



BEVANDE DRINKS

ACQUA NATURALE VALMORA/Valmora still water 50cl.....	€3
ACQUA FRIZZANTE VALMORA/Valmora sparkling water 50cl..	€3
COLA/cola 45cl	€6
COLA ZERO/cola zero 45cl.....	€6
ARANCIATA/orangeade 45cl.....	€6
GASSOSA/soda 45cl.....	€6
THE FREDDO AL LIMONE/lemon iced tea 40cl.....	€6
THE FREDDO ALLA PESCA/peach iced tea 40cl	€6
BIRRA BIONDA ALLA SPINA/draught blonde beer 40cl.....	€8
BIRRA ROSSA ALLA SPINA/draught red beer 40cl.....	€8



1

PACK Gustoso TASTY

Piemonte (RASCHERA/naschera cheese, PEPERONI/bell pepper, SALSICCIA/sausage)

Lombardia (GORGONZOLA/gorgonzola cheese, MELA GOLDEN/golden delicious apple, SALSICCIA/sausage)

Friuli Venezia Giulia (STINCO DI MAIALE/pork shank, MELA GOLDEN/golden delicious apple, MAIONESE/mayonnaise)

Molise (GUANCIALE/guanciale, SCAMORZA AFFUMICATA/smoked scamorza cheese, CIPOLLA CAMELLATA/caramelized onion)

Calabria (CIPOLLA DI TROPEA/Tropea onion, PROVOLA SILANA/silana provola cheese, SPIANATA/spicy spianata salami)

3

PACK Vegetariano VEGETARIAN

Liguria (PESTO ALLA GENOVESE/genoese pesto, FORMAGGIO FRESCO/fresh cheese, ZUCCHINE E CIPOLLE SALTATE/zucchini with sautéed onion, RISO/rice)

Veneto (TALEGGIO/taleggio cheese, RADICCHIO ROSSO/red radicchio, NOCI/walnuts)

Campania (MOZZARELLA FIOR DI LATTE/fior di latte mozzarella, POMODORI E POMODORI SEMI-SECCHI/tomatoes and semi-dried tomatoes, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA/extra virgin olive oil, BASILICO/basil)

Puglia (CIME DI RAPA/turnip greens, POMODORI E POMODORI SECCHI/tomatoes and sun dried tomatoes)

Basilicata (CICORIETTA/chicory, SCAMORZA AFFUMICATA/smoked scamorza cheese, MELANZANE AL FORNO/baked eggplant)

€12



This is a PACK

Per consultare la lista allergeni rivolgersi alla cassa
Please contact the cashier to consult the allergen list

2

PACK Delicato DELICATE

Valle d'Aosta (FONDUTA/cheese fondue, PROSCIUTTO COTTO/ham)

Emilia Romagna (MORTADELLA/mortadella, FORMAGGIO CREMOSO/cream cheese, RUCOLA/rocket, ACETO BALSAMICO/balsamic vinegar)

Lazio (PECORINO ROMANO CON PEPE/Pecorino Romano cheese with pepper, LATTUGA ROMANA/romaine lettuce, PORCHETTA/porchetta)

Sicilia (RISO/rice, MOZZARELLA FIOR DI LATTE/fior di latte mozzarella, PISELLI/peas, RAGU' DI VITELLO/veal ragout)

Sardegna (PECORINO SARDO/pecorino sardo cheese, PORCHETTA/porchetta, MIRTO/myrtle liqueur)

4

PACK Niente Maiale NO PORK

Basilicata (CICORIETTA/chicory, SCAMORZA AFFUMICATA/smoked scamorza cheese, MELANZANE AL FORNO/baked eggplant)

Liguria (PESTO ALLA GENOVESE/genoese pesto, FORMAGGIO FRESCO/fresh cheese, ZUCCHINE E CIPOLLE SALTATE/zucchini with sautéed onion, RISO/rice)

Abruzzo (ARROSTICINI/arrosticini lamb skewers, PROVOLA/provola cheese, PEPERONI, ZUCCHINI E MELANZANE/bell pepper, zucchini and eggplant)

Campania (MOZZARELLA FIOR DI LATTE/fior di latte mozzarella, POMODORI E POMODORI SEMI-SECCHI/tomatoes and semi-dried tomatoes, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA/extra virgin olive oil, BASILICO/basil)

Sicilia (RISO/rice, MOZZARELLA FIOR DI LATTE/fior di latte mozzarella, PISELLI/peas, RAGU' DI VITELLO/veal ragout)



THE LONGEVITY KITCHEN

M I L A N O

FEEDING GOOD.

BEVANDE DRINKS

SMOOTHIES

Succo misto di frutta e verdura.
Mixed juice beverage.

BODY

Mela, Ananas, Carota, Papaya, Zenzero.
Apple, Pineapple, Carrot, Papaya, Ginger.

PURITY

Mela Verde, Finocchio, Sedano, Broccoli, Limone, Menta, Spirulina.
Green apple, Fennel, Celery, Broccoli, Lemon, Mint, Spirulina.

RESTORE

Mela, Banana, Mandorla, Quinoa, Semi di Canapa.
Apple, Banana, Almond, Quinoa, Hemp Seeds.

BEAUTY

Mela, Arancia, Melograno, Carota, Limone, Barbabietola, Bacche di Acai, Maca.
Apple, Orange, Pomegranate, Carrot, Lemon, Beet, Acai berry, Maca.

VITALITY

Mela, Limone, Tamarindo, Agave, Pepe di Cayenna.
Apple, Lemon, Tamarind, Agave, Cayenne Pepper.

BALANCE

Mela, Melone, Pera, Cavolo, Limone, Semi di Chia, Prezzemolo.
Apple, Melon, Pear, Cabbage, Lemon, Chia Seeds, Parsley.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

ENERGY GREENS

12,5 €

Polpette vegane con asparagi, pomodori secchi, fagioli neri, aneto e menta.

Vegan meatballs with asparagus, sun-dried tomatoes, black beans, dill and mint.

SUNRISE

15 €

Quinoa con gamberi, salsa curry, cocco e zenzero.

Quinoa with shrimps, curry sauce, coconut and ginger.

MIDNIGHT SALMON

15 €

Salmone con riso nero, piselli, asparagi, menta ed erba cipollina.

Salmon with black rice, peas, asparagus, mint and chives.

RISO COLADA

12,5 €

Pollo yakitori con riso al cocco, banana, zucchine e salsa teriyaki.

Yakitori chicken with coconut rice, banana, zucchini and teriyaki sauce.

YELLOW CRUNCHY

11 €

Cous cous di mais con ceci, mandorle, pomodori secchi e curry.

Corn cous cous with chickpeas, almonds, sun-dried tomatoes and curry.

FREGUA

15 €

Fregola con gamberi, bottarga, zucchine, menta e prezzemolo.

Fregola with shrimps, bottarga, zucchini, mint and parsley.

ACTIVE CURCUMA

6,5 €

Nettare di Ananas con Curcuma.
Pineapple nectar with Turmeric.

SWEET CINNAMON

6,5 €

Succo di Mela con Cannella.
Apple juice with Cinnamon.

FRUTTI ROSSI

6,5 €

Succo di frutta misto con Mela e Frutti Rossi.
Mixed fruit juice with Apple and Red Fruit.

GINGER BOOST

6,5 €

Succo di Limone e Zenzero.
Lemon juice and Ginger.

UVA ROSSA

6,5 €

Nettare di Uva Rossa.
Red Grape nectar.

RIBES NERO

6,5 €

Purea di Ribes Nero – Cassis e acqua.
Black Currant – Cassis puree and water.

ACQUA VALMORA

3 €

Acqua naturale o frizzante. 50 cl
Still or sparkling water. 50 cl

COLA ZERO

6 €

BIRRA ALLA SPINA

8 €

45 cl
Draught Beer 40 cl

I nostri piatti sono conservati all'interno di lunch box in atmosfera controllata, così da mantenere integre le loro proprietà nutritive.

Our dishes are stored in controlled atmosphere lunch boxes to keep their nutritional properties intact.

Per consultare la lista allergeni rivolgersi alla cassa / Please contact the cashier to consult the allergen list



MEAT SUSHI BOX 1 (16 pezzi mix / 16 pieces mix) 23 €

TONNATO 4 pezzi/4 pieces:

Cruda di Fassona, robiola, vitello marinato con la sua salsa tonnata,
nocciole di Alba

Raw Fassona meat, robiola cheese, marinated veal with tuna sauce,
Alba hazelnuts

BEEF 4 pezzi/4 pieces:

Cruda di Fassona, robiola, roast-beef, senape leggera, finocchietto selvatico
Raw Fassona meat, robiola cheese, roast beef, light mustard, wild fennel

FICOTTO 4 pezzi/4 pieces:

Salsiccia alla moda di Bra, tomino, capocollo, maionese al fico
Bra Sausage, tomino cheese, capocollo, fig mayonnaise

PONENTE 4 pezzi/4 pieces:

Cruda di Fassona, tomino, maionese al basilico, pomodoro secco
Raw Fassona meat, tomino cheese, basil mayonnaise, dried tomato

MEAT SUSHI BOX 2 (24 pezzi mix / 24 pieces mix) 30 €

TONNATO 8 pezzi/8 pieces:

Cruda di Fassona, robiola, vitello marinato con la sua salsa tonnata,
nocciole di Alba

Raw Fassona meat, robiola cheese, marinated veal with tuna sauce,
alba hazelnuts

BEEF 8 pezzi/8 pieces:

Cruda di Fassona, robiola, roast-beef, senape leggera, finocchietto selvatico
Raw Fassona meat, robiola cheese, roast beef, light mustard, wild fennel

FICOTTO 8 pezzi/8 pieces:

Salsiccia alla moda di Bra, tomino, capocollo, maionese al fico
Bra sausage, tomino cheese, capocollo, fig mayonnaise

TACOS BOX (1taco da 2 pezzi / 24 pieces mix) 13 €

TACOS: sushi-rice, roast-beef, robiola, maionese all'erbetta cipollina
Sushi-rice, roast beef, robiola cheese, chive mayonnaise

SASHIMI BOX 12 €

SASHIMI di Fassona marinato con gazpacho di mango, lime, pepe rosa
Marinated Fassona SASHIMI with mango gazpacho, lime and pink pepper

BATTUTA DI VITELLA BOX 12 €

Battuta di Fassona con croccante di Parmigiano, composta di cipolla rossa
Fassona tartare with crispy parmesan cheese, onion cream

BEVANDE/DRINKS

Calice di vino bianco
Glass of white wine 8 €

Calice di vino rosso
Glass of red wine 8 €

Acqua Valmora naturale / frizzante 50cl
Valmora still / sparkling water 50cl 3 €

Birra alla spina 40 cl
Draught beer 40 cl 8 €

Cola 45 cl 6 €

MEAT SUSHI BOX





MENU

SKASSA PROPOSTE SUGGESTIONS

PREMIUM HAMBURGER

hamburger di manzo 100gr, pane, pomodoro, insalata, cheddar fuso, bacon, ketchup e maionese
beef burger 100gr, bread, tomato, salad, cheddar sauce, bacon, ketchup and mayo

12 €



GLUTEN FREE HAMBURGER

hamburger di fassone 110gr, pane gluten free, pomodoro, insalata, cheddar gluten free
fassone beef burger 110gr, gluten free bread, tomato, salad, gluten free cheddar

13 €



VEGAN HAMBURGER

hamburger vegano 110gr, pane vegano, pomodoro, insalata, cheddar vegano e maionese vegana
vegan burger 110gr, vegan bread, tomato, salad, vegan cheddar and vegan mayo

12 €

PULLED PORK

spalla di maiale sfilacciata in salsa BBQ, pane, pomodoro, insalata, ketchup e maionese
pulled pork shoulder in BBQ sauce, bread, tomato, salad, ketchup and mayo

12 €

CRUDA DI BRA / RAW BRA MEAT

salsiccia cruda di Bra, pane, rucola, scaglie di grana e olio
raw Bra sausage, bread, rocket salad, grana cheese flakes, oil

13 €

POLPETTE AL SUGO

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

panino con polpette al sugo
sandwich with meatballs in tomato sauce

10 €

MAXI HOT DOG

würstel, pane per hot dog, ketchup e maionese
würstel, hot dog bread, ketchup and mayo

8 €

PANINO CON POLLO MARINATO

MARINATED CHICKEN SANDWICH

straccetti di pollo marinato, pane con lievito madre, peperoni, ketchup e maionese
marinated chicken stripes, sourdough bread, peppers, ketchup and mayo

10 €

SKASSA CONTORNI SIDE DISHES



PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

GLUTEN FREE

ketchup e maionese gluten free
gluten free ketchup and mayo

6 €

SKASSA DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ

crema tiramisù, savoiardi e caffè
tiramisù cream, savoiardi biscuits, coffee

6 €

SKASSA BIBITE DRINKS

COLA / COKE

bottiglietta / *pet* 45cl

6 €

COLA ZERO / COKE ZERO

bottiglietta / *pet* 45cl

6 €

THÉ AL LIMONE / LEMON TEA

bottiglietta / *pet* 40cl

6 €

THÉ AL PESCA / PEACH TEA

bottiglietta / *pet* 40cl

6 €

ARANCIATA / ORANGE SODA

bottiglietta / *pet* 45cl

6 €

GAZZOSA / SODA

bottiglietta / *pet* 45cl

6 €

ACQUA NATURALE VALMORA

VALMORA STILL WATER

bottiglietta / *pet* 50cl

3 €

ACQUA FRIZZANTE VALMORA

VALMORA SPARKLING WATER

bottiglietta / *pet* 50cl

3 €

BIRRA BIONDA / BLONDE BEER

spina / *draft* 40cl

8 €

BIRRA ROSSA / RED BEER

spina / *draft* 40cl

8 €

Su richiesta è disponibile la lista allergeni per ogni prodotto / *The allergens list for each product it's available on request*

SCEGLI LA TUA TOP BOWL CHOOSE YOUR TOP BOWL

€ 15



TERRA

Vg

Riso bianco, mais, pomodorini, ceci, avocado, polpette di soia*, mayo vegana, mais tostato.

White rice, corn, tomatoes, avocado, chickpeas, soyballs*, vegan mayo, toasted corn.

MARE FUORI

Riso bianco, pomodorini, ananas, avocado, carote, salmone*, salsa teriyaki, sesamo.

White rice, tomatoes, pineapple, avocado, carrots, salmon*, teriyaki sauce, sesame seeds.



POLLO & SPICE

Riso bianco, mais, ceci, pomodorini, cavolo rosso, pollo*, maio piccante, cipolla croccante.

White rice, corn, chickpeas, tomatoes, red cabbage, chicken bites*, spicy mayo, crispy onion.

COMPONI LA TUA TOP BOWL CREATE YOUR TOP BOWL

€ 15

SCEGLI 1 BASE CHOOSE 1 BASE



RISO BIANCO
WHITE RICE



COUS COUS
COUS COUS



INSALATA
SALAD

SCEGLI 4 INGREDIENTI CHOOSE 4 INGREDIENTS



AVOCADO
AVOCADO



ANANAS
PINEAPPLE



CAVOLO ROSSO
RED CABBAGE



MAIS
CORN



CECI
CHICKPEAS



CAROTE
CARROTS



EDAMAME*
EDAMAME*



POMODORINI
CHERRY TOMATOES

SCEGLI 1 PROTEINA CHOOSE 1 PROTEIN

COTTO COOKED



POLLO BBQ*
BBQ CHICKEN*



BOCCONCINI
DI POLLO*
CHICKEN BITES*



GAMBERI AL VAPORE*
STEAMED SHRIMPS*

CRUDO RAW



SALMONE AL NATURALE*
NATURAL SALMON*



SALMONE MARINATO
ALL'HAWAIIANA*
HAWAIIAN MARINATED SALMON*

VEGETARIANO VEGETARIAN



POLPETTE DI SOIA*
SOYBALLS*

SCEGLI 1 TOPPING CHOOSE 1 TOPPING



SESAMO
SESAME SEEDS



MAIS TOSTATO
TOASTED CORN



CIPOLLA CROCCANTE
CRISPY ONION

SCEGLI 1 SALSA CHOOSE 1 SAUCE



YOGURT
YOGURT



BBQ
BBQ



HAWAIIAN
SPECIAL
HAWAIIAN
SPECIAL



MAYO VEGANA
VEGAN MAYO



MAIO
PICCANTE
SPICY MAYO



SOIA
SOYA



AGROPICCANTE
TROPICALE
TROPICAL SWEET
AND SOUR



TERIYAKI
TERIYAKI

SCEGLI LA TUA BEVANDA CHOOSE YOUR DRINK

VALMORA ACQUA NATURALE
VALMORA STILL WATER
50 CL

€3

VALMORA ACQUA FRIZZANTE
VALMORA SPARKLING WATER
50 CL

€3

COLA
COLA
45 CL

€6

COLA ZERO
COLA ZERO
45 CL

€6

THE AL LIMONE
LEMON TEA
40 CL

€6

THE ALLA PESCA
PEACH TEA
40 CL

€6

BIRRA ALLA SPINA
DRAUGHT BEER
40 CL

€8



@ilovepoke.official
ilovepoke.it



SEGUICI SUI SOCIAL

CRUNCHY PIZZA

PIZZE (AL TAGLIO/SLICE)

MARGHERITA 7 €
Pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella cheese

CROSTINO 8 €
Mozzarella e prosciutto cotto
Mozzarella cheese and ham

FUNGHI ROSSA 8 €
Pomodoro e funghi
Tomato sauce and mushrooms

MELANZANE PICCANTI 8 €
Melanzane, prezzemolo e peperoncino piccante
Eggplants, parsley and spicy chili

SALAME PICCANTE 8 €
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

MARGHERITA GLUTEN FREE 9 €
Pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella cheese

PIZZE DOLCI (AL TAGLIO/SLICE)

PIZZA NUTELLA 8 €
Hazelnut cream

BEVANDE (DRINKS)

VALMORA ACQUA NATURALE 50 CL 3 €
Valmora still water

VALMORA ACQUA FRIZZANTE 50 CL 3 €
Valmora sparkling water

COLA 45 CL 6 €
Cola

COLA ZERO 45 CL 6 €
Cola zero (sugar free)

THE AL LIMONE 40 CL 6 €
Lemon tea

THE ALLA PESCA 40 CL 6 €
Peach tea

BIRRA 40 CL 8 €
Draught beer

Menu

Menu degustazione / Tasting menu

1 Arancina a scelta

1 Arancina of your choice

1 Pezzo di sfincione

1 small piece of sfincione

1 Cannolo piccolo

1 small cannolo

con/with

1 Bibita analcolica a scelta

1 Soft drink of your choice

1 Birra bionda

1 Lager beer

Menu Dessert

1 Cannolo con ricotta

1 Cannolo with ricotta cream

1 Bicchierino di Marsala/Zibibbo/Passito cl. 5

1 Shot of Marsala/Zibibbo/Passito cl. 5

1 Cannolo al pistacchio

1 Cannolo with pistachio cream

1 Bicchierino di Marsala/Zibibbo/Passito cl. 5

1 Shot of Marsala/Zibibbo/Passito cl. 5

Pani ca' meusa

Sandwich with spleen and lung

Arancina (carne/prosciutto e formaggio/norma)

Riceball (stuffed with with peas and meat ragu sauce/ham and cheese/aubergines and cheese)

Arancina (mortadella di suino nero dei Nebrodi e pistacchio)

Riceball (stuffed with black pork mortadella and pistachio)

Pane panelle e cazzilli (panino con frittelle di ceci e crochè di patate)

Sandwich with chickpea fritters and potato croquettes

Caponata di melanzane (piatto misto di verdure con melanzane, sugo di pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi)

Aubergines caponata (mixed vegetable dish with aubergines, tomato sauce, celery, onions, olives, capers)

Sfincione (tipica focaccia palermitana)

Typical sicilian focaccia with onions, cheese, breadcrumbs and anchovies

Cannolo con ricotta

Sicilian cannolo with ricotta cream

Cannolo al pistacchio

Sicilian cannolo with pistachio cream

Acqua Valmora naturale/frizzante cl. 50

Valmora still/sparkling water cl. 50

Birra bionda alla spina cl. 40

Lager draught beer cl. 40

Bibita analcolica (cola, chinotto, limonata BIO, mandarino BIO) cl. 27,5

Soft drinks (cola, chinotto, lemonade BIO, tangerine BIO) cl. 27,5

Marsala/Zibibbo/Passito cl. 5

Bicchierino/Shot cl. 5

*Liste ingredienti e allergeni disponibili in cassa

*Ingredients and allergen lists available at cash desk

Vegetariano/Vegetarian

Vegeno/Vegan

Senza glutine/Gluten free

- **TACOS AL PASTOR**  € 12
TORTILLAS DI MAIS ARTIGIANALI CON CARNE DI MAIALE MARINATA, AROMI, SALSA VERDE E LIME
ARTISAN CORN TORTILLA WITH MARINATED PORK, NATURAL FLAVOURS, GREEN SAUCE AND LIME
- **TACOS DE TINGA**  € 12
TORTILLAS DI MAIS ARTIGIANALI CON POLLO IN SALSA VERDE, MAIS E SOUR CREAM
ARTISAN CORN TORTILLA WITH CHICKEN IN GREEN SAUCE, SWEETCORN AND SOUR CREAM
- **TACOS DE VERDURAS**   € 12
TORTILLAS DI MAIS ARTIGIANALI CON VERDURE MISTE, CHAMPIGNON, GERMOGLI DI SOIA E GUACAMOLE
ARTISAN CORN TORTILLAS WITH VEGETABLES, CHAMPIGNON MUSHROOMS, BEAN SPROUTS AND GUACAMOLE
- **BURRITO DE CHILI CON CARNE** € 13
TORTILLA DI FARINA RIPIENA DI CARNE DI MANZO SPEZIATA, FAGIOLI NERI, POMODORO, FORMAGGIO E SOUR CREAM
FLOUR TORTILLAS WITH SPICED BEEF, CHEESE, BLACK BEANS AND SOUR CREAM
- **BURRITO VEGETARIANO**  € 13
TORTILLA DI FARINA GRANDE RIPIENA DI VERDURE MISTE, FAGIOLI NERI, FORMAGGIO E SOUR CREAM
FLOUR TORTILLAS WITH VEGETABLES, BLACK BEANS, CHEESE AND SOUR CREAM
- **NACHOS & GUACAMOLE**   € 8
CHIPS DI MAIS ARTIGIANALI SERVITE CON GUACAMOLE
CORN CHIPS SERVED WITH GUACAMOLE
- **PAPAS FRITAS CON CHEDDAR**  € 8
PATATE A SPICCHI SPEZIATE E FRITTE, CON CHEDDAR
SPICED FRIED POTATOES SERVED WITH CHEDDAR CHEESE
- **CHURROS**  € 8
FRITTELLE SERVITE CON DULCE DE LECHE
DEEP FRIED FRITTERS SERVED WITH DULCE DE LECHE

- **MENU' CARNE** € 18
NACHOS CON GUACAMOLE - BURRITO CHILI CON CARNE - 3 CHURROS
NACHOS WITH GUACAMOLE - CHILI CON CARNE BURRITO - 3 CHURROS
 - **MENU' VEGETARIANO**  € 18
NACHOS CON GUACAMOLE - BURRITO VERDURAS - 3 CHURROS
NACHOS WITH GUACAMOLE - VEGETARIAN BURRITO - 3 CHURROS
 - **ACQUA VALMORA** € 3
BOTTIGLIA 50 CL. NATURALE O FRIZZANTE
BOTTLE 50 CL. STILL OR SPARKLING WATER
 - **COLA** € 6
BOTTIGLIA 45 CL.
BOTTLE 45 CL.
 - **BIRRA LAGER** € 8
BIRRA ALLA SPINA 40 CL.
DRAUGHT BEER 40 CL.
 - **BIRRA ROSSA** € 9
BIRRA ROSSA ALLA SPINA 40 CL.
RED DRAUGHT BEER 40 CL.
 - **MARGARITA FROZEN** € 8
COCKTAIL A BASE DI TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, SALE
TEQUILA BASED COCKTAIL, TRIPLE SEC, LIME, SALT
-  = GLUTEN FREE  = VEGETARIAN

PER CONSULTARE LA LISTA ALLERGENI RIVOLGERSI ALLA CASSA / PLEASE CONTACT THE CASHIER TO CONSULT THE ALLERGEN LIST

Panini / Sandwiches 8€

Vitello tonnato

Veal in tuna sauce

Salame cotto al tartufo e burro

Cooked truffle salami with butter

Salampatata e maionese alla senape

Salami with potato and mayonnaise with mustard

Giardiniera (antipasto piemontese)

Giardiniera - Piedmontese vegetables appetizer

Tomino con bagnetto rosso e verde

Tomino cheese with red and green sauce



Taglieri / Platters 15€

Di affettati e formaggi con pane

of local charcuterie and cheese with bread

Di affettati e focaccia senza glutine

of local charcuterie and gluten-free focaccia



Lasagna 14€

Al ragù alla piemontese

with Piedmontese-style meat sauce

Con funghi e porcini

with mushrooms and porcini



Tennis Bag 15€

Panino + Chips al tartufo + Torta di nocciola

Sandwich + Truffle chips + hazelnuts cake

Patatine al tartufo / Truffle chips 4€



Dolci / Desserts 6€

Zabaione e savoiardo

Zabaione and savoiardo biscuits



Torta di nocciole

Hazelnuts cake



Panino con crema al gianduja

Sandwich with gianduja cream



Bevande / Drinks

Acqua Valmora 50cl. (naturale/frizzante)

Valmora water 50cl. (still/sparkling) 3€

Bibite 45cl. (Cola, aranciata)

Soft drinks 45cl. (Cola, orange soda) 6€

Birra alla spina (40 cl.)

Draught beer (40 cl.) 8€

Vini: esposizione al bancone

Wines: at the counter

Tutti i nostri prodotti possono contenere alimenti sottoposti a trattamento termico come previsto da il REG UE 1169/2011, il REG CE 853/2004 e il D.Lgs. 231/2017
All our products may contain foods subjected to cold heat treatment as required by REG EU 1169/2011, REG CE 853/2004, and D.Lgs 231/2017

Per consultare la lista allergeni rivolgersi alla cassa / Please contact the cashier to consult the allergen list

PATATE RIPIENE

12 €

CARBONARA

Guancialetto croccante, crema al tuorlo d'uovo e pecorino

Crispy cured pork cheek, egg yolk cream and pecorino cheese



RAGÙ

Ragù, besciamella e grana

Ragu, bechamel sauce and parmesan cheese



FONDUTA

Fonduta di gorgonzola, radicchio e noci

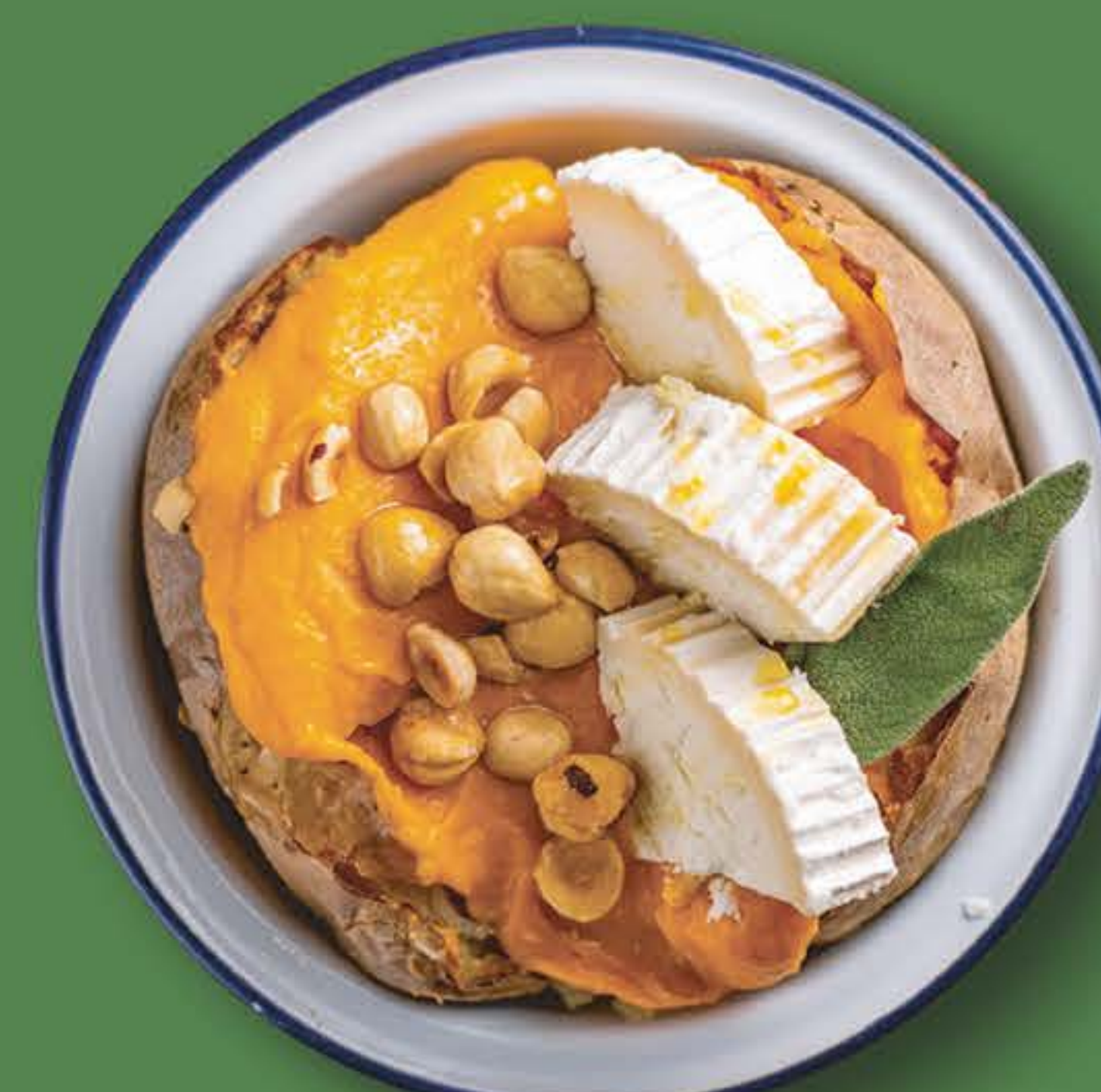
Gorgonzola cheese fondue, radish and walnuts



ZUCCA

Crema di zucca, caprino, nocciole e olio alla salvia

Pumpkin cream, goat cheese, hazelnuts and sage oil



Poomanger

dal 2011 “quelli delle patate”

DRINKS

Acqua Valmora 50cl

Valmora still and sparkling water 50cl

3 €

Birra alla spina 40cl

Draught beer 40cl

8 €

Bibite (cola 45cl, aranciata 45cl, the al limone 40cl)

Soft drinks (cola 45cl, orange drink 45cl, lemon tea 40cl)

6 €

Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi alla cassa.

Menu

La Mozzarella / *Mozzarella Cheese*

Il "CUOPPO" / "*CUOPPO*" _____8€

Mix di nodini e ciliegine di mozzarella / *Little knots and cherries of mozzarella mix*

MOZZARELLA ALLA CAPRESE / *CAPRESE MOZZARELLA CHEESE* _____8€

Mozzarella, Olio EVO, Basilico, Pomodorini / *Mozzarella cheese, EVO Oil, Basil, Cherry Tomato*



La Burrata / *Burrata Cheese*

BURRATA DELLA TRADIZIONE / *TRADITIONAL BURRATA* _____8€

Burrata, Olio EVO, Basilico, Pomodorini / *Burrata Cheese, EVO Oil, Basil, Cherry Tomatoes*

BURRATA AL TARTUFO NERO / *BURRATA CHEESE WITH BLACK TRUFFLE* _____10€

Burrata, Crema al Tartufo Nero, Olio al tartufo/ *Burrata Cheese with Black Truffle Cream, Truffle Oil*



Il Caciocavallo / *Caciocavallo Cheese*

BRUSCHETTONE TRADIZIONALE CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO / *TRADITIONAL BRUSCHETTONE WITH CACIOCAVALLO FONDUE* ____8€

Pane, Fonduta di Caciocavallo / *Bread, Caciocavallo Fondue*

BRUSCHETTONE CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO E CREMA AL TARTUFO / *BRUSCHETTONE WITH CACIOCAVALLO FONDUE AND TRUFFLE CREAM* ____10€

Pane, Fonduta di Caciocavallo, Crema al Tartufo, Olio al Tartufo / *Bread, Caciocavallo Fondue, Truffle Cream, Truffle Oil*

BRUSCHETTONE CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO, PANCETTA E MIELE MILLEFIORI / *BRUSCHETTONE WITH CACIOCAVALLO FONDUE, BACON AND HONEY* _10 €

Pane, Fonduta di Caciocavallo, Pancetta, Miele Millefiori / *Bread, Caciocavallo Fondue, Bacon, Honey*



Le Degustazioni del Casaro/ *Tasting Menu*

IL PIATTO DEL CASARO / *THE CHEESEMAKER MIX* _____10€

Nodini di Mozzarella, Caciocavallo, Stracciatella, Ricotta / *Mozzarella Cheese Knots, Caciocavallo, Stracciatella, Ricotta*

TRIS DI BURRATE / *BURRATE CHEESE TRIS* _____12€

Burrata Tradizionate, Burrata al Tartufo, Burrata con Confettura d'Arancia/ *Traditional Burrata Cheese, Truffle Burrata, Burrata with Orange Jam*

Bevande / *Drinks*

Acqua Naturale / *Frizzante Valmora - Still / Sparkling Water Valmora* 50 cl____3€

Cola / *Cola Zero* 45 cl____6€

Energy Drink / *Energy Drink* 50 cl____6€

The freddo Limone / Pesca - *Lemon / Peach Ice Tea* 40 cl____6€



Birra alla spina / *Draught Beer* _____8€



Vino Bianco / *White Wine*

Erbaluce____7€

Arneis____7€



Vino Rosso / *Red Wine*

Cisterna____7€

Ruchè____7€

Nebbiolo____8€



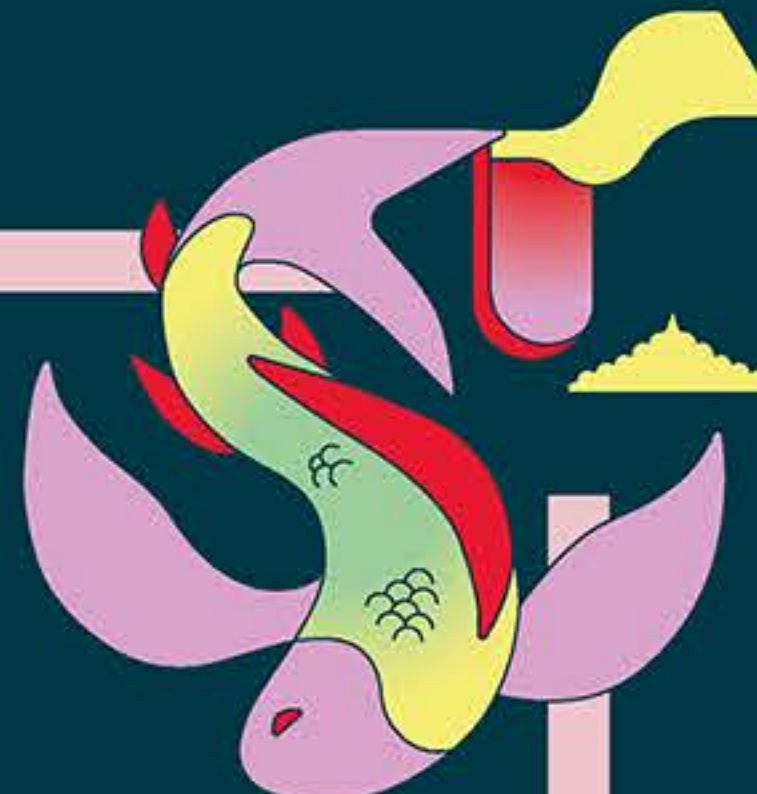
Spumante / *Sparkling Wine*

Asti Spumante DOCG Brut____7€

Asti Spumante Extra Dry____7€

Menu Bruschettone + Birra 15€

BRUSCHETTONE TRADIZIONALE CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO / *TRADITIONAL BRUSCHETTONE WITH CACIOCAVALLO FONDUE* + BIRRA ALLA SPINA 40CL / *DRAUGHT BEER* 40CL



PANINI AL VAPORE / GUA BAO

PULLED PORK € 6

Pulled pork, insalata, maionese, cipolla croccante
Pulled pork, mayonnaise, salad, crispy onions

PARMIGIANA DI MELANZANE € 6

Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella
Eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese

VITELLO TONNATO € 6

Girello di vitello, salsa tonnata
Veal rump, maio-tuna sauce

PORCHETTA AL TARTUFO € 6

Porchetta di maiale, burro al tartufo
Roasted pork, truffle butter

BAO NUTELLA € 6

Crema di nocciole, granella di nocciole
Hazelnuts cream, chopped hazelnuts



COMBO 2 PANINI AL VAPORE

Combo 2 gua baos
€ 11

COMBO 3 PANINI AL VAPORE

Combo 3 gua baos
€ 16

BEVANDE / DRINKS

Acqua Valmora naturale 50 cl	€ 3	Energy Drink	€ 6
Valmora still water 50 cl			
Acqua Valmora frizzante 50 cl	€ 3	Succhi di frutta	€ 5
Valmora sparkling water 50 cl		Fruit juices	
Cola 45 cl	€ 6	Birra alla spina 40 cl	€ 8
		Draught beer	
Cola zero 45 cl	€ 6	Vino al calice Rosso	€ 8
		Wine glass red	
Gazzosa / Soda 45 cl	€ 6	Vino al calice Bianco	€ 8
		Wine glass white	
Aranciata / Orange soda 45 cl	€ 6		



Per consultare la lista allergeni rivolgersi alla cassa/ Please contact the cashier to consult the allergen list



Fan Village

Bakery

by La Baita

TENNIS BALL € 8
Mousse nocciola, gianduja e pistacchio
su base di pasta frolla
Hazelnut, gianduja and pistachio mousse
on a shortcrust pastry basis

GREEN TENNIS CAKE € 7
Trancio di torta pistacchio e chantilly
Slice of pistachio and chantilly cake

RED TENNIS CAKE € 7
Trancio di torta chantilly
con pezzi di fragole e frutti di bosco
Slice of strawberries and berries chantilly cake

BLUE TENNIS CAKE € 7
Trancio di torta pesche, cioccolato e amaretti
Slice of peaches, chocolate and amaretti cake

MARITONZO CON PANNA € 5
MARITONZO WITH WHIP CREAM

MACARONS € 8
Limone, pistacchio
Lemon, pistachio

TORTA TENERINA € 6
CHOCOLATE AND HAZELNUT CAKE

TORTA DI MELE € 6
APPLE PIE

TORTA PERE E CIOCCOLATO € 6
PEAR AND CHOCOLATE CAKE

TORTINA CON FRUTTA € 7
FRESH FRUIT TARTE

ZEPPOLA € 5

BISCOTTI CONFEZIONATI € 8
BISCUITS BOX
Paste di meliga, baci di dama, torcetti, brutti e buoni
Paste di meliga, baci di dama, torcetti, brutti e buoni

BISCOTTI CONFEZIONATI VEGAN € 8
VEGAN BISCUITS BOX

GIANDUIOTTI € 12

ACQUA VALMORA NATURALE 50 CL..... € 3
VALMORA STILL WATER 50 CL

ACQUA VALMORA FRIZZANTE 50 CL..... € 3
VALMORA SPARKLING WATER 50 CL

COLA 45 CL € 6
COLA ZERO 45 CL
ARANCIATA 45 CL

THE PESCA/LIMONE 40 CL € 6
PEACH TEA / LEMON TEA 40 CL

SUCCHI DI FRUTTA 20 CL € 5
FRUIT JUICES 20 CL

Per consultare la lista allergeni rivolgersi alla cassa
Please contact the cashier to consult the allergen list