

Antipasti

€

Duetto Piemontese	13,50
Chiacchiere con selezione di salumi e burrata (per 2 persone)	16,00
(allergeni: latte, glutine)	
Insalata di carciofi con scaglie di Parmigiano	11,00
(allergeni: latte)	
Albese con carciofi e Castelmagno	14,00
(allergeni: latte)	
Calamari spadellati con carciofi	14,00
(allergeni: pesce)	
Insalata mazzancolle carciofi, olive taggiasche	14,00
(allergeni: pesce, uova)	

Primi piatti

Spaghetti Pantagruele (pomodoro, guanciale, peperoncino basilico)	11,50
(allergeni: glutine)	
Tonnarelli cacio e pepe (pecorino romano stagionato, pepe)	13,00
(allergeni glutine, latte)	
Tonnarelli allo scoglio (pomodoro, seppie, gamberetti, cozze, *scampo, *gamberone, vongole veraci).....	15,00
(allergeni glutine, pesce)	
Risotto (zafferano, burrata)	13,50
(allergeni: glutine)	
Rigatoni alla Norma (pomodoro, melanzane fritte, ricotta stagionata, basilico).....	12,00
(allergeni: glutine, latte)	
Gnocchi al Castelmagno (Castelmagno, panna)	13,00
(allergeni: glutine, latte)	
Penne salmone e vodka (panna, salmone, vodka)	12,50
(allergeni glutine ,pesce, latte)	
Risotto carciofi Castelmagno	13,50
(allergeni: latte)	
Tagliolini con carciofi (solo in stagione)	12,00
(allergeni: glutine, uovo)	

* surgelato

Secondi di carne

€

Tagliata di vitello (rucola, datterini, scaglie parmigiano).....	20,00
(allergeni: latte)	
Scaloppine di vitello (vino bianco, limone, pizzaiola) (con carciofi + € 3,00).....	17,00
(allergeni: glutine, solfiti)	
Hamburger di vitello con patatine fritte*	15,00
Stracciata di vitello con Castelmagno	19,00
(allergeni: latte)	
Filetto di vitello al pepe verde o carciofi	23,50
(allergeni: senape, glutine, latte)	
Grissinopoli di pollo con patate al forno	15,00
(allergeni: glutine, uova)	
Fritto di carciofi (come contorno € 12,00)	17,00
(allergeni glutine, uova)	

Secondi di pesce

Filetto di baccala fresco, con carciofi	20,00
(allergeni: pesce)	
Frittura di calamari freschi	18,50
(allergeni: pesce, glutine, uova)	
Filetto di Branzino al forno con patate, olive, capperi	20,00
(allergeni: pesce)	

Contorni

*Patine fritte	5,50
Spinaci al burro	6,50
(allergeni latte)	
Misto Verdure grigliate (melanzane, zucchine, pomodori, trevisana, peperoni).....	8,50
Carciofi trifolati con trevisana e olive taggiasche	8,50

* surgelato

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Pizze Le Speciali

normali

€

Pantagruele

(datterini, **MOZZARELLA DI BUFALA**, basilico) 13,00

Gargantuà

(**MOZZARELLA**, **FONTINA AOSTA**, salsiccia fresca, salamino piccante, basilico). 12,00

Panurge

(pomodoro, **BURRATA**, salsiccia fresca, rucola) 14,50

Cotto di Gioia

(**MOZZARELLA**, **STRACCHINO**, prosciutto cotto pregiato) 16,50

Castelmagno

(**MOZZARELLA**, **CASTELMAGNO**, valeriana, salsiccia) 15,00

Certosina

(datterini, **MOZZARELLA**, **STRACCHINO**, speck) 13,50

Parma

(pomodoro, **MOZZARELLA**, prosciutto crudo di Parma 24 mesi) 15,00

Le Classiche

normali giganti

Margherita

(pomodoro, **MOZZARELLA**, basilico) 8,50 12,50

Napoletana

(pomodoro, **MOZZARELLA**, acciughe*, capperi, origano) 9,50 13,50

Marinara

(pomodoro, aglio, basilico, origano) 8,00 12,00

Prosciutto e Funghi

(pomodoro, **MOZZARELLA**, prosciutto, champignons) 11,00 15,00

Taggiasca

(pomodoro, **MOZZARELLA**, olive taggiasche, origano) 11,00 15,00

ALLERGENI: Gli ingredienti con asterisco (*) contengono pesce

I prodotti contenenti latticini sono evidenziati in grassetto maiuscolo

TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE



Le Classiche

	€	
	normali	giganti
Calzone		
(pomodoro, MOZZARELLA , prosciutto.).....	12,00	
Formaggi		
(pomodoro, MOZZARELLA , GORGONZOLA , FONTINA AOSTA)	10,50	14,50
4 Stagioni		
(pomodoro, MOZZARELLA , prosciutto, carciofini, olive taggiasche, champignons).....	11,00	15,00
Vegetariana		
(pomodoro, PARMIGIANO , melanzane, peperoni, zucchine, olive tagg., basilico).	10,50	14,50
Tedesca		
(pomodoro, MOZZARELLA , Wurstel, patatine fritte)	10,50	14,50
Melanzane		
(pomodoro, MOZZARELLA , melanzane grigliate, PARMIGIANO , basilico)	10,50	14,50
Norma		
(pomodoro, melanzane fritte, RICOTTA STAGIONATA , basilico)	11,00	15,00
Genovese		
(pomodoro, MOZZARELLA , GORGONZOLA , cipolle, prosciutto)	11,00	15,00
Italia		
(pomodoro, MOZZARELLA , STRACCHINO , rucola)	10,50	14,50
Gorgo e pere		
(MOZZARELLA , GORGONZOLA , pere).....	10,50	14,50
Diavola		
(pomodoro, MOZZARELLA , salamino piccante)	10,50	14,50
Valdostana		
(MOZZARELLA , FONTINA AOSTA , prosciutto)	11,50	16,00
Nduja		
(MOZZARELLA , pomodoro, nduja, olive taggiasche)	12,00	16,50
Silana		
(MOZZARELLA , SCAMORZA , spianata calabra, champignons, olive taggiasche)	12,50	16,50
Golosa		
(MOZZARELLA , guanciale, salsiccia fresca, patate lesse)	10,50	14,50
Rustica		
(pomodoro, MOZZARELLA , cipolla, guanciale, salsiccia fresca).....	11,00	15,00
Trevisana		
(MOZZARELLA , trevisana, olive taggiasche, salsiccia fresca, SCAMORZA)	12,50	16,50
Salsiccia e Friarielli		
(MOZZARELLA , salsiccia fresca, friarielli)	11,00	15,00

ALLERGENI: Gli ingredienti con asterisco (*) contengono pesce

I prodotti contenenti latticini sono evidenziati in grassetto maiuscolo

TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE

Le Stagionali

€

normali

Carciofi (MOZZARELLA , carciofi freschi, SCAGLIE DI PARMIGIANO)	14,50
Porcini (MOZZARELLA , funghi porcini).....	15,50
Asparagi (MOZZARELLA , asparagi, prosciutto, PARMIGIANO , uovo).....	15,50

Le Focacce

normali

giganti

Con BURRATA e datterini	12,50	16,50
Con lardo di Moncalieri	9,00	13,00
Della casa datterini, rucola, STRACCHINO)	11,00	15,00
Con prosciutto crudo di Parma 24 mesi	13,00	17,00
Focaccia con pesto di pistacchio di Bronte (olive taggiasche e capperi)	13,50	17,50

Le integrali

Vegana (datterini, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori).....	12,00
Gorgonzola e noci (MOZZARELLA , GORGONZOLA , NOCI).....	12,00
Scozzese (MOZZARELLA , STRACCHINO , * SALMONE AFFUMICATO)	16,00

Supplementi

Rinforzata di mozzarella	1,50
con aggiunta di:	
♦ datterini, rucola, salamino piccante, olive tagg.	1,50
♦ salsiccia, prosciutto cotto	1,50
♦ MOZZARELLA DI BUFALA, PANNA , carciofi freschi, speck, BURRATA	3,50
♦ prosciutto crudo di Parma, Porcini	5,00
♦ Impasto integrale	1,00

ALLERGENI: I prodotti contenenti latticini sono evidenziati in grassetto maiuscolo
TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE

“L'appetito vien mangiando, ma la sete se ne va bevendo”

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Vini in bottiglia piccola

			€
Gewürztraminer Colterenzio D.O.C.	2021.....14%	cl 37,5	10,50
Roero Arneis Cascina Chicco D.O.C.	2021..... 13%	cl 37,5	10,00
Berlucchi Franciacorta 61 Brut/Rosè	2020....12,5%	cl 37,5	15,00
Dolcetto d'Alba Prunotto D.O.C.	2021... .. 13%	cl 37,5	12,50
Barbera d'Alba Granera Alta Cascina Chicco D.O.C.	2020.....14%	cl 37,5	10,00
Nebbiolo Langhe Cascina Chicco D.O.C.	2020..... 14%	cl 37,5	12,00
Ca del Bosco 44 ^a edizione Franciacorta Cuvée Prestige.....	12,5%	cl 37,5	25,00

ALLERGENI: tutti i vini contengono solfiti

Bevande

		€
Panachè media (birra chiara e gazzosa).....	cl. 40	5,20
Coca cola alla spina piccola	cl. 30	3,80
Coca cola alla spina media	cl. 50	5,00
Bibite in bottiglia (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola zero).....	cl. 33	4,00
Estathè in lattina (pesca- limone).....	cl. 33	3,80
Acqua Lurisia	cl. 75	3,80
Acqua Lurisia	cl. 50	2,60
Bibite Lurisia (Chinotto, Gazzosa, Aranciata)	cl. 27,5	4,50

Birre alla spina



Moretti chiara lager (grad. alc. 4,6%).....	cl. 20	4,00
Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Granoturco, Luppolo	cl. 40	6,50



Ichnusa non filtrata (giallo velato grad. alc. 5%)	cl. 20	4,50
Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Granoturco, Luppolo, Lievito	cl. 40	7,00



Moretti La Rossa (ambrato carico grad. alc. 7,2%)	cl. 20	4,50
Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Granoturco, Luppolo	cl. 40	7,00

ALLERGENI: tutti le birre contengono glutine

"Non il ridere, ma il bere è proprio dell'uomo"

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Vini bianchi

			€
Mon - Vin (Vino frizzante) alla spina	11%	al lt.	14,00
calice € 4,50 - 1/4 € 5,50 - 1/2 € 8,00			
Langhe Favorita D.O.C. Abrigo Giovanni - sfuso	12,5%	al lt.	14,00
calice € 4,50 - 1/4 € 5,50 - 1/2 € 8,00			
Anterisio Roero Arneis D.O.C.G. Cascina Chicco	2021	13,5%	cl 75 18,50
Perlise Gewürztraminer D.O.C. Colterenzio	2021	14,5%	cl 75 110,00
Vigna del Lavro Friulano Collio - D.O.C		13,5%	cl 75 110,00
Vigna del Lavro Ribolla Gialla - D.O.C	2021	13,5%	cl 75 19,00
Merotto - Prosecco - Valdobbiadene D.O.C.G. - La Primavera di Barbara		11,5%	cl 75 110,00
Berlucchi Franciacorta 61 Brut/Saten/Rosè.....		12,5%	cl 75 27,00
Ca' del Bosco - 44° edizione Franciacorta - Cuvée Prestige.....		12,5%	cl 75 45,00
Cuvè Zero Extra Brut Metodo classico (o Rosè) VSQ Cascina Chicco - Alta Langa	2018	13,5%	cl 75 23,50

Vini rossi

Dolcetto Diano d'Alba D.O.C.G. Abrigo Giovanni - sfuso	2021	14,5%	al lt. 14,00
calice € 4,50 - 1/4 € 5,50 - 1/2 € 8,00			
Dolcetto d'Alba D.O.C. Franco Rocca	2018	12,5%	cl 75 18,50
Barbera d'Alba Granera Alta Cascina Chiccho D.O.C.	2020	14,5%	cl 75 18,00
Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Amelio Livio	2021	15%	cl 75 110,00
Nebbiolo d'Alba Mompissano D.O.C. Cascina Chicco	2019	14,5%	cl 75 20,00
Barolo D.O.C.G.	2018	14%	cl 75 40,00
Barbaresco D.O.C.G. Produttori del Barbaresco	2018	14%	cl 75 39,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne D.O.C.G. Antinori	2009	14%	cl 75 60,00
Chianti Classico D.O.C.G. Lilliano Ruspol	2019	14,5%	cl 75 23,00
Ruit-Hora Caccia al piano Bolgheri D.O.C.	2019	14%	cl 75 30,00
Levia Gravia Caccia al piano Bolgheri Superiore.....	2019	14,5%	cl 75 35,00

“Nel vino è celata la verità”

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

BIRRE ALLA SPINA



Moretti chiara lager (grad. alc. 4,6%).....c l. 20.....4,20
 Acqua, malto d'orzo, granoturco, luppoloc l. 406,70
 1 lt.14,50



Ichnusa non filtrata (grad. alc. 5%).....c l. 20.....4,60
 Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.....c l. 40..... 7,20
 1 lt.16,00



Moretti La Rossa (grad. alc. 7,2%).....c l. 20.....4,80
 Acqua, malto d'orzo, luppolo.....c l. 407,50
 1 lt.17,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



Brigà Lager Bio Pian della Mussa (grad. alc. 5%).....c l. 50 7,00
 Acqua di montagna 1432 mt. malto d'orzo, luppolo, lievito



Brigà Blanche Bio Pian della Mussa (grad. alc. 5,3%).....c l. 50..... 7,00
 Acqua di montagna 1432 mt. malto d'orzo, malto di frumento, luppolo, lievito,
 coriandolo, arance essiccate (frutto e scorza)

Brigà Bock Bio Pian della Mussa (grad. alc. 5,6%).....c l. 50 7,00
 Acqua di montagna 1432 mt. malto d'orzo, luppolo, lievito



Blanche Bruxelles (grad. alc. 4,5%).....c l. 33 6,00
 Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, aromi naturali, scorza d'arancia, coriandolo, lievitoc l. 75.....13,50



Leffe Blonde (grad. alc. 6,6%).....c l. 33..... 6,00
 Acqua, malto d'orzo, mais, orzo, zucchero, luppolo.....c l. 75.....13,50



Leffe Rouge (grad. alc. 6,6%)c l. 33 6,50
 Acqua, malto d'orzo, mais, orzo, zucchero, luppoloc l. 7514,50



IPA Lagunitas -California (grad. alc. 6,2%)c l. 35,5 6,50
 Acqua, malto d'orzo, caramello, luppolo, lievito



Messina Cristalli di sale (grad. alc. 5%)c l. 33 5,00
 Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, cristalli di sale



Heineken zero 0.0.....c l. 334,50
 Acqua, malto d'orzo, aromi naturali, estratto di luppolo

ALLERGENI: tutte le birre sopra elencate contengono glutine



101 Birra senza glutine.....c l. 33 4,50
 Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito