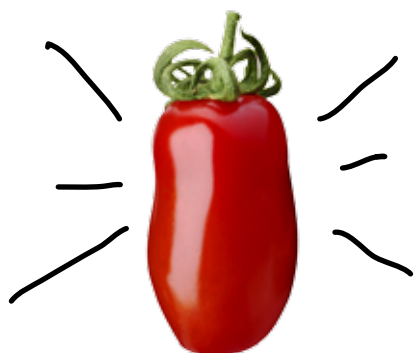




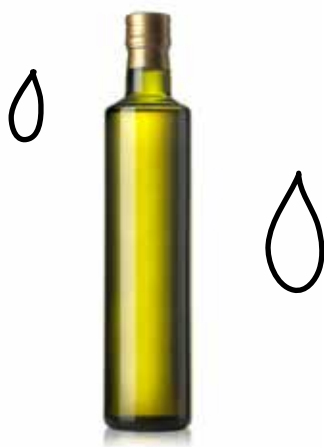
**PB**



Non un pomodoro qualunque, ma  
IL POMODORO di Mesagne(Br)  
Az. F.lli Ruggiero



Non un olio qualunque, ma  
OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA  
Cru Muela Azienda Agricola Sommariva  
Albenga (SV)



Non una mozzarella qualunque, ma  
MOZZARELLA Molisana Tamburro  
Località Baranello (CB)



Non una legna qualunque, ma  
LEGNA di Faggio, essiccato oltre 12 mesi



Non una farina qualunque, ma  
FARINA di Grano Tenero "00"  
Antico Molino Caputo



Tutti i nostri approvvigionamenti vegetali  
vengono effettuati con  
Consegna Giornaliera



Non un pane qualunque, ma  
PANE dei F.lli Da Col



Noi vi diciamo cosa mangiate.  
Possiamo permettercelo.



Solo materie prime di alta qualità, scelte con cura per i  
nostri clienti. Partecipare alla crescita del territorio  
acquistando prodotti locali, per assicurare futuro e  
continuità alla società ed alla nostra azienda.



## STEAKHOUSE

Ci piace la carne.

Mossi da questa passione, abbiamo selezionato per voi i migliori prodotti reperibili nel panorama internazionale.

La razza Black Angus, originaria della scozia e allevata in tutto il mondo per la sua qualità sopraffina, per noi dall'Australia, e l'Angus dall'Argentina. L'eccellenza italiana con l'ineguagliabile Fassone piemontese, magrissimo e delicato.

La serviamo cruda, con le battute ed i carpacci, oppure cotta su griglia a pietra lavica, metodo di cottura sano e gustoso.

Come i salumi pregiati della Spagna, jamon serrano e lardo di Pata Negra.

Gli hamburger di carni selezionate e la nostra mitica grissinopoli, tenerissima costata di vitello impanata nei grissini.





**TASTY!**

YOU MUST TRY IT!



Le cose buone della vita  
hanno bisogno di tempo.

Poco lievito, lunga lievitazione,  
leggera come una nuvola.

Un impasto unico,  
una farina a macinazione lenta,  
senza additivi, solo puro frumento.

Cura e passione per garantire una fragranza  
ed una digeribilità inarrivabili  
con le normali lievitazioni.

Il tutto completato dalla cottura in forno a legna.

Questa è la nostra pizza.



## Antipasti

Bruschetta aglio olio pomodoro	6,00 €
Crostini di lardo di Pata Negra	9,00 €
Scamorza grigliata su radicchio trevigiano	7,00 €
Tomino grigliato con lardo e marmellata di cipolle rosse	9,00 €
Burrata di Murgella su letto di songino	8,00 €
Arrosticini di agnello**	8,00 €
Battuta al coltello di Angus Argentina	13,00 €
Battuta al coltello di Black Angus Australia	13,00 €
Battuta al coltello di Fassone	13,00 €
Tris di battute al coltello	16,00 €
Jamon serrano	11,00 €
Tagliere di salumi Piano B per 1/2/4 persone	9,00 € 16,00 € 26,00 €
composto da: Lardo di pata negra, Black Angus affumicato, Jamon Serrano, Cacciatorino, Prosciutto cotto, Mortadella.	
Gnocco fritto con salumi speck, crudo, Angus affumicato	10,00 €





# Steakhouse

Tagliata di Angus Argentina		20,00 €
Tagliata di Fassone		18,00 €
Tagliata di Black Angus Australia		21,00 €
Rib eye di Black Angus Scozia		
300/350 gr		28,00 €
<b>Filetto Argentino</b>		
200/300 gr	18,00 €	26,00 €
<b>Filetto Angus Irlanda</b>		
200/300 gr	20,00 €	28,00 €
<b>Filetto Fassone</b>		
200/300 gr	19,00 €	27,00 €
<b>La Grissinopoli</b>		18,00 €
<b>Costata di manzetta prussiana</b>		
(600 gr – 1 Kg)		All'etto 5,00 €
<b>Costata Black Angus Australia</b>		
(600 gr – 1 Kg)		All'etto 4,50 €
<b>La Grigliata X 2</b>		28,00 €
(salsiccia, costine, ali di pollo, petto di pollo, arrosticini)		
<b>Entrecote del Piano B</b>		18,00 €
(con formaggio, bacon croccante e salsa barbecue)		
<b>Hamburger di chianina*</b>		10,00 €
<b>Piatto Hamburger**</b>		16,00 €
(panino, hamburger fresco 300 gr servito con cipolla stufata, pomodori, bacon grigliato e insalata, patate fritte)		
<b>Galletto Crispy</b>		
con salsa messicana piccante		16,00 €

Tutti i nostri secondi sono comprensivi di contorno.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie al nostro personale



\* Prodotto surgelato  
\*\* Il prodotto potrebbe essere surgelato



## Insalatone

<b>Nizzarda</b>	9,00€
Lattuga, fagiolini, patate, uova, tonno, acciughe, olive, pomodoro	
<b>Caesar salad</b>	10,00€
Verde, pomodoro, pollo grill, crostini, verdure grill, salsa yogurt	
<b>La più sana</b>	9,00 €
songino, noci, pere, scaglie di grana, aceto balsamico	
<b>La Proteica</b>	9,00 €
lattuga, fagioli bianchi, bresaola, cipolline all'aceto balsamico, tonno	

## Contorni

<b>Patate fritte*</b>	4,00 €
<b>Patate al forno</b>	4,00 €
<b>Insalata mista</b>	4,00 €
<b>Verdure grigliate</b>	piccole 4,00 € grandi 7,00 €



# Focacce e Calzoni

Focaccia normale (olio, rosmarino)	4,00 €
Focaccia al lardo (olio, lardo)	6,50 €
Focaccia bresaola (olio, bresaola)	7,00 €
Focaccia al crudo (olio, crudo di parma)	7,00 €
Focaccia dietetica (olio, verdure grill di stagione, grana fuori cottura)	7,50 €
Focaccia sublime (olio, black angus affumicato)	8,00 €
Focaccia leggera (olio, bufala affumicata, rucola, pomodoro pachino)	8,50 €
Focaccia spagnola (olio, lardo di patanegra)	9,00 €
Calzone Normale (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	7,80 €
Calzone Delicato (mozzarella, spinaci*, ricotta)	7,70 €
Calzone Spavaldo (pomodoro, mozzarella, wurstel, bufala affumicata, spianata calabrese)	8,90 €



# Pizzeria

<b>Marinara</b>	4,80 €
(pomodoro, pomodoro pachino, origano, olio all'aglio)	
<b>Margherita</b>	6,00 €
(pomodoro, mozzarella, olio)	
<b>Napoletana</b>	7,00 €
(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio)	
<b>Prosciutto</b>	7,50 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, basilico, olio)	
<b>Saetta</b>	6,80 €
(pomodoro, mozzarella, salamino)	
<b>Funghi</b>	6,80 €
(pomodoro, mozzarella, funghi, olio)	
<b>Wurstel</b>	6,90 €
(pomodoro, mozzarella, wurstel, olio)	
<b>Melanzane</b>	7,60 €
(pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, olio)	
<b>Quattro stagioni</b>	7,90 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive, olio)	
<b>Quattro formaggi</b>	9,00 €
(mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina, basilico, olio)	
<b>Alice</b>	8,60 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, scaglie di parmigiano, olio)	

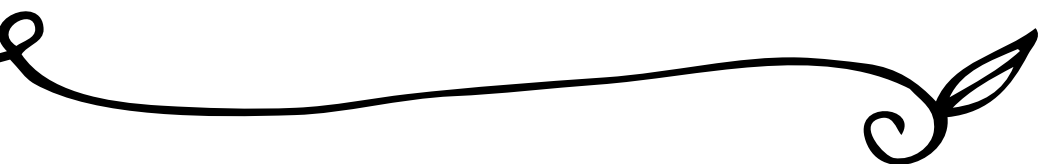


<b>Affumicata</b>	8,90 €
(pomodoro, scamorza affumicata, mozzarella, basilico, olio)	
<b>Parma</b>	9,70 €
(pomodoro, mozzarella, crudo di parma, basilico)	
<b>La più buona</b>	10,50 €
(mozzarella, zucchine julienne, bordo ripieno di stracchino, parmigiano in cottura)	
<b>Ortolana</b>	7,50 €
(pomodoro, mozzarella, basilico, verdure di stagione, olio)	
<b>La sfiziosa</b>	7,00 €
(mozzarella, gorgonzola, pere, olio)	
<b>Zucchina d'oro</b>	9,80 €
(stracchino, mozzarella, speck, zucchine, basilico, olio)	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	8,50 €
(mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio)	
<b>Don Mimmo</b>	9,50 €
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, gorgo, cipolle)	
<b>Farfa</b>	8,30 €
(mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, olio)	
<b>La Bà</b>	10,50 €
(stracchino, mozzarella, crudo di Parma)	
<b>Del doc</b>	8,50 €
(pomodoro, scamorza affumicata, mozzarella, melanzane, olio)	





<b>Max</b>	7,80 €
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, basilico, olio)	
<b>Dema</b>	9,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, stracchino, salamino)	
<b>Regina</b>	8,00 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olio)	
<b>Gorgo e noci</b>	7,60 €
(mozzarella, gorgonzola, noci, basilico, olio)	
<b>Tirolese</b>	8,80 €
(pomodoro, mozzarella, brie, speck, basilico, olio)	
<b>Trevisana</b>	7,50 €
(pomodoro, mozzarella, trevisana, noci, olio)	
<b>La nostra</b>	9,00 €
(mozzarella, patate a fette, salsiccia, scamorza affumicata)	
<b>Bismark</b>	7,80 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo, basilico, olio)	
<b>Salsiccia</b>	7,40 €
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico, olio)	
<b>Greca</b>	7,50 €
(pomodoro, mozzarella, olio, olive)	
<b>Bufala</b>	7,80 €
(pomodoro pachino, mozzarella di bufala, basilico, olio)	
<b>Burrata</b>	10,70 €
(pomodoro, fior di latte julienne, burrata, basilico, olio)	
<b>Piano B</b>	9,00 €
(pomodoro pachino, mozzarella, bresaola, rucola, olio)	



**I tre amici** 8,60 €  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino, olio)

**Raffinata** 10,50 €  
(fior di latte, bufala affumicata, speck, parmigiano, olio)

**Nordica** 11,00 €  
(fior di latte, bufala affumicata, pachino, salmone, semi di papavero)

**Pizza del salumiere** 9,50 €  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino, wurstel, salsiccia)

**Pizza Italia 150** 8,00 €  
(pomodoro pachino, fior di latte, stracchino, rucola)

**Millegusti** 8,90 €  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salamino, olive, wurstel, basilico, olio)

## SUPPLEMENTI

Capperi, olive nere, cipolla, spinaci, uovo, noci, zucchini, melanzane 1,50 €

Rinforzo mozzarella, salamino, parmigiano, carciofi, stracchino, acciughe, gorgonzola, rucola, tonno, friarielli, fontina, ricotta, brie, funghi, patate a fette, wurstel, pachino, patate fritte, salsiccia, bufala, scamorza 2,00 €

Crudo di Parma, bresaola, speck, salmone 3,70 €

Burrata 4,70 €

Coperto 2,00 €



# Birre e Bevande

*alla spina*

Ichnusa                      piccola lt. 0,20 € 3,50  
   media lt. 0,40 € 5,00

Moretti la rossa            piccola lt. 0,20 € 4,00  
   media lt. 0,40 € 5,50

Blanche de Bruxelles     piccola lt. 0,25 € 4,00  
   media lt. 0,50 € 6,00

Coca cola                    piccola lt. 0,25 € 3,00  
   media lt. 0,50 € 4,50

Acqua                              lt. 0.75            € 2,50

Lattine                            0.33                € 3,00

*in bottiglia*

Chinotto Lurisia            lt. 0.25            € 3,00

Menabrea                    lt. 0.33            € 4,00

Moretti doppio malto     lt. 0.33            € 4,50

Super bitter 8% Baladin   lt. 0.33            € 6,00

Super bitter 8% Baladin   lt. 0.75            € 12,00

La veloce 4,5% Milano    lt. 0.33            € 5,50

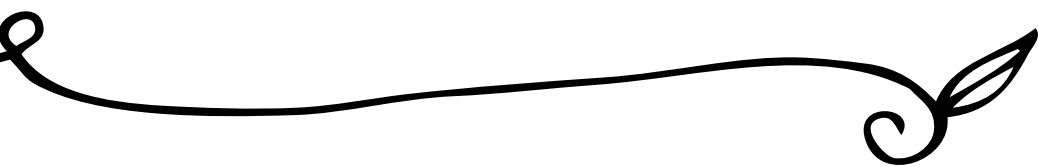
Birra analcolica Erdinger   lt. 0.33            € 3,50

Isaac 5% Baladin            lt. 0.75            € 13,00

Open rock'n'roll 7,5% Baladin   lt. 0.75            € 12,00

Kwak (Belgio) 8,4%        lt. 0.75            € 16,00





# *Vini*

Vi preghiamo di segnalare  
eventuali allergie al nostro personale



\* Prodotto surgelato  
\*\* Il prodotto potrebbe essere surgelato



## Vini Bianchi

Arneis Blangè	Ceretto	€ 25,00
Arneis Re Cit	Monchiero Carbone	€ 17,00
Gavi "il Doge"	Broglia	€ 18,00
Chardonnay "Barbis"	Az Agricola Sciorio.	€ 15,00
Erbaluce "La Rustia"	Orsolani	€ 20,00
Curtefranca	Cà del Bosco	€ 28,00
Sauvignon	Ronco dei tassi	€ 19,00
Gewurztraminer	Abbazia di Novacella	€ 23,00
Ribolla Gialla	Marco Felluga	€ 21,00
Falanghina	Cantina dei Monaci	€ 18,00
Greco di tufo	Fuedi di san gregorio	€ 19,00
Vermentino di Gallura	Cantina del Vermentino	€ 18,00
Chardonnay	Tasca d'Almerita	€ 35,00
Pouilly fumé	Daguenau	€ 34,00
Chablis	Gilbert Picq	€ 34,00

## Vini Rosati

Rosa dei Frati	Ca dei Frati	€ 21,00
----------------	--------------	---------



# Vini Rossi

Dolcetto d'Alba	Luigi Pira	€ 14,00
Dolcetto d'Alba "Vilot"	Cà Viola	€ 18,00
Dolcetto Dogliani	Luigi Einaudi	€ 17,00
Langhe rosso "cremes" (Dolcetto 50%, Pinot nero 50%)	Gaja	€ 35,00
Barbera d'Alba "Pelisa"	Monchiero Carbone	€ 15,00
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone"	Braida	€ 48,00
Langhe Nebbiolo	Ca del Baio	€ 18,00
Langhe Nebbiolo "Regret"	Monchiero Carbone	€ 17,00
Nebbiolo Langhe	Pelissero	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba "Occhetti"	Ratti	€ 27,00
Verduno Pelaverga	Az Agricola Cadia	€ 18,00
Sito Moresco (Nebbiolo 80%, Barbera 10%, Merlot 10%)	Gaja	€ 48,00
Roero "Val dei Preti"	M. Correggia	€ 35,00
Barbaresco "Nubiola"	Pelissero	€ 38,00
Barbaresco	Produttori del barbaresco	€ 31,00
Barbaresco	Moccagatta	€ 55,00
Barolo	Ratti	€ 60,00
Barolo "Bricco delle Viole"	Vajra	€ 85,00
Pinot Noir	Terlano	€ 23,00
Morellino di Scansano	Frescobaldi	€ 19,00
Chianti classico	Az Agricola San Sano	€ 19,00
Le Volte (Merlot 50%, Sangiovese 30%, Cabernet 20%)	Tenute dell'ornellaia	€ 29,00
Rosso di Montalcino	Tenuta Col d'orcia	€ 22,00
Sagrantino di Montefalco Collepiano	Arnaldo Caprai	€ 45,00
Montepulciano	Umani Ronchi	€ 26,00
Syrah	Cusumano	€ 15,00
Nero d'Avola	Cusumano	€ 17,00





## *Vini disponibili alla mescita*

		<i>calice</i>
Aneis Blangè	Ceretto	€ 5,00
Gavi “il Doge”	Broglia	€ 3,50
Prosecco di Valdobbiadene	Villa Miazzi	€ 3,50
Dolcetto	Luigi Pira	€ 3,50
Nebbiolo “Regret”	Monchiero Carbone	€ 4,50
Syrah	Cusumano	€ 3,50

## *Mezze bottiglie*

Arnei Re Cit	Monchiero Carbone	€ 10,00
Barbera d’Asti “Boscodonne”		
	Doglia	€ 9,00
Barbera “Bricco dell’Uccellone”		
	Braida	€ 28,00



## *Bollicine*

### Prosecco di Valdobbiadene extra dry millesimato

	<i>Villa Miazzi</i>	€ 16,00
Marcalberto Rosè	<i>Az Agricola Piergiorgio Cane</i>	€ 26,00
Franciacorta “Solive”	<i>Az. Agricola Solive</i>	€ 24,00
Franciacorta “extra brut”	<i>La Montina</i>	€ 26,00
Berlucchi rosé 61	<i>Berlucchi</i>	€ 38,00
Champagne Brut	<i>Aubry</i>	€ 60,00

## *Dessert e meditazione*

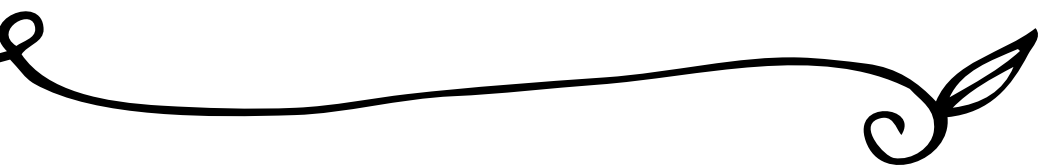
	<i>bottiglia</i>	<i>calice</i>
Moscato d’asti <i>Tenimenti Cà Bianca</i>	€ 16,00	3,50
Barolo Chinato <i>Borgogno</i>		€ 6,00
Recioto della Valpollicella		
<i>0.500ml Allegrini</i>	€ 58,00	8,00
Passito di Pantelleria “Ben Ryé”		
<i>Donnafugata</i>	€ 65,00	7,00



Vi preghiamo di segnalare  
eventuali allergie al nostro personale



\* Prodotto surgelato  
\*\* Il prodotto potrebbe essere surgelato



*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.*

1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.

2 - Crostacei e 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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 semi di sesamo.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.*

*La Direzione*

