

OSTERIA • POI TI DICO •

CUCINA, PIZZA E VINO



ANTIPASTI

PANZANELLA | 14

Pomodori cuore di bue, bufala, olive taggiasche, cipolla tropea e acciughe salate

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona, olio extravergine d’oliva e sale | 14

Battuta di Fassona, burrata e pomodorini confit | 16

ACCIUGHE FRITTE CON SALSA AIOLI | 16

Acciughe fritte con salsa aioli

FOCACCETTE DI SORI FRITTE CON CRESCENZA | 12 4pz

Con aggiunta di : salame di bovino, patacotto

e prosciutto crudo di parma 24 mesi | 18

PRIMI

TAGLIATELLA COZZE E VONGOLE | 16

Tagliatelle, battuto di cozze e vongole, pomodorini

MALTAGLIATI AL PESTO | 14

Maltagliati al pesto genovese

AGNOLOTTO | 15

Agnolotti ai tre arrosti e il loro fondo

RAVIOLO RIPIENO | 16

Ravioli ripieni di verdure al ragù bianco di coniglio

SECONDI

POLLETTO ARROSTO | 16

Polletto arrosto alle erbe di Provenza e patate al forno

GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE FONDENTE | 16

Guancia di fassona piemontese, purè di carote e spinaci piccanti

POLENTA CON CINGHIALE E RIDUZIONE DI BARBERA | 16

Polenta macinata a pietra del mulino di Piova con cinghiale e riduzione di barbera

COSCIOTTO DI ANATRA ALLE NOCCIOLE | 18

Cosciotto di anatra alle nocciole su cremoso di patate

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA LIGURE | 19

Trancio di pescato del giorno alla ligure

Pane e coperto 2,5

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti consulta l’informativa. Le materie prime sono reperite fresche o da fornitori selezionati. I prodotti, a seconda della stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati. Le acciughe impanate, la pasta sfoglia, i funghi porcini, i carciofi e la salvia sono prodotti congelati di qualità selezionati per offrire un prodotto sempre di qualità. La pasta fresca è prodotta all’interno della nostra cucina e successivamente abbattuta a -20 per preservarne la qualità. I prezzi sono da intendersi in valuta euro.

LA BRACE

TAGLIATA DI MANZO | 7 al hg (da 300g)

CONTROFILETTO | 7 al hg

COSTATA | da 7 a 9 al hg

TOMAHAWK DI MANZO | 8,5 al hg

PORK RIBS | 16 (250g circa)

Costine di maiale con salsa bbq a parte

CONTORNI

PATATE AL FORNO | 5

VERDURE GRIGLIATE | 5

INSALATA | 5

FOCACCIA BY VITTURIN RECCO



FOCACCIA AL FORMAGGIO | 9

12.5

FOCACCIA AL FORMAGGIO E PESTO GENOVESE | 12

15.5

FOCACCIA PIZZATA | 12

15.5

Pomodoro, capperi, olive e acciughe

FOCACCIA AL FORMAGGIO ESTIVA | 14

17.5

Fuori cottura pomodori, insalata e olio evo

PIZZE ALLA PALA



MARGHERITA | 8,5

12

Polpa di pomodoro ,mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, olio extravergine di oliva e basilico

BUFALA | 10,5

14

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva e basilico

DIAVOLA | 11

14.5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, blu di capra e salame piccante

ORTOLANA | 10,5

14

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, verdure alla griglia

PARMA | 13

16.5

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di parma 24 mesi, olio extravergine di oliva e basilico

COTTO | 14

17.5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, prosciutto cotto riserva e pomodori secchi

TRICOLORE | 14

17.5

Polpa di pomodoro, burrata, pomodorini confit e pesto (tutto fuori cottura)

TONNO | 15

18.5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, cipolle rosse e tonno blu

BRA | 14

17.5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte Azienda Agricola Valle Infernotto, salsiccia, cipolla e peperoni grigliati (tutto fuori cottura)

