

CUCINA

TRADIZIONE E CREATIVITÀ
PER COCCOLARE
I TUOI MOMENTI SPECIALI

Antipasti

BASTIAN CONTRARIO 11.00

tartare di tonno con salsa vitellata Homemade

TONDO CRUNCH 12.00

sfera croccante di baccalà con vellutata al finocchietto

BOUQUET DELL'ORTO 10.00

fior di zuccina ripieno di fiordilatte e basilico, su vellutata di pomodorino del Piennolo

LA CHEESECAKE 9.00

friabile biscotto con cremoso al formaggio e rape rosse al profumo di soja

LA BATTUTA DI DOSIO 10.00

battuta al coltello "Macelleria Dosio", sedano rapa e fonduta al parmigiano

Secondi

MEDAGLIONE MEDITERRANEE 15.00

180 gr di scamone di vitello "Macelleria Dosio" in crosta di pistacchi, olive, verdure primavere e lamponi

LA GRISSINOPOLI 14.00

180 gr di vitellino da latte "Macelleria Dosio" in panatura di grissino rubatà, con patate rustiche al profumo di erbe

SPIGOLA GINGER 18.00

filetto di spigola selvatica all'olio aromatizzato allo zenzero con fantasia dell'orto croccante

LA FRITTURA 16.00

frittura di gamberi e calamari con julienne dell'orto

Primi

PACCHERI DEL CARBONARO 13.00

paccheri di Gragnano con cipolla di Tropea, guanciale croccante, scampi e mousse di Carbonara al sifone

SCRIGNI PARTENOPEI 15.00

ravioli ripieni di burrata con vellutata di friarielli alla napoletana, caciocavallo, pesto di mandorle e gocce di zafferano

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 11.00

la tradizionale ricetta con guanciale di Norcia, uova allevate a terra, pecorino romano e pepe nero a sentimento

MACCHERONCINO FUSION 14.00

maccheroncini al ferretto con gamberi, pesto di pistacchio e lime

IL MARE PER NOI

SOUTÈ DI MARE 12.00

gamberi e calamari grill, con crudité di verdure al profumo di agrumi

SE FAMO DU SPAGHI 15.00

spaghetti alle vongole veraci, vellutata di datterino giallo e zeste di pompelmo rosa

TATAKI IN VALLE 19.00

200 gr. filetto di tonno grill in crosta di sesamo e maionese al sedano

**GODITELI TUTTI E TRE,
LA DEGUSTAZIONE VINI È COMPRESA**

DOSIO SELECTION

B & B 13.00

battuta al coltello "Macelleria Dosio" con parmigiano in doppia consistenza e salsiccia di Bra con crema di Toma blu del Moncenisio

IL PLIN LANGAROLO 13.00

ravioli del Plin profumati al timo, salsiccia di Bra, sugo piemonte e nocciole tostate

LA TAGLIATA INCASINATA 14.00

200 gr di vitello "Macelleria Dosio" con quenelle di rucola selvatica, datterino confit e cialda di parmigiano 24 mesi

**GODITELI TUTTI E TRE,
LA DEGUSTAZIONE VINI È COMPRESA**



GLI IMPASTI
TRADIZIONALE
INTEGRALE
CARBONE VEGETALE

PIZZE

IMPASTI A LUNGA LIEVITAZIONE PER UNA
DIGERIBILITÀ IMPECCABILE

LE COTTURE
AL MATTONE
AL PADELLINO

Burrate

SCANNABUE 2.0 13.00

Focaccia, patate Mbacchiuse, tagliata di vitello "Macelleria Dosio", straciatella, salsa chili

MEDITERRANEA 13.00

burrata pugliese (in cottura) pesto, olive taggiasche, pomodoro caramellato

BRONTE 10.50

straciatella (in cottura), pesto di pistacchio, bresaola Valtellina D.O.P., parmigiano

TRICOLORE 11.50

pomodoro, salsiccia, friarielli alla napoletana Homemade, burrata pugliese (fuori cottura)

DEL POMPIERE 12.00

pomodoro, spianata, nduja, salsiccia piccante, burrata pugliese (fuori cottura)

PARTENOPEA 12.00

scamorza affumicata, friarielli alla napoletana Homemade, pachino, olive taggiasche, burrata pugliese (fuori cottura)

LA FLORET 12.00

clorofilla di zucchine, salsiccia di Bra, burrata affumicata, crackers alle mandorle

Best Seller

TONNARELLA 10.00

bufala, pachino, cipolla di Tropea, spinacino fresco, Polvere di olive taggiasche, filetti di tonno

BOSCHETTO 11.00

pomodoro, fiordilatte, speck, funghi porcini, fonduta di Taleggio

COSENTINA 11.00

pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea, spianata, patate Mbacchiuse

AI PORCINI 10.00

bufala, funghi porcini, crudo di Parma 18 mesi, parmigiano

DELLA NONNA 9.50

mozzarella bufala, pachino, melanzane fritte, cacioricotta

CALABRISELLA 8.50

pomodoro, spianata, nduja, cipolla di Tropea, ricotta fresca

DOPOLAVORO 10.00

fiordilatte, salsiccia, scamorza, patate Mbacchiuse

SALSICCIA & FRIARIELLI 8.50

fiordilatte, salsiccia, friarielli alla napoletana Homemade

DOP SBAGLIATA 10.50

fiordilatte, mozzarella di bufala, vellutata di pomodoro arrostito, crema di basilico, cialda di parmigiano

PUTTANESCA 9.50

pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., acciughe, capperi, olive taggiasche

MARGHERITONA 8.50

passata di pomodoro arrostito al forno, datterino grill, petali di mozzarella di bufala D.O.P.

NOVITA' GOLOSE

CARBONARA STYLE 11.00

mozzarella, guanciale di Norcia croccante, golosa crema Carbonara fuori cottura

PORCELLONA 13.50

pomodoro, funghi porcini, salsiccia, burrata pugliese (fuori cottura), rucola

SALMONCINA 13.00

focaccia, straciatella, salmone marinato Homemade, spinacino, pomodori secchi, granella di pistacchio

MORTAZZA 13.00

provola affumicata, mortadella Bologna IGP, burrata con cuor di pistacchio (fuori cottura)

LA MERAVIGLIA 11.00

passata di pomodoro, pomodorino datterino grill, olio aromatizzato all'aglio, acciughe del Mar Cantabrico

CORSARA 13.50

passata di pomodoro arrostito, straciatella di burrata, soutè di gamberi e calamari

ZIO DADO 10.50

pomodoro, bufala, polpettine fritte, chips di patata viola, fonduta di scamorza

O' CALZON' 8.50

calzone ripieno di fiordilatte, ricotta fresca, pepe nero, salame Napoli

A DIETA STACCI TU 10.00

bufala, caponata di verdure, datterino al forno, fonduta di Blu del Moncenisio



**OH...MA LA
MARGHERITA
NON LA FAI?**

Certo che sì...

TUTTE LE CLASSICHE LE TROVI SUL NOSTRO MENU DIGITALE