

Menù Pranzo

La nostra solita formula con
ACQUA + CAFFÈ' e MINI DESSERT

€ 15

Banlik

+ CHIPS ROSSE FRITTE
2 euro

Antipasti da Condividere

non inclusi nella formula pranzo.

LA CRUDA

tartare di fassona piemontese tagliata al coltello Macelleria Chiappella di Carrù.

€ 11

il POLPO FRITTO

tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura e poi fritti in pastella orientale.

€ 12

FRITTURA di CALAMARI e ACCIUGHE

calamari e acciughe in panatura orientale e limone.

€ 14

ARROSTICINI di PECORA ABRUZZESI

arrosticini di pecora abruzzesi macelleria Bracevia, con emulsione al prezzemolo.

€ 12

BURGER

+ CHIPS ROSSE FRITTE
2 euro

- POLPOCTOPUS

caciocavallo dolce silano dop, Polpo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche di Riviera, indivia riccia cotta e condita alla pugliese, guacamole di avocado alla thailandese.

- THUNNUS & CHILI

burrata di Gioia del Colle, tartare di Tonno marinato, crema di avocado e prezzemolo, cipolle caramellate, carpaccio di carciofi alla brace e crispy chili, maionese senapata in versione asiatica.

- GAMBERO ROSA € 16

guacamole al prezzemolo, gamberi rosa del mediterraneo crudi, burrata di Gioia del Colle, spinacino e julienne di finocchio, salsa rosa orientale, julienne di arancia, pomodorino confit.

- il POLPO ARGENTINO

burrata alle olive taggiasche di Riviera, tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura, salsa Chimichurri in stile argentino, spinacino in EVO, maionese affumicata alla paprika La Chinata.

- SALMON GREEN

guacamole al prezzemolo, tartare di Salmone norvegese, crema di burrata pugliese, emulsione thai al prezzemolo, maionese senapata a l'Ancienne alle mele, spinacino di campo,

- LAS GAMBAS

stracciatella di Gioia del Colle, code di Gambero Argentino cotte a vapore, crema di avocado, carpaccio di pomodoro ramato, cipolle caramellate, insalatina di rucola e verza, salsa rosa asiatica.

- FASSONA ≠ CARCIOFI

salsa verde alla messicana, tartare di fassona piemontese, crema di robiola di capra piemontese, spinacino, emulsione al prezzemolo e chili, carpaccio di carciofi alla brace, senapata in stile asiatico.

NUVOLA

+ CHIPS ROSSE FRITTE
2 euro

Pizza cotta nel padellino, con blend di farine di tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra, Servita in 7 spicchi conditi fuori cottura,

- *le* ACCIUGHE *senza* SOLDI

salsa verde piemontese senza aglio, filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese di Gioia del Colle, salsa rossa alla piemontese, pomodorino confit, olive di Taggia.

- BRA *nelle* LANGHE

salsiccia cruda di Bra salumificio Sapienza, crema di Robiola di capra, emulsione al chimichurri, nocciole d'Alba tostate all'origano,

- TONNO *alle* HAWAII

crema di avocado, tartare di Tonno pinna gialla, chutney di cipolle rosse caramellate all'arancia, salsa al mango e lime, emulsione al prezzemolo, filetti di mandorle.

- SALMONE *in* GIAPPONE

Stracciatella di Gioia del Colle, tartare di Salmone norvegese, crema guacamole di Avocado, salsa al Passion fruit, petali di mandorle croccanti, salsa giapponese Teriyaki.

- GAMBERI ROSA & SALMONE € 16

burrata di Gioia del Colle, Gamberi Rosa del Mediterraneo crudi, crema di avocado, polvere di paprika rossa asiatica, salsa al mango, essenza di lime / tartare di salmone norvegese, chutney di cipolle caramellate, crema di avocado, salsa al maracuja, aneto e semi di sesamo.

- LA FASSONA ≠ CASTELMAGNO

Robiola di capra, tartare di Fassona piemontese, emulsione al Chimichurri, crema ai funghi shitake, scaglie di Castelmagno d'Alpeggio, senape in crema in stile asiatico.

- *the* GREEN REVOLUTION

crema guacamole di zucchine, crema di Robiola di capra, julienne di carote e cavolo viola marinati all'orientale, salsa rossa piemontese, petali di mandorle croccanti, emulsione al prezzemolo.

PADELLINO *di Torino*

Pizza cotta nel padellino con base pomodoro biologico, con farine di tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra.

- MELANZANE • BBQ

pomodoro biologico Gustarosso, melanzane alla siciliana cotte al forno, salsa spagnola affumicata,, olive taggiasche di riviera, scaglie di ricotta salata, emulsione al basilico.

- POLPO & NDUJA € 16

pomodoro biologico Gustarosso, ragù di tentacoli di Polpo alle olive taggiasche, nduja di Spilinga salumificio flli Pugliese, olio al prezzemolo e crispy chili, scaglie di Castelmagno d'Alpeggio.

- ACCIUGHE ≠ BURRATA

pomodoro biologico Gustarosso, acciughe del Cantabrico Balistreri, salsa rossa alla piemontese, burrata di Gioia del Colle, olio al prezzemolo, origano.

- *ragù di* FASSONA PIEMONTESE

pomodoro biologico Gustarosso, ragù di fassona piemontese Macelleria Chiappella di Carrù, scaglie di Castelmagno di d'Alpeggio, emulsione al prezzemolo.

FOCACCIA CROK

la nostra focaccia fragrante farcita

+ CHIPS ROSSE FRITTE
2 euro

- POLPO *al* BARBECUE

polpo cotto a bassa temperatura, indivia riccia cotta e condita alla pugliese, olive taggiasche, salsa spagnola bbq.

- *pancia di* VITELLO *&* CHILI

crema di prezzemolo e avocado, pancia di vitello piemontese cotto a bassa temperatura con spezie bbq, robiola di capra, pomodoro ramato e spinacino, emulsione al prezzemolo e chili, salsa senapata di Dijon

- SALMON ORANGE

guacamole al prezzemolo, tartare di salmone norvegese, burrata di Gioia del Colle, polvere di aneto, cipolle rosse caramellate all'arancia, spinacino di campo, salsa senapata in grani.

TARTARE

- *di* SALMONE

norvegese accompagnato con insalata e focaccia

- *di* FASSONA

piemontese accompagnato con insalata e focaccia.

RICE & FISH

riso basmati condito all'orientale

- *di* SALMONE

- *di* TONNO

- *di* GAMBERI

INSALATONA

- GAMBERI *&* ARANCIA

Gambero Argentino cotto a vapore, misticanza, julienne di carote, cavolo viola e finocchio, arancia.

- SALMONE • FETA *&* ARANCIA

tartare di Salmone, misticanza, julienne di carote, cavolo viola e finocchio, arancia e feta greca.

Bollicina

Vini al Calice

€ 6

- SECONDO LA ROTAZIONE DELLA CANTINA

chiedi al personale di sala l'etichetta disponibile oggi.

Bianco

- GAVI DOCG 2022 - CANTINA ARESCA 13%

100% Cortese - Piemonte, Mombercelli (AT)

- SAUVIGNON BLANC DOC 2023 - CANTINA MERANO 13%

100% Sauvignon Blanc - Trentino Alto Adige, Marlengo (BZ)

- CATARRATTO DOC - CANTINA CARUSO E MININI 13%

100% Catarratto - Sicilia, Marsala (TP)

- SAUVIGNON BLANC 2022 - BENOIT CHAUVEAU 13,5%

100% Sauvignon Blanc - Francia, Borgogna, Pouilly Fume

Rose

- NEBBIOLO ROSATO DOC "Suasi" - DELTETTO 12,5%

100% Nebbiolo - Piemonte, Canale (CN)

Rosso

- NEBBIOLO LANGHE "Perbacco" 2022 - VIETTI 14%

100% Nebbiolo - Piemonte, Barolo (CN)

- BARBERA D'ALBA Superiore DOC 2021 - BORGOGNO SERIO 14%

100% Barbera - Piemonte, Serralunga d'Alba (CN)

- DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2023 - BRICCO MAIOLICA 13%

100% Dolcetto - Piemonte, Diano d'Alba (CN)

- PINOT NERO 2024 - CANTINA TERLAN 13,5%

100% Pinot Nero - Trentino Alto Adige, Terlano (BZ)