



MENU

PIZZERIA · RISTORANTE



Pizza, cucina e birre artigianali

Focacce & Gourmet

Proposte classiche e abbinamenti più ricercati

DAL FORNO

Focacce

Focaccia normale Origano o rosmarino	€ 5,00
Recco Calzone con stracchino	€ 6,00
Focaccia crudo	€ 7,00
Focaccia cotto	€ 6,00
Focaccia lardo	€ 6,00
Focaccia tris Bresaola, rucola e grana	€ 8,50
Mamo Pomodoro fresco e mozzarella a fine cottura	€ 6,00
Mirtillo Lardo, noci e miele	€ 7,50

LE PROPOSTE

Pizze Gourmet

Estiva Focaccia con bresaola, pomodoro fresco, rucola, olive e stracciatella	€ 13,00
Ely Focaccia con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	€ 13,00
Golosa Focaccia con salmone, stracciatella e granella di pistacchio	€ 15,00
Cantabrico Pomodoro, acciughe del Cantabrico e burrata	€ 12,00
Braidese Rossa con salsiccia di Bra dopo cottura e burrata	€ 12,00
Silvi Pomodoro, prosciutto crudo, olive e burrata	€ 13,00

Pizze

Le grandi classiche della casa

CLASSICHE • I

Pizze

Margherita

Pomodoro, mozzarella

€ 6,00**Marinara**

Pomodoro, aglio, olio extravergine

€ 5,00**Prosciutto**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 7,00**Funghi**

Pomodoro, mozzarella, champignons freschi

€ 7,00**Diavola**

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 7,00**Napoli**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive

€ 7,50**4 Formaggi**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, gruviera

€ 8,00**4 Stagioni**

Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, olive, prosciutto

€ 9,00**Capricciosa**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, olive, acciughe

€ 9,00**Emma**

Mozzarella, pesto, patate lesse

€ 8,00**Prosciutto & Wurstel**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel

€ 8,00**Tonno**

Pomodoro, mozzarella, tonno

€ 7,00**Salsiccia**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia di Bra

€ 8,00**Calzone**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons

€ 7,50

Pizze

Tradizione, formaggi e farciture

CLASSICHE • II

Pizze

Gorgo cipolla**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla

Gorgo & pere**€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pere

Vegetariana**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate

Bismarck**€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo

Gorgo**€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

Wurstel**€ 7,00**

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Stracchino & rucola**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

Prosciutto & funghi**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons

Crudo**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Valdostana**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, fontina

Zingara**€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla

Mira**€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, scamorza e salamino piccante

Bufala**€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella di bufala

Pizze

Le nostre specialità e le variazioni

CLASSICHE • III

Pizze

Primavera € 9,00
Mozzarella, pomodoro fresco, stracchino, rucola, grana

Bresaola € 9,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

Parmigiana € 9,00
Mozzarella, melanzane grigliate, pomodoro fresco, grana

Mauro € 10,00
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, stracchino, rucola, grana, prosciutto crudo

Samantha € 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, champignons, salamino, gorgonzola

Porcini & salsiccia € 9,50
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia di Bra

Tirolese € 9,50
Pomodoro, mozzarella, champignons, panna, speck

Ufo € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofini, wurstel, salamino piccante, gorgonzola, uovo

Friarielli & salsiccia € 9,50
Pomodoro, mozzarella, friarielli e salsiccia di Bra

Strudel Carlo € 9,00
Mozzarella, rucola, pomodoro fresco, gorgonzola

Treviso € 10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia di Bra, porcini

Sfiziosa € 10,00
Pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, noci

Strudel Bruno € 10,00
Mozzarella, friarielli, salsiccia di Bra, scamorza

Norvegese € 10,00
Mozzarella, panna, zucchine, salmone

DELLA CASA

Pizze Speciali

Anna € 10,00
Mozzarella, pomodoro fresco, salmone fuori cottura

Frutti di mare € 10,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare

Pipote € 10,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, acciughe, prosciutto crudo

VARIAZIONI E AGGIUNTE

- Ogni ingrediente aggiunto comporta una variazione di prezzo di € 1,00.
- Le pizze formato baby non comportano variazioni di prezzo.
- Bufala, prosciutto crudo, speck, salsiccia di Bra, porcini e friarielli: + € 2,00.
- Salmone affumicato: + € 3,00 · stracciatella: + € 3,50 · burrata: + € 4,00.

MENU

Primi

Dalla terra e dal mare

CUCINA

Primi di terra

* Gnocchi ai formaggi	€ 9,00
Ravioli burro e salvia / salsiccia di Bra	€ 8,00
Tajarin con salsiccia di Bra	€ 8,00
Risotto porcini e salsiccia di Bra	€ 10,00

CUCINA

Primi di pesce

Ravioli fatti in casa ripieni di orata	€ 13,00
Spaghetti ai frutti di mare	€ 12,00
* Gnocchi ai frutti di mare	€ 13,00
Penne panna e salmone	€ 9,00
Risotto al nero di seppia	€ 15,00
Seppie, stracciatella e granella di pistacchio	
Spaghetti calamari e zucchine	€ 13,00

Secondi & Contorni

Carne, pesce e proposte fresche

CUCINA

Secondi di carne

Filetto alla griglia	€ 18,00
Tagliata rucola e grana	€ 15,00
Petto di pollo alla griglia	€ 7,00
Milanese	€ 8,00
Grigliata mista di carne	€ 18,00

CUCINA

Secondi di pesce

* Trota salmonata al pepe rosa	€ 13,00
* Gamberoni alla griglia	€ 15,00
* Spada alla griglia	€ 15,00
* Calamari in piastra su crema di patate	€ 13,00
* Fritto misto	€ 15,00
* Fritto di totani	€ 12,00
* Grigliata mista di pesce	€ 20,00

ACCOMPAGNAMENTI

Contorni

Patate fritte	€ 3,50
Verdure grigliate	€ 5,00
Melanzane, zucchine, patata lessa e peperone	
Insalata mista	€ 3,50
Insalata verde, radicchio e pomodoro	

FRESCHE

Insalatone

Caesar Salad	€ 8,00
Insalata verde, pollo alla griglia, grana e salsa Caesar	
Ricca	€ 7,00
Insalata verde, radicchio, pomodoro, mais, grana, tonno, mozzarella	
Stuzzichina	€ 6,00
Insalata verde, insalata rossa, pomodoro, mozzarella, olive e mais	
Luisa	€ 7,00
Insalata verde, rucola, pomodoro, bresaola, grana	

* Alcuni prodotti contrassegnati con asterisco potrebbero essere surgelati.

Dolci

Per concludere in dolcezza

DESSERT

Dolci della casa

Tiramisù	€ 4,00
Panna cotta	€ 4,00
Semifreddo	€ 4,00
Crema catalana	€ 4,00
Bonet	€ 4,00
Salame del Papa	€ 4,00
Ananas	€ 4,00
Macedonia	€ 4,00
Frutta di stagione	
Macedonia con gelato	€ 5,00

DESSERT

Dolci

Profiterol nero	€ 4,00
Meringata cotta al forno con cioccolato	€ 4,00
Gelato sciolto	€ 4,00
Crema / cioccolato / limone	
Affogato	€ 5,00
Sorbetti	€ 5,00
Limone / cocco	

Bevande

Bibite, birre, vino e caffetteria

BIBITE & BIRRE

Bevande

Estathé limone / pesca	€ 3,00
Coca-Cola / Fanta / Sprite in lattina	€ 3,00
Coca-Cola alla spina piccola	€ 3,00
Coca-Cola alla spina media	€ 4,50
Bionda piccola alla spina San Miguel	€ 3,00
Rossa piccola alla spina Menabrea	€ 3,50
Bionda media alla spina San Miguel	€ 5,00
Rossa media alla spina Menabrea	€ 6,00
Birra in bottiglia 66 cl Moretti	€ 5,00
Birra in bottiglia 33 cl Menabrea rossa / Beck's	€ 4,00

DA BERE

Vino, caffetteria & altro

¼ di vino bianco / rosso	€ 3,00
½ di vino bianco / rosso	€ 5,00
1 litro di vino bianco / rosso	€ 9,00
Acqua 0,75 litro	€ 2,00
Caffè	€ 1,50
Caffè corretto / orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,00
Whisky	€ 4,00
Coperto	€ 2,00

Birre artigianali

Quattro caratteri, quattro interpretazioni

THETA • L'ESOTICA

€ 6,00

BIONDA • 5,0% VOL. • SESSION IPA

Luppolatura generosa con luppoli del Pacifico che le donano profumi fruttati ed esotici. A fine bollitura viene usata della buccia di bergamotto per renderla fresca e dissetante. Da bere in grande quantità.

BETA • L'ESOTICA

€ 6,00

AMBRATA • 6,6% VOL.

Sarà solo una moda? A noi piace farla così. Di colore ambrato pallido con schiuma bianca, fine e persistente. Al naso è fresca e pulita, con sentori di frutta tropicale, frutta a pasta gialla e resine. Al palato ha un imbocco biscottato e di crosta di pane che supporta una luppolatura fruttata e balsamica e bilancia un piacevole amaro netto e non invadente. Il corpo volutamente snello e la carbonazione medio-bassa garantiscono una buona bevibilità.

PI GRECO • LA BIONDA

€ 6,00

BIONDA • 5,2% VOL. • KÖLSCH

Reinterpretazione braidese della Kölsch, birra della città di Colonia. Morbida, leggera e rinfrescante, e allo stesso tempo soddisfacente, piena nel corpo ma molto beverina. L'aroma è di malto con profumi leggermente fruttati donati dai luppoli. In bocca è rotonda, cremosa e leggera. Il malto predomina, ma presto è equilibrato da un buon sentore di luppolo, che porta verso un finale secco e invita a berne ancora.

EPSILON • LA ROSSA

€ 6,00

ROSSA • 4,9% VOL. • ALTBIER

Stile Altbier, "vecchia birra", prodotto seguendo un'impostazione tradizionale con lunga maturazione a freddo. Color rame, schiuma copiosa e poco persistente. Note di caramello e frutti rossi, corpo esile e garbata carbonazione. Finale secco e decisamente amaro, per una beva scorrevole e poco impegnativa.

BIRRE ARTIGIANALI • SELEZIONE PIPOTE