



**LUNCH &
DINNER**
menù

Dal 2010

**COCCOLIAMO
I TUOI
MOMENTI
SPECIALI**



DA BERE

Birre alla Spina

GRIMBERGEN PALE ALE 0,25 lt 3,5
Birra bionda 5,5%vol con note intense di cereale e frutta matura 0,50 lt 5,5

GRIMBERGEN AMBERALE 0,25 lt 3,5
Birra ambrata 6,5% vol. con note eleganti di caramello e sensazioni di frutta secca 0,50 lt 5,5

GRIMBERGEN BLANCHE 0,25 lt 3,5
Birra bianca 6,0% vol. con note di cereali e agrumi dal leggero tono speziato 0,50 lt 5,5

GRIMBERGEN BLONDE 0,25 lt 3,5
Birra doppio malto 6,7% vol. con note intense di cereale, lievito e frutta matura 0,50 lt 5,5



Birre in bottiglia

0,33 lt 6,00 **SMEMORATA (BIONDA)**
0,75 lt 12,00 Birra Pils a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia. 4,5% vol. beverina dalle lievi note amare, luppolata nel finale

0,33 lt 6,00 **ITALICA (DOPPIO MALTO)**
0,75 lt 12,00 Birra Bionda a bassa fermentazione 6,3% vol. rotonda ed equilibrata, con aromi di frutta fresca e sfumature di caramello

0,33 lt 6,00 **DEL MATTO (ROSSA)**
0,75 lt 12,00 Birra Doppio malto Rossa a bassa fermentazione. 8,3% vol. morbida e beverina dolce al palato dal finale maltato

0,33 lt 6,00 **RUBINO (ROSSA)**
0,75 lt 12,00 Birra Rossa bitter Ale a bassa fermentazione. 5,5% vol. dal colore rosso rubino, aroma di frutti esotici con note erbacee e resinose

0,33 lt 6,00 **LUPPOLIPA (IPA)**
Birra Ipa a bassa fermentazione 4,5% vol. dall'amaro intenso, agrumato e persistente con aroma di mango e papaya.

0,75 lt 12,00 **VAISS (WEISS)**
Birra Weiss a bassa fermentazione, 4,5% vol. dal colore giallo paglierino, dall'aroma fresco con note di garofano e vaniglia

0,75 lt 12,00 **TENEBROSA (SHWARZ)**
Birra Scura a bassa fermentazione. 5,5% vol. dal colore nero con schiuma morbida e persistente. Aroma di cioccolato e caffè

0,33 lt 6,00 **SGLUTINATA (PILS)**
Birra bionda a bassa fermentazione 4,5% vol. aroma fresco con note di cereale erbacee e floreali **GLUTEN FREE**

LE GIRAFFE UBRIACHE

La tua birra alla spina preferita da spillare e condividere direttamente al tavolo!

2,5 lt 28.00

3,5 lt 38.00

Bibite

ACQUA MICROFILTRATA 0,75 lt. 2,00
Acqua naturale e gasata microfiltrata. Normativa vigente (art. 13 D. Lgs. N.181/2003)

COCA COLA VETRO 0,33 lt. 3,50

COCA COLA ZERO VETRO 0,33 lt. 3,50

MOLECOLA ZERO VETRO 0,33 lt. 3,50

ARANCIATA LURISIA 0,27 lt. 3,50

CHINOTTO LURISIA 0,27 lt. 3,50

ESTATHE ALLA PESCA 0,27 lt. 3,50

ESTATHE AL LIMONE 0,27 lt. 3,50

PARTIAMO

Le Piastrelle

CHIACCHIERE BLACK&WHITE 20.00

Ricca selezione di salumi e formaggi con miele e confetture accompagnati da chiacchiere tradizionali e al riso venere

IL MARGARO CHIACCHIERONE 18.00

Selezione di formaggi con miele, confetture e chiacchiere tradizionali

CRUDO E BUFALA 18.00

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala campana, accompagnati da chiacchiere tradizionali

CULATELLO E BURRATA 19.00

Culatello di Zibello e burrata pugliese accompagnati da chiacchiere tradizionali



Le farinate

FARINATA CLASSICA 4.00

FARINATA SLURP 6.50

Farinata gorgonzola e cipolle

ROSITA 5.00

Farinata con sale rosa e rosmarino

Antipasti

BATTUTA CARCIOFINA 12.50

Battuta di vitello "Macelleria Dosio" con carciofi in due consistenze e cialda croccante di Parmigiano

IL POLPO SPADELLATO 15.00

Spadellata di polpo con pomodorini Pachino e olive taggiasche su crema di cannellini profumati alla salvia

LO SPADA CRUNCH 13.00

Polpette di pesce spada in panatura super crunch con crema vellutata di melanzane e Pachino arrostito

CAPESANTE GRILLED 15.00

Capesante scottate su cremoso alla zucca, guancialetto croccante e polvere di caffè

SALMONE ISOLANO 13.00

Filetto di salmone **HOMEMADE** marinato agli agrumi di Sicilia, con chips di pane, salsa guacamole e rucola

CIAMBELLA GOLOSA 11.50

Ciambella di pasta fritta, cremosa burrata pugliese, verdure julienne e olio al basilico

LA CUCINA

Primi

CALAMARATA "ALLA LUCIANA" 14.00

Mezzi paccheri con calamari "alla Luciana", pomodorini, capperi, acciughe e olive taggiasche

FUSILLONE IN MEZZO AL MARE 15.00

Fusilloni ai frutti di mare con cozze, vongole, gamberi e calamari

RISOTTO DEL MARGHÈ 16.00

Risotto Carnaroli con funghi porcini, salsiccia di Bra e cremoso alla Fontina d'Aosta

PLIN VALSUSINI 14.00

Ravioli del Plin, mantecati al burro d'alpeggio e Parmigiano con cremoso di topinambur

LA ZUCCA MONTAGNINA 11.00

Vellutata di zucca con Blu del Moncenisio e crostini di pane alla segale

SPAGHETTONE CACIO & PEPE 12.00

Spaghettoni con cremoso al pecorino e pepe a sentimento

Contorni e insalate

FRESHHHH 8.50

Bowl di insalata mista, olive taggiasche, robiola, salmone marinato e guacamole

GREEN NUGGETS 9.00

Bowl di insalata verde, rucola, pomodorini, crostini di pane, stracciatella di burrata, nuggets di pollo

INSALATINA SPRINT 6.00

Rucola, pomodorini pachino e scaglie di Parmigiano

PATATE AL FORNO 5.00

VERDURE SALTATE 5.00

PURÈ DI PATATE 5.00

Secondi

RIBS & BIRRETTA 16.00

Ribs di maiale, marinate e laccate alla birra rossa, cipollotto caramellato e patate al forno

VITELLINA E CARCIOFI 18.00

200 gr di Tagliata di vitello "Macelleria Dosio", servita con carciofi spadellati e fonduta al parmigiano

GUANCIO UBRICO 15.00

Stracotto di guancia di vitello marinata al Sangiovese con purè di patate

GRISSINOPOLI DI TONNO 18.00

Trancio di filetto di tonno in panatura di grissini Rubatà con verdure julienne e salsa Mango & Habanero

FRITTURA DI MARE 17.00

Frittura di gamberi e calamari con julienne dell'orto croccante

LA PARANZA 24.00

Frittura di paranza con triglie e pescetti, gamberi, calamari e julienne dell'orto



LA PIZZA

Novità golose

CALIMERA 13.00

Salmone marinato **HOMEMADE**, stracciatella di burrata, vellutata di zucca, chips di patate

BUFALA GOLD 10.50

Passata di datterino giallo, ciliegine di mozzarella di bufala

PIEMONTE STYLE 14.00

Cremoso al tartufo nero, battuta di vitello, mozzarella di bufala, croccante alle nocciole

'O CHIATTONE 11.00

Calzone ripieno di fiordilatte, scamorza affumicata, passata di pomodoro arrosto, polpette di melanzane

LA DEDICO A DOSIO 12.50

Fior di latte, carciofi cotti a bassa temperatura, prosciutto di scamone **HOMEMADE**, scaglie di CastelRosa, rucola

BACCALAO 13.00

Stracciatella di burrata, baccalà marinato, gocce di pomodoro profumato con capperi e olive taggiasche

WINTER 15.00

Mozzarella di bufala, filetti di pesce spada marinato agli agrumi e pepe rosa, pomodori secchi, crumble di taralli



**SCEGLI IL TUO
IMPASTO PREFERITO**

**TRADIZIONALE
INTEGRALE *
RISO VENERE ***

(* SUPPLEMENTO 1,5€)

Best Seller

LA PIZZA

CARBONARA STYLE 12.00

Fior di latte, guanciale di Norcia, golosa crema alla Carbonara

ZIO DADO 11.50

pomodoro, mozzarella di bufala, polpette di manzo, chips di patate, scamorza

TONARELLA 11.00

Mozzarella di bufala, filetti di tonno in olio d'oliva, polvere di olive taggiasche, spinacino fresco, cipolla di Tropea, pomodorini

BOSCHETTO 11.50

Pomodoro, fior di latte, speck julienne, funghi porcini, fonduta di Taleggio

COSENTINA 11.50

Pomodoro, fior di latte, patate 'Mbacchiuse, spianata calabra, cipolla di Tropea

AI PORCINI 11.00

Mozzarella di bufala, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano

DELLA NONNA 10.00

Mozzarella di bufala, melanzane fritte, pomodorini Pachino, cacioricotta

CALABRISELLA 9.00

Pomodoro, spianata calabra, nduja, cipolla di Tropea, ricotta

DOPOLAVORO 10.00

Fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia, patate 'Mbacchiuse

DOP SBAGLIATA 11.00

Fior di latte, mozzarella di bufala, vellutata di pomodoro arrostito, gocce di olio al basilico, cialda di Parmigiano

VEGETARIANA 2023 12.00

Pomodoro, fior di latte, crema di friarielli, chips di zucchine, melanzane fritte, crema di peperoni, champignon

TORINO NAPOLI 2-2 12.00

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, salsiccia di Bra, burrata affumicata, vellutata di peperoni

D'AUTUNNO 12.50

Vellutata di zucca, prosciutto di Scamone **HOMEMADE**, toma Blu del Moncenisio, fior di latte

Le Burrate

MEDITERRANEA 13.50

Burrata (in cottura), pesto, olive taggiasche, pomodoro caramellato

BRONTE 13.00

Burrata (in cottura), pesto di pistacchio, bresaola Valtellina Dop, scaglie di Parmigiano

TRICOLORE 12.00

Burrata (fuori cottura), pomodoro, friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, salsiccia

DEL POMPIERE 12.50

Burrata (fuori cottura), pomodoro, nduja, spianata calabra, salsiccia piccante

PARTENOPEA 12.50

Burrata (fuori cottura), friarielli alla napoletana **HOMEMADE**, scamorza affumicata, olive taggiasche, pachino

PORCELLONA 13.50

Burrata (fuori cottura), pomodoro, salsiccia, funghi porcini, rucola

MORTAZZA 13.50

Burrata (fuori cottura), mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchi, scamorza

CORSARA 13.50

Stracciatella (fuori cottura), passata di pomodoro arrostito, soute di gamberi e calamari

OH...MA LA MARGHE NON LA FAI?

Certo che si!!

LA TROVI NEL MENÙ DIGITALE
INSIEME A TUTTE LE CLASSICHE



SCANSIONA E PORTA LE NOSTRE
COCCOLE A CASA CON TE