









PROPOSTE PRIMAVERILI

LE NOSTRE TEGLIE

	BUFALA Prezzo al kg 22€ Pomodoro, bufala e basilico fresco		LA MARGHE CAÙDA Prezzo al kg 22€ Pomodoro, bufala, aglio, acciughe, origano, basilico fresco
	VEGETARIANA Prezzo al kg 22€ Pomodoro, pecorino, melanzane, zucchine, olive, carciofi		ITALIA MIA Prezzo al kg 22€ Fiordilatte, stracciatella di burrata, Conserva NOSTRA MANÈRA e olio & basilico
	VITELLO TONNATO - a panino Prezzo al kg 24€ Vitello e salsa tonnata		CAPRESE – a panino Prezzo al kg 24€ Pomodori pachino, bufala, rucola, origano e olio EVO
	CARBONARA Prezzo al kg 25€ Stracciatella di burrata, uovo, guanciale, pecorino e pepe		PARMIGIANA Prezzo al kg 26€ Pomodoro, melanzane al forno, bufala, parmigiano e basilico
ORTI DI PRIMAVERA – Vegana Crema di sedano rapa, patate viola, ricotta vegana, pomodorini confit, zucchine, noci Pecan, mayo veg al peperoncino		LASAGNA - a panino Ragù, stracciatella di burrata e prosciutto cotto	
ACCIUGHE AL VERDE Fiordilatte, stracciatella di burrata, tuma, bagnetto verde e acciughe		BRASATO AL BAROLO Fiordilatte, brasato al barolo, purè di carote	
MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte		COZZE ALLA TARANTINA Pomodoro, ricotta, pomodorini confit, aglio, cozze, mayo veg al peperoncino, origano e basilico	

PATATONE

Farina di grano tenero - patate - uovo - burro - noce moscata.

Il patatone è un antipasto proposto in diverse farciture che consigliamo di gustare prima della pizza.

Idea nata sempre secondo la nostra filosofia di tradizione innovativa. Si tratta di un bombolone con nell'impasto una percentuale di patate schiacciate, ci fa rivivere un ricordo d'infanzia "i subrich" le frittelle di patate, piatto tipico piemontese adorato dai più piccoli




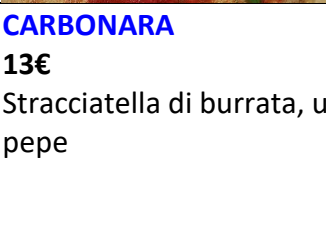
	PATATONE ACCIUGHE AL VERDE Prezzo 7,00€ Pomodoro, fiordilatte		PATATONE PIZZAIOLO Prezzo 6,50€ Pomodoro, fiordilatte
	PATATONE PARMIGIANA Prezzo 7,00€ Pomodoro, fiordilatte		

IMPASTO à la mia Manera

Mais e semi di girasole, grano tenero, la nostra EVOLUTIVA., con lievito madre.

Impasto più spesso, caratterizzato da una croccantezza esterna e morbidezza interna.

Un impasto, prima pensato e in seguito creato da Davide grazie ad esperienze, studi svolti, ricerche e innumerevoli prove. Da qui è nato "à la mia Manera", traduzione in dialetto piemontese di "a modo mio" ed inoltre porta il suo stesso cognome "Manera".

	ORIGINE 11€ Pomodoro, bufala e basilico fresco		LA MARGHE CAÙDA 12€ Pomodoro, bufala, aglio, acciughe, origano, basilico fresco
	PARMIGIANA 13€ Pomodoro, melanzane al forno, bufala, parmigiano e basilico		CARBONARA 13€ Stracciatella di burrata, uovo, guanciale, pecorino e pepe

IMPASTO Farro a vapore

100% farro integrale con lievito madre.

Padellino cotto a vapore dal sapore pronunciato e dalla consistenza umida e soffice.

Questo impasto è indicato e consigliato per chi ha intolleranze o problemi di digestione verso tutti prodotti contenenti grano tenero.

MARGHERITA 8€ Pomodoro, fiordilatte		VEGETARIANA 12€ Pomodoro, pecorino, melanzane, zucchine, olive, carciofi
CILENTANA 9€ Pomodoro e pecorino	ITALIA MIA 11€ Fiordilatte, stracciatella di burrata, Conserva NOSTRA MANÈRA e olio & basilico	

I NOSTRI DOLCI LIEVITATI



BUNETTONE

8€

Il nostro lievitato al sapore di Bunet con solo lievito madre e senza lieviti aggiunti



PAN-NISOLA

torta di nocciole pandorata

PAN-NISOLA

7€

Pan-nisola con crema allo zabajone

“posso essere una torta di nocciole pandorata o un pandoro nocciolato”

grande lievitato con solo lievito madre senza lieviti aggiunti al sapore di nocciola e senza canditi

ACQUA E BIBITE:

acqua 50cl	1.30 €
estate limone 50cl	3.50 €
estate pesca 50cl	3.50 €
oransoda 33cl	3.00 €
cocacola 33cl	3.00 €
molecola 33cl	3.00 €
molecola senza zuccheri 33cl	3.00 €
crodino 33cl	3.50 €
acqua tonica	3.50 €
succo	3.00 €

VINO COCKTAIL E BIRRA:

spritz	6.00 €
gin tonic	8.00 €
birra poretta 33cl	3.50 €
birre DELAB 33cl “diverse tipologie”	5.50 €
calice di rosso	6.00 €
calice di bianco fermo	6.00 €
calice di prosecco	6.00 €

BOTTIGLIE DI VINO

“assortimento misto all’interno del locale”

sacco della nostra farina biologica 5Kg 20.00€