € 10,00
tomato, mussels, clams, cuttlefish, baby octopus, shrimps, fresh tomato

Focaccia Officilla (stracchino e prosciutto crudo) € 9,00
stracchino cheese and raw ham

Monviso (mozzarella, stracchino, rucola) € 8,00
mozzarella, stracchino cheese, rocket

Rustica (pomodoro, prosciutto crudo, pecorino, olio, origano) € 8,00
tomato, raw ham, pecorino cheese, oil, origan

Mack-chips (pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte) € 8,00
tomato, mozzarella, würstel, french fries

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, parmigiano) € 8,00
tomato, mozzarella, aubergines, sausage, parmesan cheese

Polifemo (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodoro fresco, scaglie di parmigiano) € 9,00
tomato, raw ham, rocket, fresh tomato, flakes of parmesan cheese

Estate (pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini, bocconcini di mozzarella, basilico) € 8,00
tomato, mozzarella, ham, cherry tomatoes, morsels of mozzarella, basil

Lucana (pomodoro, mozzarella, pecorino di Fiorenza, salame lucano) € 8,00
tomato, mozzarella, Fiorenza pecorino cheese, salami from Lucania

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
con 1 € euro di maggiorazione sul prezzo della pizza
In addition to the traditional dough, all the pizzas can be made with whole dough with 1€ surcharge on the pizza price

Coperto € 2,00



Boscaiola (mozzarella, porcini, prosciutto crudo) € 9,50
mozzarella, porcini mushrooms, raw ham

Elisa (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, gorgonzola) € 8,00
tomato, mozzarella, pancetta, onion, gorgonzola cheese

Gorgonzola e pere (bianca) € 8,00
white pizza with gorgonzola cheese and pears

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) € 7,50
tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Corona (mozzarella, scamorza, salamino, pomodoro fresco) € 8,00
mozzarella, scamorza cheese, spicy salami, fresh tomato

Langarola (mozzarella, broccoli, salsiccia, scaglie di Grana) € 8,00
mozzarella, broccoli, Bra sausage, Grana Padano flakes

Carmata (pomodoro, mozzarella di bufala, speck, salame calabro, cipolla, olio, origano) € 10,00
tomato, buffalo mozzarella, speck, calabrian spicy salami, onion, oil, origan

Calabra (pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla di Tropea) € 8,00
tomato, mozzarella, 'nduja spicy salami, Tropea onions

Italia (pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla di Tropea, funghi porcini) € 9,00
tomato, mozzarella, salami, Tropea onions, porcini mushrooms

Pizza mezzometro (due/tre gusti) € 19,00

Pizza mezzometro margherita € 15,00
tomato, mozzarella

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
con 1 € euro di maggiorazione sul prezzo della pizza
In addition to the traditional dough, all the pizzas can be made with whole dough with 1€ surcharge on the pizza price

Coperto € 2,00

Dessert



Tutti i dessert

vengono variati settimanalmente dall'Officina..... € 5,00

All desserts are changed weekly at Officina

Tris di dolci € 8,00

Tris of desserts

Gelati artigianali (secondo il periodo vengono variati) € 5,00

Artisan ice cream - flavours vary depending on the season

Cioccolato / Chocolate

Nocciola / Hazenut

Fragola / Strawberry

Crema / Cream

Sorbetto..... € 5,00

Sorbet

Limone / Lemon

Frutta di stagione o macedonia € 5,00

Season fruit or fruit salad

Coperto

€ 2,00



Birre artiginali



Homemade beers

Desmo (Corsa) 33 cl. (Golden Ale, Birra bionda)
Golden Ale, blonde beer

Birrificio Desmo ... € 5,50

Lumina 33 cl. (American Pale Ale, Birra bionda)
American Pale Ale, blonde beer

Birrificio Civale € 5,50

Mervisa 33 cl. (Birra ambrata)
Amber beer

Birrificio Civale € 5,50

Chiara 50 cl.
White beer

Bier du Moulin € 7,00

Ambrata 50 cl.
Amber beer

Bier du Moulin € 7,00

Weiss Hell 50 cl. (Birra bianca)
Blonde beer

Kloster, Germania € 7,00

Cleopatra 50 cl. (Birra bionda)
Blonde beer

Anima € 8,00

Newton 50 cl. (Birra ambrata)
Amber beer

Anima € 8,00

11,2 Pizza 50 cl.
Blonde beer

Grado Plato € 9,00

Birre senza glutine



Gluten free beers

Ioi 50 cl.
Gluten-free Ioi

Birrificio Cjulia € 8,00

Estrella 33 cl. (Birra chiara lager) € 5,00
Light beer

Baladin 33 cl. € 7,00

Bibite e birre



Sodas and beers

<i>Coca Cola alla spina piccola</i>	<i>33 cl.</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola alla spina media</i>	<i>40 cl.</i>	€ 4,00
<i>Coca Cola in lattina</i>	<i>33 cl.</i>	€ 3,00
<i>Sprite in lattina</i>	<i>33 cl.</i>	€ 3,00
<i>Té in lattina</i>	<i>33 cl.</i>	€ 3,00
<i>Succhi di frutta</i>	<i>.....</i>	€ 3,00
<i>Acqua Lurisia</i>	<i>50 cl.</i>	€ 2,00
<i>Birra alla spina piccola rossa - Grinberg</i>	<i>30 cl.</i>	€ 3,50
<i>Birra alla spina media rossa - Grinberg</i>	<i>40 cl.</i>	€ 5,50
<i>Birra alla spina piccola chiara - Carlsberg</i>	<i>30 cl.</i>	€ 3,50
<i>Birra alla spina media chiara- Carlsberg</i>	<i>40 cl.</i>	€ 5,00

Digestivi



Digestive

<i>Amari</i>	€ 3,00
<i>Grappe</i>	€ 4,00
<i>Grappe invecchiate.....</i>	€ 5,00
<i>Cognac</i>	€ 6,00
<i>Caffè</i>	€ 1,30

Le Bollicine



Sparkling wines

<i>Prosecco doc Extradry</i>	<i>Vigna Dogarina</i>	€ 16,00
<i>Prosecco doc Rosé</i>	<i>Masottina</i>	€ 20,00
<i>Prosecco docg Brut</i>	<i>Terre San Venanzio</i>	€ 19,00
<i>Prosecco docg Extradry Millesimato</i>	<i>Val d'Oca</i>	€ 20,00
<i>Prosecco docg superiore Cartizze</i>	<i>Terre San Venanzio</i>	€ 36,00
<i>Brut Basilicata Il Passaggio</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	€ 20,00
<i>Alta Langa brut</i>	<i>Fontanafredda</i>	€ 27,00
<i>Trento doc millesimato brut</i>	<i>Altemasi</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta brut Saten</i>	<i>Bersi Serlini</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta brut Rosè Rosa Rosae</i>	<i>Bersi Serlini</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta brut Cuvée Prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 55,00
<i>Franciacorta brut Alma</i>	<i>Bellavista</i>	€ 50,00
<i>Champagne brut Grand Cru</i>	<i>Encry</i>	€ 85,00
<i>Champagne brut Blanc de Blancs</i>	<i>Charpentier</i>	€ 60,00
<i>Champagne Brut Millesimato Grand Cru</i>	<i>M. Cousinat</i>	€ 50,00
<i>Champagne Collection 242</i>	<i>Roederer</i>	€ 85,00
<i>Champagne Brut R</i>	<i>Ruinart</i>	€ 100,00
<i>Champagne Brut Millesimato</i>	<i>Dom Perignon</i>	€ 295,00

Vini Bianchi



White wines

Piemonte

<i>Bianco della casa</i>	<i>Il Bardo</i>	€ 10,00
<i>Roero Arneis</i>	<i>Giacomo Vico</i>	€ 18,00
<i>Roero Arneis Sarun</i>	<i>Nino Costa</i>	€ 19,00
<i>Roero Arneis Bricco delle Ciliegie</i>	<i>Almondo</i>	€ 27,00
<i>Langhe Chardonnay</i>	<i>Viberti</i>	€ 18,00
<i>Langhe Favorita</i>	<i>Maccagno</i>	€ 15,00
<i>Langhe Favorita</i>	<i>Giacomo Vico</i>	€ 18,00
<i>Erbaluce di Caluso la Rustia</i>	<i>Orsolani</i>	€ 20,00
<i>Langhe Nascetta</i>	<i>Diego Conterno</i>	€ 21,00
<i>Gavi di Gavi Meirana</i>	<i>Broglia</i>	€ 20,00
<i>Timorasso Derthona</i>	<i>W. Massa</i>	€ 32,00
<i>Monferrato Bianco Salidoro</i>	<i>Tenuta S. Caterina</i>	€ 20,00

Liguria - Lombardia

<i>Pigato</i>	<i>Ramoino</i>	€ 23,00
<i>Lugana</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 20,00

Veneto - Trentino Alto Adige

<i>Soave classico</i>	<i>Le Battistelle</i>	€ 18,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Bottega Vinai</i>	€ 15,00
<i>Gewurztraminer Justina</i>	<i>St. Pauls</i>	€ 23,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 28,00
<i>Sauvignon Isonzo</i>	<i>Castello di Spessa</i>	€ 19,00
<i>Ribolla gialla Collio Yellow Hills</i>	<i>Castello di Spessa</i>	€ 30,00

Vini Bianchi



White wines

Marche - Abruzzo

<i>Verdicchio Castelli di Jesi Le Vaglie</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 20,00
<i>Pecorino</i>	<i>Illuminati</i>	€ 16,00

Campania - Puglia

<i>Falanghina Beneventano</i>	<i>Castello Monaci</i>	€ 18,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Castello Monaci</i>	€ 18,00

Basilicata - Calabria

<i>Falanghina Vulcanico</i>	<i>Paternoster</i>	€ 20,00
<i>Basilicata Bianco</i>	<i>Terre degli Svevi</i>	€ 20,00
<i>Cirò bianco</i>	<i>Librandi</i>	€ 15,00

Sicilia - Sardegna

<i>Grillo Kebrilla</i>	<i>Fina</i>	€ 17,00
<i>Kiké (traminer-sauvignon)</i>	<i>Fina</i>	€ 18,00
<i>Grecanico Sketta</i>	<i>Cantina Marilina</i>	€ 20,00
<i>Vermentino Gallura S'Eleme</i>	<i>Cant. Vermentino Monti</i>	€ 18,00
<i>Vermentino Sardegna Cala Silente</i>	<i>Santadi</i>	€ 18,00

Vini Rossi del Piemonte



Red wines from Piedmont

<i>Langhe Dolcetto Colombé</i>	<i>Ratti</i>	€ 18,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Viberti</i>	€ 18,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Pio Cesare</i>	€ 20,00
<i>Dogliani</i>	<i>Aldo Clerico</i>	€ 15,00
<i>Dogliani San Luigi</i>	<i>Chionetti</i>	€ 19,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Viberti</i>	€ 18,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>G.D. Vajra</i>	€ 24,00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Aldo Clerico</i>	€ 17,00
<i>Barbera d'Asti Tre Vescovi</i>	<i>Vinchio Vaglio</i>	€ 18,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	<i>Braida</i>	€ 75,00
<i>Grignolino d'Asti Arlandino</i>	<i>Tenuta S. Caterina</i>	€ 15,00
<i>Langhe Nebbiolo Gambarin</i>	<i>Montaribaldi</i>	€ 24,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Borgogno</i>	€ 24,00
<i>Langhe Nebbiolo Ginestrino</i>	<i>Conterno Fantino</i>	€ 33,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Viberti</i>	€ 22,00
<i>Langhe Nebbiolo Ochetti</i>	<i>Ratti</i>	€ 25,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>G.D. Vajra</i>	€ 27,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Pio Cesare</i>	€ 30,00
<i>Sito Moresco</i>	<i>Gaja</i>	€ 80,00
<i>Barbaresco Sorì Montaribaldi</i>	<i>Montaribaldi</i>	€ 38,00
<i>Barbaresco Morassino</i>	<i>Cascina Morassino</i>	€ 45,00
<i>Barbaresco</i>	<i>Gaja</i>	€ 350,00
<i>Barolo</i>	<i>Aldo Clerico</i>	€ 40,00
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>Poderi Einaudi</i>	€ 110,00
<i>Barolo</i>	<i>Pio Cesare</i>	€ 90,00

Vini Rossi dall'Italia



Red wines from Italy

Veneto - Trentino Alto Adige

<i>Valpolicella ripasso</i>	<i>Tommasi</i>	€ 30,00
<i>Amarone</i>	<i>Tommasi</i>	€ 60,00
<i>Lagrein Dunkel</i>	<i>Bottega Vinai</i>	€ 18,00
<i>Pinot nero sup. Brusafer</i>	<i>Cavit</i>	€ 25,00

Toscana

<i>Toscana rosso Le Volte</i>	<i>Tenuta L'Ornellaia</i>	€ 34,00
<i>Bolgheri Il Bruciato</i>	<i>Antinori</i>	€ 35,00
<i>Chianti classico Peppoli</i>	<i>Antinori</i>	€ 22,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Casisano</i>	€ 25,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Casisano</i>	€ 70,00
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	€ 160,00
<i>L'Ornellaia</i>	<i>Tenuta L'Ornellaia</i>	€ 280,00
<i>Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 300,00

Vini Rosati



Rosè wines

<i>Rosato della casa</i>	<i>Il Bardo</i>	€ 10,00
<i>Langhe rosato Ambrosia</i>	<i>Nino Costa</i>	€ 16,00
<i>Garda Rosa dei Frati</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 20,00
<i>Rosato Re Manfredi</i>	<i>Terre degli Svevi</i>	€ 20,00

Vini Dolci e Passiti



Sweet wines

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Mustela</i>	€ 15,00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Viberti</i>	€ 17,00
<i>Passito di moscato Mellis lt 0,5</i>	<i>La Ganghjia</i>	€ 20,00
<i>Passito Pantelleria Ben Ryé lt. 0,375</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 45,00

Mezze Bottiglie

Half bottles

<i>Roero Arneis</i>	<i>Maccagno</i>	€ 10,00
<i>Langhe favorita</i>	<i>Maccagno</i>	€ 10,00
<i>Gavi di Gavi Meirana</i>	<i>Brogli</i>	€ 13,00
<i>Lugana</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 12,00
<i>Garda Rosa dei frati</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 12,00
<i>Dolcetto d'Alba Nuirin</i>	<i>Mustela</i>	€ 10,00
<i>Barbera d'Alba Rubia</i>	<i>Mustela</i>	€ 10,00
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Silvio Grasso</i>	€ 13,00





Pizzeria Restaurant
style *creativity* *courtesy*
atmosphere *flavors* *trendy*