

ANTIPASTI

<i>Le Montanarine</i>	€ 8,00
Pizzette fritte, con pomodoro, pomodorini, parmigiano basilico 7-3-5-14	
<i>Battuta di Fassona agli agrumi</i>	€ 16,00
Con crudité, pomodorini e senape 7-11	
<i>Tagliere Valdostano</i>	€ 17,00
Lardo, Mocetta, salame, Fontina DOP, bleu d'Aoste, toma, e castagne al miele 3-13-10	
<i>Gnocco Fritto</i>	€15,00
con Prosciutto Crudo e Cremoso di Stracchino 13-3-10-9	
<i>Tomino boscaiolo</i>	€ 13,00
con albicocche sciroppate, noci, miele, e crostini di pane 13-3-10-9-2	

PRIMI

<i>Tagliatella* Rustiche</i>	€ 15,00
Con funghi porcini trifolati, erbe aromatiche e pistilli di zafferano 3-10-13-14-9	
<i>Lasagne classica</i>	€ 14,00
Con Cloche di impasto di pizza gratinata al forno 3-9-7-13-10	
<i>Spaghetto alla Chitarra</i>	€ 16,00
Con vongole* aglio olio, pomodorini e basilico 4-9-5-7	
<i>Agnolotti del Plin* alla Piemontese</i>	€ 14,00
Ripieni di carne con sugo d'arrosto 3-12-9-14	
<i>Gnocco di patate</i>	€14,00
Con Fonduta di bleu d'aoste, spek crocante e noci 3-10-13-9	
<i>Polenta Concia</i>	€10,00
Polenta rustica, Fontina DOP, e burro 3-10-13-9	

SECONDI

<i>Tagliata di Fassona</i>	€ 25,00
Servita su pietra, con verdure, patate e sale affumicato	
<i>Carbonade** alla Valdostana</i>	€ 20,00
Servita con Polenta rustica macinata a pietra 3-13-10-9-7	
<i>Talon Burger*</i>	€ 16,00
Con cipolla caramellata, pomodoro, cavolo verza scottato e pane al sesamo 9-6-11	
<i>Insalatona di Montagna</i>	€ 14,00
Con mocetta, insalata mista, pere, toma dolce, e noci 10-13-3	
<i>Stinco alla Birra</i>	€ 17,00
Con cipolla caramellata, patate rustiche, e salse maison 9-6-11	

MENU' BAMBINI

Pasta

(pomodoro, ragù o in bianco) 3-9-12-10-13 € 8,00

Cotoletta* di pollo 2-9

con patatine* € 10,00

Pizza baby 3-9-10-13-2

Margherita, Würstel, Patatine*, Olive € 6,00

CONTORNI

Insalata Mista € 5,00

Insalata Verde € 4,00

Verdure Grigliate € 5,00

Patatine* 2 € 4,00

DESSERT

Strudel di mele, noci e uvetta

Con panna montata 2-3-9-13 € 6,00

Morbidone al cioccolato

con coulis di frutti di bosco e gelato* alla crema 2-3-9-13-14 € 6,00

Panna Cotta alla vaniglia

con caramello salato 3-2 € 6,00

Tiramisù Classico

con scaglie di cioccolato 2-3-9-14 € 6,00

Semifreddo** al Torrone

con salsa al cioccolato 3-14-2 € 6,00

Le Calde Calde

Zeppola frita con zucchero e Nutella 3-9-2-13 € 6,00

Gelato*

cioccolato 3-14-2 € 3,00

crema 3-14-

al limone

Coperto € 2,50

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio. I numeri che troverete accanto, ad ogni piatto, indicano gli allergeni presenti.

** Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, surgelate o congelate, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti nel menù.

*Surgelato

Le Pizze Classiche

<i>Marinara</i> Pomodoro, aglio, origano 9-13	€ 7,00
<i>Margherita</i> Pomodoro, mozzarella, basilico 3-9-13	€ 8,00
<i>Napoli</i> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, e olive 3-5-9-13	€ 9,00
<i>Greca</i> Pomodoro, mozzarella, olive e basilico 3-9-13	€ 9,00
<i>Viennese</i> Pomodoro, mozzarella, wurstel, cipolla e basilico 3-9-13	€ 10,00
<i>Prosciutto cotto e champignon</i> Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto 3-9-10-13	€ 11,00
<i>Diavola</i> Pomodoro, mozzarella, salame piccante 3-9-10-13	€ 11,00
<i>Diavola ai 4 formaggi</i> Mozzarella, salame piccante, ricotta, gorgonzola, parmigiano 3-9-10-13	€ 11,00
<i>Quattro formaggi</i> Mozzarella, gorgonzola, toma, brie 3-9-13	€ 12,00
<i>Calzone</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 3-9-10-13	€ 10,00
<i>Tonno e cipolla rossa</i> Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa e tonno 3-9-5-13	€ 11,00
<i>Ortolana</i> Pomodoro, Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, e basilico 3-9-13	€ 11,00
<i>Wurstel e patatine</i> Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine* fritte 2-3-9-10-13	€ 10,00
<i>Capricciosa</i> Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive 3-9-10-13	€ 12,00
<i>Quattro stagioni</i> Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, Salame piccante, carciofi 3-9-10-13	€ 12,00

<i>La valdostana</i>	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, e Fontina 3-9-10-13	
<i>Calzone di Fuoco</i>	€ 12,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, grana flambé 3-9-10-13	
<i>Speck e Brie</i>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, brie, e speck 3-9-10-13	

Le Pizze Speciali

<i>La Talon</i>	€ 14,50
Pomodoro, rucola, pomodorini, burrata, bresaola, scaglie di grana 3-9-10-13	
<i>La Nawal</i>	€ 13,50
Pomodoro, Bufala, pomodorini confit, basilico, e olio d'oliva 3-9-10-13	
<i>Panuzzo Campano</i>	€12,50
Mozzarella, provola, salsiccia, friarielli 3-9-10-13	
<i>Panuzzo Valdostano</i>	€11,50
Mozzarella, prosciutto cotto, e fontina 3-9-10-13	
<i>La Nazionale</i>	€ 14,00
Mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di grana 3-9-10-13	
<i>La Porcina</i>	€ 13,50
Mozzarella, funghi porcini, pasta di salsiccia 3-9-10-13	
<i>La Campana</i>	€ 13,00
Mozzarella, provola, salsiccia, e friarielli 3-9-10-13	
<i>La Cirò</i>	€ 14,00
Mozzarella, salame piccante, Nduja, cipolla rossa, olive nere 3-9-10-13	
<i>Pizza Fritta</i>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, e basilico 3-9-10-2-13	
<i>Pizza Fritta Ripiena</i>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta e basilico 3-9-10-2-13,	
<i>La Mortazza</i>	€ 14,50
Mozzarella, burrata, mortadella, granella pistacchio, pesto di pistacchio 3-9-10-2-13	
<i>La Drago</i>	€ 13,00
Mozzarella, Pomodorini confit, melanzane, ricotta salata, e basilico 3-9-10-13	
<i>La costiera</i>	€ 14,00
Pomodoro, rucola, bufala, prosciutto crudo, e basilico 3-9-10-13	

Da BEBE € 13,00
Mozzarella, gorgonzola, pere, noci, scaglie di pecorino 3-9-10-13

La Ruota di Carro Margherita € 11,00
Pomodoro, mozzarella, e basilico 3-9-13

La Ruota di Carro Marinara € 9,00
Pomodoro, aglio, origano e olio 3-9-13

La Ikram € 11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, pomodorini, basilico, e olio aromatizzato 3-9-13

Bollicine

Bianche

Piemonte

Ettore Germano (Serralunga d'Alba - CN)	Alta Langa DOCG Extra Brut – 30 mesi (Pinot Nero 70% Chardonnay 30%)	49,00 €
--	---	---------

Lombardia

Ca' dei Pazzi (Erbusco - BS)	Franciacorta DOCG Brut – “Rhino” (Chardonnay 90% Pinot Bianco 10%)	41,00 €
---------------------------------	---	---------

Bellavista (Erbusco - BS)	Franciacorta DOCG Brut - “Alma – Assemblage 1” (Chardonnay 86% Pinot Nero 13% Pinot Bianco 1%)	70,00 €
------------------------------	---	---------

Ca' del Bosco (Erbusco - BS)	Franciacorta DOCG Extra-Brut – “Cuvée Prestige” (Chardonnay 75% Pinot Nero 22,5% Pinot Bianco 2,5%)	70,00 €
---------------------------------	--	---------

Trentino Alto-Adige

Albino Armani (Chizzola di Ala - TN)	Trento DOC (Chardonnay 100%)	41,00 €
---	---------------------------------	---------

Veneto

Bele Casel (Caerano San Marco - TV)	Prosecco Asolo DOCG Extra Dry Metodo Charmat (Glera 100%)	23,00 €
--	--	---------

Francia - Champagne

Louis Nicaise (Hautvilliers)	Brut Réserve Premier Cru (Chardonnay 40% Pinot Nero 30% Meunier 30%)	76,00 €
---------------------------------	---	---------

Rosate

Ca' dei Pazzi (Erbusco - BS)	Franciacorta DOCG Brut Rosé – “Ele” (Chardonnay 50% Pinot Nero 50%)	52,00 €
---------------------------------	--	---------

Emilia Romagna

Podere il Saliceto (Campogalliano - MO)	Lambrusco di Sorbara DOP – “Falistra” (Lambrusco di Sorbara 100%)	24,00 €
--	--	---------

Dolci

Vada (Canelli - CN)	Moscato d'Asti DOCG - “Camp Bianc” (Moscato Bianco di Canelli 100%)	26,00 €
------------------------	--	---------

Vini Bianchi

Valle D'Aosta

Crotta di Vegneron (Chambave - VDA)	Valle d'Aosta DOC Müller Thurgau (Müller Thurgau 100%)	24,00 €
Le Clocher (Jovençon - VDA)	Valle d'Aosta DOC Petite Arvine (Petite Arvine 100%)	27,00 €
Nicola Del Negro (Saint Pierre - VDA)	Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat (Moscato Bianco 100%)	29,00 €

Piemonte

Pomodolce (Serralunga d'Alba - CN)	Colli Tortonesi DOC - "Diletto" (Timorasso 100%)	35,00 €
---------------------------------------	---	---------

Lombardia

Cascina Maddalena (Sant'Ambrogio - PD)	Lugana DOC - "Capotesta" (Pinot Grigio 100%)	28,00 €
---	---	---------

Trentino Alto-Adige

Stroblhof (Appiano - BZ)	A.A. Chardonnay DOC - "Schwarzhaus" (Chardonnay 100%)	35,00 €
Taschlerhof (Bressanone - BZ)	A.A. Valle Isarco Gewürztraminer DOC - (Gewürztraminer 100%)	40,00 €

Friuli Venezia Giulia

Meroi (Buttrio - UD)	C.O.F. DOC - "Nestri" (Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia Istr., Chardonnay)	33,00 €
-------------------------	---	---------

Marche

Fattoria San Lorenzo (Montecarotto - AN)	Marche IGT - "Le Oche" (Verdicchio 100%)	26,00 €
---	---	---------

Toscana

Colombaio Santa Chiara (San Gimignano - SI)	Vernaccia S.Gimignano DOCG - "Selvabianca" (Vernaccia 100%)	27,00 €
--	--	---------

Abruzzo

Cirelli (Atri - TE)	Trebbiano d'Abruzzo DOC (Trebbiano 100%)	26,00 €
------------------------	---	---------

Campania

Benito Ferrara (Tufo - AV)	Greco di Tufo DOCG – “Vigna Cicogna” (Greco di Tufo 100%)	44,00 €
-------------------------------	--	---------

Calabria

Cataldo Calabretta (Cirò Marina – KR)	Cirò Bianco DOC (Greco Bianco 80% Malvasia 20%)	25,00 €
--	--	---------

Sicilia

De Bartoli (Marsala – TP)	Terre Siciliane IGP - “Lucido” (Catarratto 100%)	25,00 €
------------------------------	---	---------

Terre Siciliane IGP - “Sole e Vento” (Zibibbo 70% Grillo 30%)	29,00 €
--	---------

Francia

Borgogna

Philippe Colin (Chassagne-Montrachet)	Bourgogne Blanc (Chardonnay 100%)	50,00 €
--	--------------------------------------	---------

Vini Rossi

Valle D'Aosta

La Toula (Arvier - VDA)	Valle d'Aosta Enfer d'Arvier DOC - “Noble Pierre” (Petit rouge 85% Pinot nero 10% Altri 5%)	45,00 €
Les Cretes (Aymavilles - VDA)	Valle d'Aosta DOC Syrah – “Coteau La Tour” (Varietà a bacca rossa)	35,00 €
Nicola Del Negro (Saint Pierre - VDA)	Valle d'Aosta DOC Chambave (Petit Rouge 95% Fumin 5%)	28,00 €
Nicola Del Negro (Saint Pierre - VDA)	Valle d'Aosta DOC Torrette (Petit Rouge 90% Pinot Nero 10%)	29,00 €
Le Clocher (Jovençon - VDA)	Valle d'Aosta DOC Torrette Supérieur (Petit Rouge 100%)	28,00 €
Le Clocher (Jovençon - VDA)	Valle d'Aosta DOC Fumin (Fumin 100%)	31,00 €
Di Francesco - Gasperi (Saint Pierre - VDA)	Valle d'Aosta DOC Fumin (Fumin 100%)	52,00 €

Piemonte

Réva (Monforte d'Alba – CN)	Barbera d'Alba (Barbera 100%)	31,00 €
	Langhe Nebbiolo (Nebbiolo 100%)	28,00 €
	Barolo DOCG (Nebbiolo 100%)	63,00 €

Veneto

Antolini (Marano di Valpolicella – VR)	Valpolicella Classico (Corvina 35% Corvinone 35% Rondinella 25% Molinara 5%)	18,00 €
	Valpolicella Classico Superiore Ripasso (Corvina 35% Corvinone 35% Rondinella 25% Molinara 5%)	24,00 €
	Amarone (Corvina 35% Corvinone 35% Rondinella 25% Molinara 5%)	58,00 €

Emilia Romagna

Podere il Saliceto (Campogalliano - MO)	Lambrusco di Modena IGP – “Albone” (Lambrusco di Salamino 100%)	20,00 €
--	--	---------

Toscana

Le Macchiole (Bolgheri - LI)	Bolgheri rosso DOC (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah)	42,00 €
Antonio Camillo (Marciano - GR)	Morellino di Scansano DOCG (Sangiovese 100%)	25,00 €
Castello Tricerchi (Montalcino - SI)	Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese Grosso 100%)	33,00 €
	Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese Grosso 100%)	76,00 €
Riecine (Gaiole in Chianti - SI)	Chianti Classico DOCG (Sangiovese 100%)	42,00 €

Abruzzo

Cirelli (Atri - TE)	Montepulciano d'Abruzzo DOC (Montepulciano 100%)	26,00 €
------------------------	---	---------

Puglia

Masseria Cuturi (Manduria - TA)	Primitivo Salento IGT - "Tumà" (Primitivo 100%)	25,00 €
	Negroamaro Salento IGT - "Zacinto" (Negroamaro 100%)	25,00 €

Calabria

Cataldo Calabretta (Cirò Marina – KR)	Cirò Rosso Classico Superiore DOC (Gaglioppo 100%)	24,00 €
--	---	---------

Sicilia

COS (Vittoria – RG)	Frappato IGP (Frappato 100%)	31,00 €
Marabino (Noto – SR)	Terre Siciliane IGT Rosso di Contrada (Nero d'Avola 100%)	25,00 €
I Vigneri (Milo – CT)	Etna Rosso DOC (Nerello Mascalese 90% Nerello Cappuccio 10%)	49,00 €

Sardegna

I garagisti di Sorgono (Sorgono – NU)	Rosso Mandrolisai DOC - "Garage" (Muristeddu 40% Cannonau 30% Monica 30%)	26,00 €
--	--	---------

Birra alla Spina

Bionde

Poretti 4 luppoli – 0,20lt	3,00€
Poretti 4 luppoli – 0,40lt	6,00€
Poretti 9 luppoli IPA – 0,20lt	4,00€
Poretti 9 luppoli IPA – 0,40lt	8,00€
Kronenbourg 1664 – 0,25lt	3,50€
Kronenbourg 1664 – 0,25lt	7,00€

Ambrate

Grimbergen Double Ambrée – 0,25lt	4,00 €
Grimbergen Double Ambrée – 0,50lt	8,00 €

Birra in Bottiglia

Bionde

Menabrea 150° Anniversario - ?lt	4,00€
Ichnusa non filtrata - ?lt	4,00€
Corona - ?lt	??€
Les bieres des salasses – ?lt	5,00 €

Bianche

Les bieres des salasses – ?lt	5,00 €
-------------------------------	--------

Lambic

Gueze Tilquin à l'ancienne – ?lt	15,00 €
----------------------------------	---------

Analcolica

Poretti Zero – ?lt	? €
--------------------	-----

Senza Glutine

Poretti 4 Luppoli – ?lt	? €
-------------------------	-----