



Corso Francia, 93, 10098 Rivoli (TO)

dal Lunedì al Giovedì 18:45 - 23:30  
dal Venerdì alla Domenica 18:45 - 00:00



# Pizze

**MARGHERITA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, EVO € 6,50

Margherita: tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, extra virgin olive oil

**MARINARA:** POMODORO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO, EVO € 6

Marinara: tomato sauce, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

**COTTO:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, EVO € 7,50

Cotto: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, basil, extra virgin olive oil

**OLIVE:** POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIVE NERE TAGGIASCHE, BASILICO, EVO € 7,50

Olive: tomato sauce, mozzarella fior di latte, black olives, basil, extra virgin olive oil

**WURSTEL:** POMODORO, FIOR DI LATTE, WRUSTEL, BASILICO, EVO € 7,50

Würstel: tomato sauce, mozzarella fior di latte, wüurstel, basil, extra virgin olive oil

**FUNGHI:** POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, BASILICO, EVO € 7,50

Funghi: tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, basil, extra virgin olive oil

**NAPOLETANA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, BASILICO, EVO € 9

Napoletana: tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, olives, basil, extra virgin olive oil

**4 STAGIONI:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFINI, SPIANATA CALABRA, BASILICO, EVO € 10

4 stagioni: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms, olives, artichokes, "spianata calabra" (Calabrian salami), basil, extra virgin olive oil

**SALSICCIA E FRIARIELLI:** FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, BASILICO, EVO € 11

Salsiccia e friarielli: mozzarella fior di latte, provola cheese, sausage, "friarielli" (fried broccoli), basil, extra virgin olive oil

**4 FORMAGGI:** FONTINA D'AOSTA DOP, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, GRANA, BASILICO, EVO € 10

4 formaggi: Fontina D'Aosta DOP, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Grana cheese, basil, extra virgin olive oil

**FLEGREA:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, EVO € 10

Flegrea: tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil

**BURRATA:** POMODORO, BURRATA, BASILICO, EVO € 11

Burrata: tomato sauce, burrata, basil, extra virgin olive oil

**BURRATA E SALSICCIA:** POMODORO, BURRATA, SALSICCIA, BASILICO, EVO € 12

Burrata e salsiccia: tomato sauce, burrata, sausage, basil, extra virgin olive oil

**ARICCIA:** PROVOLA, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PATATE AL FORNO, BASILICO, EVO € 12

Ariccia: provola cheese, porchetta di ariccina IGP, roast potatoes, basil, extra virgin olive oil

**PARMA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, BASILICO, EVO € 9,50

Parma: tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, basil, extra virgin olive oil

**PRIMAVERA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, GRANA, BASILICO, EVO € 12

Primavera: tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rocket, Grana cheese, basil, extra virgin olive oil

**DIAVOLA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA, BASILICO, EVO € 8

Diavola: tomato sauce, mozzarella fior di latte, "spianata calabra" (Calabrian salami), basil, extra virgin olive oil

**SALSICCIA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, BASILICO, EVO € 9

Salsiccia: tomato sauce, mozzarella fior di latte, sausage, basil, extra virgin olive oil

**PROSCIUTTO E FUNGHI:** POMODORO, FIOR DI LATTE, POROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, BASILICO, EVO € 8,50

Prosciutto e funghi: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil

**ORTOLANA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE, BASILICO, EVO € 8,50

Ortolana: tomato sauce, mozzarella fior di latte, seasonal vegetables, basil, extra virgin olive oil

**GORGO E CIPOLLA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, CIPOLLA, BASILICO, EVO € 8

Gorgo e cipolla: tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, onions, basil, extra virgin olive oil

**PUMMARULELLA GOURMET:** POMODORO, FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNOLO DOP, RICOTTA SALATA, BASILICO, EVO € 11

Pummarulella gourmet: tomato sauce, mozzarella fior di latte, yellow and red "Piennolo" tomatoes DOP, salted ricotta, basil, extra virgin olive oil

## INFORMATIVA - REGOLAMENTO UE N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25/10/11 ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela, che negli alimenti somministrati possono essere contenuti i seguenti ingredienti considerati allergeni, secondo il RE UE 1169/2011:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati 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 (*Amygdakys communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu' (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*) (wanghenh) K. Koch, noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

## I CLIENTI SONO PREGATI DI AVVISARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

## POLICY - EU REGULATION N. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25/10/11

Annex II: substances or products causing allergies or intolerances

We would like to inform our customers that the following ingredients considered allergens may be contained in the food, according to EU 1169/2011:

- 1 cereals containing gluten, that is: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.
- 2 Crustaceans and crustacean products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk products, including lactose
- 8 Nuts, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), acagiu' (Western *anacardium*), pecans (*Carya illinoensis*) (wangenh) K. Koch, Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*) and their products
- 9 Celery and products based on celery
- 10 Mustard and mustard based products
- 11 Sesame seeds and sesame seed products
- 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- 13 Lupini beans and lupini beans based products
- 14 Molluscs and mollusc based products

Please inform the staff if you have any food allergies or intolerances

# Bibite

**BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO 0.33 cl**  
Soft drinks in glass 0.33 cl

**COCA COLA € 4**  
Coca-cola

**FANTA € 4**  
Fanta

**SPRITE € 4**  
Sprite

**THE FREDDO PESCA O LIMONE € 4**  
Iced tea (lemon/peach)

**ACQUA NATURALE 0.5 cl € 1,50**  
Still water 0.5 cl

**ACQUA FRIZZANTE 0.5 cl € 1,50**  
Sparkling Water 0.5 cl

**VINO SFUSO BIANCO**  
White wine

**¼ DI LITRO € 3,50**  
¼ of a liter

**½ DI LITRO € 6**  
½ of a liter

**1 LITRO € 9**  
1 liter

**VINO E SPUMANTE IN BOTTIGLIA € 17**  
Bottled wine and sparkling wine

**CAFFÈ € 1,50**  
Coffee

**CAFFÈ CORRETTO € 2,50**  
Spiked coffee

**AMARI € 3**  
Amari

**COPERTO € 1,50**  
Service

# Birre

**STELLA ARTOIS ALLA SPINA BIONDA 0.20 cl € 3,50**  
Stella Artois blonde 0.20 cl

**STELLA ARTOIS ALLA SPINA BIONDA 0.40 cl € 5,50**  
Stella Artois blonde 0.40 cl

**LEFFE AMBRATA ALLA SPINA 0.33 cl € 5,50**  
Lefte amber 0.33 cl

**BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE KBIRR IN BOTTIGLIA 0.33 cl € 7**  
Artisanal neapolitan bottled beer Kbirr 0.33 cl

**BIRRA WIESS IN BOTTIGLIA 0.5 cl € 5**  
Weiss bottled beer 0.5 cl

# Dolci

**DOLCI € 6**  
Desserts

**TARANTELLA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI SECCHI, SALSICCIA, BASILICO, EVO € 12**  
Tarantella: tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, sun-dried tomatoes, sausage, basil, extra virgin olive oil

**VALDOSTANA: POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA D'AOSTA DOP, BASILICO, EVO € 8,50**  
Valdostana: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, fontina d'aosta DOP, basil, extra virgin olive oil

**MATERDEI: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CAPOCOLLO PAESANO, BASILICO, EVO € 12**  
Materdei: buffalo mozzarella DOP, capocollo paesano, basil, extra virgin olive oil

**AMATRICIANA: POMODORO, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CIPOLLA DI TROPEA, PERCORINO ROMANO DOP € 12**  
Amatriciana: tomato sauce, mozzarella fior di latte, guanciale, Tropea's onions, pecorino romano DOP

**PARMIGIANA: FIOR DI LATTE, PARMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO, EVO € 11**  
Parmigiana: mozzarella fior di latte, eggplant parmigiana, basil, extra virgin olive oil

**LIGURE: FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO, PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO, SALSICCIA, BASILICO, EVO € 11**  
Ligure: mozzarella fior di latte, roast potatoes, basil pesto without garlic, sausage, basil, extra virgin olive oil

**BOLOGNESE: PROVOLA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO, EVO € 9**  
Bolognese: provola cheese, mortadella, chopped pistachios, basil, extra virgin olive oil

**CALABRA: POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA, NDUJA, BASILICO, EVO € 10**  
Calabra: tomato sauce, mozzarella fior di latte, "spianata calabra" (Calabrian salami), nduja, basil, extra virgin olive oil

**NUOVA YORK: POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE, BASILICO, EVO € 8,50**  
Nuova York: tomato sauce, mozzarella fior di latte, wurstel, fries, basil, extra virgin olive oil

**TONNO E CIPOLLA: POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA, BASILICO, EVO € 9**  
Tonno e cipolla: tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, onions, basil, extra virgin olive oil

**DON PIENNOLO: SALSICCIA, FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNOLO DOP, RICOTTA SALATA, BASILICO, EVO € 13**  
Don Piennolo: sausage, mozzarella fior di latte, yellow and red "Piennolo" tomatoes DOP, salted ricotta, basil, extra virgin olive oil

**SCAROLINA: SCAROLA, PROVOLA, OLIVE, CAPPERI, GRANA, BASILICO, EVO € 11**  
Scarolina: escarole, provola cheese, olives, capers, Grana cheese, basil, extra virgin olive oil

**PANCETTINA: PATATE AL FORNO, PANCETTA, PROVOLA, BASILICO, EVO € 11**  
Pancettina: roast potatoes, pancetta, provola cheese, basil, extra virgin olive oil

**CROCCHÈ: CROCCHÈ DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA, BASILICO, EVO € 11**  
Crocchè: potatoes "crocchè", ham, provola cheese, basil, extra virgin olive oil

**BRESAOLINA: FIOR DI LATTE, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA, EVO € 12**  
Bresaolina: mozzarella fior di latte, bresaola, rocket, Grana cheese, extra virgin olive oil

**PIZZA SPECIALE DEL GIORNO: CHIEDI AL PERSONALE € 12 - 14**  
Special Pizzas of the day: Ask the staff

# Piatto Freddo

**BRESAOLA: BRESAOLA, RUCOLA, GRANA € 12**  
Bresaola: bresaola, rocket, Grana cheese

CHIEDI DEL DOLCI  
DEL GIORNO  
ASK FOR DESSERTS  
OF THE DAY

CHIEDI DELLE PIZZE  
SPECIALE DEL GIORNO  
ASK FOR SPECIAL  
PIZZAS OF THE DAY

# Pizze Baby

**MARGHERITA:** POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, EVO € 5,50

Margherita: tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, extra virgin olive oil

**COTTO:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, EVO € 6

Cotto: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, basil, extra virgin olive oil

**MARINARA:** POMODORO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO, EVO € 5

Marinara: tomato sauce, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

**NUOVA YORK:** POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE, BASILICO, EVO € 7

Nuova York: tomato sauce, mozzarella fior di latte, mozzarella, wurstel, fries, basil, extra virgin olive oil

# Calzoni

**VESUVIO:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, EVO € 9,50

Vesuvio: tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, basil, extra virgin olive oil

**CALZONE FRITTO:** POMODORO, RICOTTA, FIOR DI LATTE, CICOLI, EVO € 10

Calzone fritto: tomato sauce, ricotta, mozzarella fior di latte, cicoli, extra virgin olive oil

**O' CAFONE:** PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, EVO € 12

O' cafone: provola cheese, sausage, friarielli "fried broccoli", extra virgin olive oil

**DIEGO ARMANDO:** DOPPIO IMPASTO, PROVOLA, POMODORO, SALSICCIA, PARIMIGIANA, BASILICO, EVO € 13

Diego Armando: double dough, provola cheese, tomato sauce, sausage, eggplant parmigiana, basil, extra virgin olive oil

# Panuozzi

**PARTENOPEO:** PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, EVO € 12

Partenopeo: provola cheese, sausage, friarielli "fried broccoli", extra virgin olive oil

**BACOLI:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PARIMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO, EVO € 11

Bacoli: tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant parmigiana, basil, extra virgin olive oil

**FUORIGROTTA:** BURRATA, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, EVO € 12

Fuorigrotta: burrata, prosciutto crudo di parma, rocket, Grana cheese, extra virgin olive oil

**POMPEIANO:** POMODORO, FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA, POMODORINI SECCHI, EVO € 11

Pompeiano: tomato sauce, mozzarella fior di latte, provola cheese, sausage, sun-dried tomatoes, extra virgin olive oil

**CARLETTO:** PROVOLA, PORCHETTA DI ARICCIA, PATATE AL FORNO, EVO € 11

Carletto: provola cheese, porchetta di ariccica, roast potatoes, extra virgin olive oil

**PALIATONE:** CAPOCOLLO PAESANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, EVO € 11

Paliatone: capocollo paesano, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil

# Focacce

**CRUDO:** CRUDO DI PARMA € 9

Crudo: prosciutto crudo di Parma

**LARDO** € 8,50

Lard

**CAPRESE:** POMODORINI, BUFALA DOP, ORIGANO, BASILICO, EVO € 11

Caprese: tomatoes, buffalo mozzarella DOP, oregano, basil, extra virgin olive oil

**CAPOCOLLO PAESANO** € 9,50

Capocollo paesano

**ORIGANO** € 4

Origano

**BURRATA:** POMODORINI, BURRATA, BASILICO, EVO € 10

Burrata: tomatoes, burrata, basil, extra virgin olive oil

**COTTO:** PROSCIUTTO COTTO € 7

Cotto: ham

**NUTELLA** € 7,50

Nutella

# Ghiacchiere

**CAPRI:** MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI, OLIVE VERDI, BASILICO € 10

Capri: buffalo mozzarella DOP, tomatoes, green olives, basil

**ISCHIA:** LARDO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, OLIVE VERDI € 13

Ischia: lard, buffalo mozzarella DOP, basil, green olives

**PROCIDA:** PASSATA DI POMODORO, GRANA, BASILICO € 10

Procida: tomato sauce, Grana cheese, basil

**NISIDA:** SALUMI MISTI € 12

Nisida: cured meats

**SORRENTINA:** BURRATA, POMODORINI, CRUDO DI PARMA, OLIVE VERDI, BASILICO € 13

Sorrentina: burrata, tomatoes, prosciutto crudo di parma, green olives, basil

**PARMA:** CRUDO DI PARMA € 12

Parma: prosciutto crudo di parma

**MARONTI:** PANCETTA, BUFALA, OLIVE VERDI, POMODORINI, BASILICO € 13

Maronti: pancetta, buffalo mozzarella DOP, green olives, tomatoes, basil

**MONTANARINE** 6,50

Montanarine

**CAPOCOLLO:** CAPOCOLLO PAESANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, EVO € 13

Capocollo: capocollo paesano, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil

**NUTELLA** € 7,50

Nutella