



Le Bar à Vin

PIZZERIA DELLA BOTTEGA

Le basi delle nostre pizze nascono da farine "Petra" saggiamente lavorate dal nostro "Pizzachef" Marco Alberetto e farcite con i migliori prodotti della Bottega. Sempre alla ricerca dell'equilibrio perfetto.

La Bottega in tavola

Il gran piatto dei Golosi €19

il prosciutto di Bosses D.O.P, il lardo di Arnad con le castagne al miele, la Mocetta, i Boudins, le salsicce valdostane, la Fontina d'alpeggio D.O.P "Pra D'arc", la toma di Gressoney, la toma stagionata, il Bleu d'Aoste e i caprini dei nostri produttori

Il piatto della Bottega €19

Culatello di Zibello D.O.P "Podere Cadassa", burrata pugliese e pomodorini Démi-sec

Italia-Spagna €29

Culatello di Zibello D.O.P "Podere Cadassa", Stroghino, Patanegra e Chorizo

Italia in tavola €16

Il prosciutto crudo "S.Ilario" 30 mesi accompagnato con la mozzarella di Bufala camapana D.O.P e olio E.V.O "Mandravecchia"

La Bresaola €13

Bresaola della Valtellina D.O.P con scaglie di Parmigiano Reggiano 26 mesi, pomodorini confit e olio E.V.O "Mandravecchia"

Il Crudo e Mozzarella €14

Il prosciutto crudo "S.Ilario" 30 mesi con mozzarella di bufala D.O.P "Perla del mediterraneo" e olio E.V.O "Planeta"

L'acciuga €16

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico con burro "Echirè" e crostone di pane croccante

La Caprese €11

Mozzarella fior di latte pugliese con pomodoro fresco, basilico, sale e olio E.V.O

La Trota di Altura €18

Carpaccio di Trota D'Altura su insalatina songino, con crostone di panem burro Echirè e emulsione di olio E.V.O e limone

Del Bancone €14

Insalata russa, bisteccina di tacchino in carpione, il vitello tonnato e crostone con gorgonzola

Il Gran piatto del Casaro €14

Selezione dei migliori formaggi dalla Bottega

La Burrata pugliese con carpaccio di pomodoro €10

La Burrata pugliese con prosciutto crudo S.Ilario €13

La Burrata pugliese con Acciughe di Cetara €16

La Burrata pugliese con Sardine cantabriche €22

Tutti i nostri taglieri vengono serviti ed accompagnati con il pane di nostra produzione a lievitazione naturale

Le Pizze Classiche della Bottega

La Regina €9

Con pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte pugliese, olio E.V.O "Mandravecchia" e basilico genovese

La Regina "sbagliata" €11

Con pomodorino datterino fresco, mozzarella di bufala campana D.O.P, origano di Sicilia e olio E.V.O "Mandravecchia"

Le Quattro Facce €13

Con pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte pugliese, prosciutto cotto di Vignola, carciofi grigliati, olive taggiasche denocciolate "Anfosso" e funghi porcini trifolati.

Del "Bomber" €14

Con crema di Gorgonzola D.O.P, mozzarella fior di latte, peperoni freschi al forno, acciughe di Cetara e pomodorini démi-sec

La Fuoco e Fiamme €12

Con pomodoro San Marzano D.O.P, soppressata calabrese piccante, mozzarella fior di latte pugliese, acciughe di Cetara e olio E.V.O "Mandravecchia"

Viva e veget €11

Con pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte pugliese, verdure fresche di stagione al forno e olio E.V.O "Mandravecchia"

La Sapori del Salento €11

Con pomodorino datterino fresco, mozzarella fior di latte pugliese, Burrata pugliese, olive taggiasche denocciolate "Anfosso", cipolla stufata e basilico fresco

Dalla Sicilia €12

Con passata di pomodoro siccagno "Tudia", mozzarella fior di latte pugliese, melanzane al forno, provolone fresco dei "Nebrodi", acciughe di Cetara, origano di Sicilia e olio E.V.O "Mandravecchia"

la Peccato di Gola €13

Con mozzarella di bufala campana D.O.P, pomodorini gialli confit, coppa "S.Ilario", olio E.V.O "Mandravecchia" e basilico genovese

Della Bottega €14

Con crema di melanzane, mozzarella fior di latte pugliese, salsiccia, pecorino di Pienza, burrata pugliese affumicata e olio E.V.O "Mandravecchia"

La Tradizione D.O.P €13

Con pomodoro San Marzano D.O.P, Fontina d'alpeggio D.O.P e salsiccia di Cinta Senese D.O.P

Le Pizze "CROCK"

S.Ilario €14

La croccantezza della pasta dello chef, prosciutto crudo S.Ilario 30 mesi, burrata pugliese e olio E.V.O "Planeta"

La Mont Blanc €14

La croccantezza della pasta dello chef, con Lardo D'Arnad, castagne al naturale, miele, noci e rosmarino

San Luca €12

La croccantezza della pasta dello chef, con Squacquerone di Romagna D.O.P, Mortadella San Luca e granella di pistacchio

L'esagerata!!! €28

La croccantezza della pasta dello chef, burrata pugliese e cascata di Jamon Iberico de Belota (Patanegra) 60 mesi

Trota di Altura €18

La croccantezza della pasta dello chef, con robiola di Roccaverano, olive taggiasche denocciolate "Anfosso", filetto di trota salmonata affumicata a freddo, caviale di trota e olio E.V.O "Mandravecchia"

Trombetta €16

Fiori di zucchini, Squacquerone di Romagna D.O.P, acciughe di Cetara, paprika dolce, sale rosa del Pakistan e olio E.V.O "Mandravecchia"

I nostri Dessert

Il nostro Tiramisù €6

La Panna cotta €6

Coperto €1,5