



MENÙ

# CUCINA

## ANTIPASTI

<b>VITELLO TONNATO</b>	13.00
con la sua salsa <small> 3-4-9-12 </small>	
<b>MANZO TATAKI</b>	12.50
con insalatina d'indivia e spinacino <small> 1-7-12 </small>	
<b>POLPETTINE DI ZUCCHINE, FETA E MENTA</b>	11.50
salsa di yogurt al limone e polvere di olive <small> 1-3-7 </small>	
<b>GNOCCO FRITTO</b>	11.00
con selezione di affettati <small> 1 </small>	
<b>MAZZANCOLLE IN TEMPURA</b>	12.50
con Salsa Teriyaki e Maionese al Lime <small> 1-2-3-4 </small>	

## PRIMI

<b>NOODLES</b>	13.50
con Verdure, Mandorle tostate e Polpo <small> 1-2-3-4-6-8-9-14 </small>	
<b>RAVIOLI DI BORRAGINE</b>	12.50
con Gazpacho <small> 1-3 </small>	
<b>MEZZE MANICHE FELICETTI</b>	12.50
ai tre pomodori <small> 1-3-7 </small>	

---

## *SECONDI*

<b>TAGLIATA DI FASSONA ALLA GRIGLIA</b>	20.00
con Patate al Forno	
<b>FILETTO DI SGOMBRO SCOTTATO</b>	14.50
con Insalatina e Salsa Yogurt	
<b>FRITTO DI PARANZA</b>	19.00
con verdurine	

## *CONTORNI*

<b>PATATINE FRITTE **</b>	4.00
<b>PATATE AL FORNO</b>	4.00
<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	4.00

## I NOSTRI LIEVITATI

Abbiamo **studiato** e **ricercato** a lungo.

Abbiamo selezionato per **Voi** le farine più indicate per ogni tipo di lavorazione.

Tutti lievitati presenti sui nostri tavoli come **Pane, Grissini,** e **Buns degli Hamburger**, vengono prodotti in casa.

UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE **FARINE PETRA**



## I NOSTRI BURGER

### TOKYO

15.00

Hamburger di Pollo marinato e stufato, Melanzana fritta, Peperone, salsa Rafano e salsa Teriaky [1-6-7-10]

### L'AMERICANO

15.50

Hamburger di Fassona da 180 gr, Bacon croccante, Chips di patate, Cheddar, Insalata, Maionese alla senape e Cetriolini [1-7-10]

### IL FRESCO

15.50

Hamburger di Fassona da 180gr, crema di Avocado, Pancetta, Insalata, Cipolla caramellata, Friggitelli confit e salsa Yogurt [1-7]

### IL CECILIA

14.50

Hamburger di Ceci, Pomodoro, Cetrioli alla Menta, Cipolla grigliata e salsa Labneh [1-7]

I nostri burger sono fatti con pane di nostra produzione e  
il contorno a scelta è compreso nel prezzo

**L'IMPASTO GASTRONOMICO**  
È UN IMPASTO MODERNO, CREATO PER  
RIVEDERE LA PIZZA IN OTTICA PIÙ CURIOSA.

Blend con farina di farro monococco,  
per una base soffice ma croccante all'esterno e  
abbinata a prodotti ricercati\*

## *LE CONTEMPORANEE GOURMET*

### **SAPORITA**

15.50

**Base Gastronomica\***, Riduzione di Pomodoro, Prosciutto Cotto, Fonduta di Raschera e Olive Taggiasche<sup>[1-7]</sup>

### **MARINELLA**

14.50

**Base Gastronomica\***, Riduzione di Pomodoro, Bufala, Cipolla, Acciughe e Olive Taggiasche<sup>[1-4-7-8]</sup>

### **RONNY**

15.50

**Base Gastronomica\***, Salmone affumicato, Stracciatella, Avocado e Crema all'Uovo<sup>[1-3-4-7]</sup>

### **UN DOLCE CRUDO**

14.00

**Base Gastronomica\***, Prosciutto crudo di Parma, Albicocche spadellate e Stracchino alla Menta<sup>[1-7]</sup>

### **CAMPANA**

13.50

**Pala con semi\***, Prosciutto cotto, Melanzane, Stracciatella, Caciocavallo e Pomodoro<sup>[1-7]</sup>

# PIZZE

## TRADIZIONALI

### GORGEO E SALAMINO

12.00

Passata di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Stracciatella di Gorgonzola DOP,  
Spianata Piccante e Miele<sup>[1-7]</sup>

### TONNO E CIPOLLE

13.00

Crema di Bufala, Tonno, Cipolla Agrodolce e Origano<sup>[1-4-7]</sup>

### POLPO E PATATE

13.50

Passata di Pomodoro Giallo, Bufala, Polpo, Patate al forno, Pesto e  
Zest di Limone<sup>[1-4-7]</sup>

### ORTOLANA

9.50

Crema di Zucchine, Peperone, Melanzana fritta e Cipolla agrodolce<sup>[1]</sup>

### AMURICA

11.00

Passata di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Scamorza Affumicata,  
Salsiccia e Friggitelli<sup>[1-7]</sup>

### LA LOMBARDA

12.50

Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Salame Milano, Zucchine in carpione alla Menta<sup>[1-7]</sup>

### MARGHERITA MOROSINI

8.50

Passata di Pomodoro Giallo, Stracciatella di Mozzarella e Basilico<sup>[1-7]</sup>

<b>VALTELLINA</b>	14.00
Mozzarella Fior di Latte, Stracchino, Bresaola Punta d'anca e Pomodorini Confit <sup> 1-7 </sup>	
<b>LA FRESCA</b>	12.00
Passata di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Pasta di Salsiccia, Pomodorini Confit e Glassa di Aceto Balsamico <sup> 1-7 </sup>	
<b>PECORINO E SALAMINO</b>	10.00
Passata di Pomodoro, Spianata Calabria, Peperone e Pecorino Romano <sup> 1-7 </sup>	
<b>PANCETTA E GORGONZOLA IN VERDE</b>	13.00
Crema di Zucchine, Pancetta, Stracciatella di Gorgonzola DOP e Noci Pecan <sup> 1-7-8 </sup>	
<b>ESSENZIALE</b>	11.00
Passata di Pomodoro, Stracciatella di Gorgonzola DOP e Speck Sauris <sup> 1-7 </sup>	
<b>BRIE ED ELLA</b>	13.00
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella Favola, Brie e Crema di Pistacchi salati <sup> 1-7-8 </sup>	

**IMPASTO INTEGRALE +1.00**

base pizza dal “gusto più rustico”, per provare il vero  
sapore del grano

Le nostre **pizze tradizionali** sono  
modificabili e possono avere una  
maggiorazione di prezzo da **1.00€** a **3.00€**

# DOLCI

**TORTA TENERINA AL FONDENTE** 6.00  
con Gelato al Caramello Salato (senza glutine) <sup>|3-7|</sup>

**TIRAMISÙ ALLE PESCHE** <sup>|1-3-7|</sup> 6.50

**CHEESECAKE al GIN TONIC** <sup>|1-3-7|</sup> 7.00

**MELONE** <sup>|3-7|</sup> 7.00  
con salsa alla Liquirizia e spuma alla Menta (senza glutine)

**CAFFÈ GOURMAND** <sup>|1-3-7-8-12|</sup>  
piccola degustazione di dolci in accompagnamento al caffè  
7.00

## CAFFÈ

**CAFFÈ ESPRESSO** 1.50  
**CAFFÈ MACCHIATO** 1.50  
**DECAFFEINATO** 1.50  
**ORZO/GINSENG** 2.00  
**CAFFÈ SHAKERATO** 3.50

**COPERTO 2.50**

# CHARTREUSE

Un semplice liquore composto da **130 tra erbe, spezie e radici**, elaborato con una semplice ricetta da oltre 400 anni da monaci certosini, per un risultato semplicemente magnifico.

**4 cl**      **2 cl**

**LIQUORE CHARTREUSE GIALLA** 43% vol.      6.00      3.00

Una tra le cuvée principali. Si contraddistingue per dolcezza e rotondità donatale da miele e za erano. Questo mix le dona un'aromaticità incredibile unita ad una splendida bevibilità.

**LIQUORE CHARTREUSE VERDE** 55% vol.      6.00      3.00

Nel laboratorio del monastero della Grand Chartreuse nel 1840, viene elaborata la ricetta finale: 130 gli ingredienti, svariate infusioni in alcool, distillazioni e circa tre anni di invecchiamento in botti di rovere, per ottenere un prodotto unico nel suo genere. Secco e dritto, perfetto per dopo pasto.

**LIQUORE CHARTREUSE 1605**      8.00      4.00  
**LIQUEUR D'ELIXIR** 56% vol

Liquore ottenuto direttamente dall'Elixir Végétal e da vecchie Chartreuse. Edizione limitata dall'alta gradazione: 56%vol; celebra la scoperta del manoscritto con la ricetta, risalente appunto al 1605.

**LIQUORE CHARTREUSE MOF 2023** 45% vol.      8.00      4.00

Complesso e armonioso assemblaggio di vecchie Chartreuse Gialle. Molto ambito ed esclusivo il titolo MOF può essere paragonato ad un'onore cenza nazionale.

**LIQUORE CHARTREUSE**  
**9° CENTENARIO 2022** 47% vol.      10.00      5.00

È un imbottigliamento limitato: pochi pezzi ogni anno per festeggiare la fondazione del monastero avvenuta nel 1084. Si tratta di un grande assemblaggio che riposa almeno 3 anni in botti di rovere

**LIQUORE CHARTREUSE**  
**REINE DE LIQUEURS 2024** 43% vol.      10.00      5.00

Regina dei liquori è un'edizione estremamente limitata. Un assemblaggio di vecchie Chartreuse, da gustare senza troppi pensieri, un liquore unico

# ALLERGIE E INTOLLERANZE

- 1 **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 **CROSTACEI** e i prodotti a base di crostacei
- 3 **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti
- 9 **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sesamo
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA** E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Per intolleranze alimentare ci si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario. Quando si parla di allergia alimentare invece si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

\* prodotti abbattuti e conservati a temperature inferiori a -18°C

\*\* prodotti congelati all'origine

Tutti i prezzi sono indicati in euro.

Bevi responsabilmente - È vietata la vendita di bevande alcoliche ai minori di 18 anni. O bevi o guidi.



# LA STORIA DEGLI AFFRESCHI

## ***LA BATTAGLIA DI LEPANTO 1571***

La neonata flotta dei **Savoia** voluta da Emanuele Filiberto ebbe origine giusto in tempo per partecipare ad una delle più grandi battaglie navali di tutti i tempi.

Per combattere il predominio degli ottomani nel mediterraneo, Papa Pio V organizzò una spedizione, la **LEGA SANTA**, dove parteciparono Spagna, Genova, Venezia, Malta e i più importanti ducati d'Italia tra cui i Savoia.

Tre Galee con al comando il Duca Andrea Provana, partirono da Villefranche sur Mer: la **Capitana**, la **Piemontese** e la **Margherita**. Al suo fianco come luogotenente, vi era il giovane Don Francesco di Savoia-Racconigi.

La battaglia di Lepanto fu aspra e cruenta, si scontrarono circa 400 navi, la **Piemontese** andò persa, la **Capitana** fu assalita e Francesco ferito a morte spirò dopo alcuni giorni. In onore del figlio Francesco, Filippo del ramo dei Marchesi Savoia signori di Racconigi, commissionò gli affreschi.





MOROSINI 7

