

Menü





Coperto € 2,00 a persona

Antipasti di Mare

Antipasto di mare del Piccantino*

Piccantino's seafood starter



€ 18,00

Polpo* arrostito con dadolata di patate, olive taggiasche e pomodorini*

Grilled octopus with potatoes, black olives and cherry tomatoes



€ 16,00

Insalata di mare*

Seafood salad



€ 14,00

Cozze alla marinara o alla livornese

Mussels in marinara o livornese way



€ 12,00

Antipasti di Terra

Tagliere di salumi misti

Platter of cold cuts

€ 13,00

Tagliere di salumi e formaggi

Platter of cold cuts and cheese

€ 14,00

Culaccia l.g.p. con gnocco fritto

Culaccia l.g.p. with fried dumpling



€ 15,00

*per garantire maggiore sicurezza alimentare alcuni prodotti potrebbero essere surgelati alla fonte o abbattuti termicamente

ANTIPASTI

Primi di Mare

Garganelli pesto, calamari* e gamberi*

Garganelli pesto with squid and prawns



€ 14,00

Linguine** del Piccantino con gamberi*, scampi*, vongole*, cozze* e pomodorini

Piccantino's linguini with prawns, scampi, clams and cherry tomatoes



€ 16,00

Paccheri** con spada*, pomodorini e cubetti di melanzane

Paccheri, swordfish, cherry tomatoes and aubergine cubes



€ 14,00

Primi di Terra

Fusilli al ferretto con ragù di salsiccia e fonduta di provola silana

Fusilli with hot ragù and provola melted cheese



€ 14,00

Ravioli fatti a mano, ripieni di scamorza e melanzane su coulis di pomodori e polvere di olive nere

Home made bundle filled with scamorza cheese and aubergine,
on cherry tomatoes and black olives sauce



€ 14,00

*per garantire maggiore sicurezza alimentare alcuni prodotti potrebbero essere surgelati alla fonte o abbattuti termicamente

** Primi piatti che utilizzano la Pasta di Gragnano, solo grano italiano.



PRIMI PIATTI



Secondi di Mare

Fritto misto del Piccantino*

Fried mixed Piccantino's seafood



€ 17,00

Grigliata mista di pesce*

Mixed grilled seafood



€ 24,00

Grigliata di crostacei*

Mixed grilled shellfish



€ 21,00

Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea*

Catch of the day - S.d.



€ 4,50 all' etto

Secondi di Terra

Tagliata di manzo rucola e grana

Sliced beef rucola and Grana cheese



€ 18,00

Filetto di manzo alla provenzale con asparagi

Fillet steak with aromatic herbs and asparagus

€ 24,00

La vera milanese

Schnitzel veal



€ 20,00

Contorni: patate al forno, patatine fritte*,
verdure grigliate, insalata

€ 5,00

*per garantire maggiore sicurezza alimentare alcuni prodotti potrebbero essere surgelati alla fonte o abbattuti termicamente

SECONDI PIATTI

L'IMPASTO MULTICEREALE NUCLEO

Su richiesta all'impasto tradizionale viene aggiunto circa il 15-20% di un mix di farine di 7 cereali quali: sesamo, segale, farro, orzo, germe di grano tenero, crusca di grano tenero, avena, grano saraceno. Tale impasto ha qualità che lo rende perfetto: oltre al sapore esclusivo è molto digeribile per la ricchezza di fibre e salutare grazie alle numerose vitamine dei cereali. Questo impasto unito alla lievitazione con lievito madre in 48 ore accontenta la domanda crescente dei più esigenti: grande gusto e benessere. € 1,00



Margherita (pomodoro e mozzarella) 1-7	€ 6,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 1-7	€ 7,00
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi) 1-7	€ 7,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive, acciughe) 1-7	€ 8,00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, champignon, olive, carciofini, prosciutto cotto) 1-7	€ 8,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, origano, acciughe) 1-4-7	€ 7,00
Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, zola, scamorza, grana) 1-7	€ 8,00
Diavola (Pomodoro, mozzarella, schiacciata calabra) 1-7	€ 7,50
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) 1-7	€ 7,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) 1-7	€ 8,00
Bufalina (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico) 1-7	€ 8,50
Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, frutti di mare*) 1-2-4-7-14	€ 9,50
Pugliese (pomodoro, origano, cipolla, parmigiano) 1-7	€ 6,50
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) 1-7	€ 9,00
Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma) 1-7	€ 9,00
Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini) 1-7	€ 9,50
Romana (pomodoro, mozzarella, origano, capperi, olive, acciughe) 1-4-7	€ 7,00
Bomba (pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, cipolla, olio piccante) 1-7	€ 9,00
Alpina (pomodoro, mozzarella, brie, speck, rucola) 1-7	€ 8,50
Alpina gustosa (pomodoro, mozzarella, zola, speck, rucola) 1-7	€ 8,50
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, cotto, parmigiano, melanzane) 1-7	€ 8,00
Favolosa (pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo di Parma, rucola, grana) 1-7	€ 9,50
Marinara (pomodoro, olio extra vergine d'oliva, origano, aglio) 1	€ 5,50
Notturna (pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, peperoni) 1-7	€ 8,00
Dracula (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, olive) 1-7	€ 8,00
Urca (pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola) 1-7	€ 8,00
Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) 1-4-7	€ 7,50
Mare e Monti (pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, porcini, speck) 1-2-7-14	€ 10,00
Calamari (pomodoro, mozzarella, calamari*) 1-7 -14	€ 10,00
Patatine (pomodoro, mozzarella, patatine fritte*) 1-7	€ 7,50
Montanara (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini) 1-7	€ 10,00
Wurstel e Patatine (pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel) 1-7	€ 8,00
Il Piccantino (pomodoro, mozzarella, salsa il Piccantino, schiacciata calabra) 1-7	€ 7,50
Reale (pomodoro, mozzarella, gamberi*, calamari*, olio con aglio, songino) 1-2-7-14	€ 10,00
Emilia (pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, melanzane) 1-7	€ 8,50
Ercole (pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, salsiccia, prosciutto) 1-7	€ 9,50

Le aggiunte variano da 1 € a 3 €

Le pizze baby hanno lo stesso prezzo delle pizze normali

*per garantire maggiore sicurezza alimentare alcuni prodotti potrebbero essere surgelati alla fonte o abbattuti termicamente

PIZZA

Elena (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, brie) 1-7	€ 9,50
Gustosa (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck) 1-7	€ 8,00
Cosimo (pomodoro, mozzarella, salsa il Piccantino, acciughe, salame piccante) 1-4-7	€ 8,00
Fumè (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) 1-7	€ 8,00
Gamberetti (pomodoro, mozzarella, rucola, gamberi*) 1-2-7	€ 9,00
Saporita (pomodoro, mozzarella, schiacciata calabra, brie, cipolle) 1-7	€ 8,50
Luca (pomodoro, mozzarella, calamari fritti*, patatine*) 1-7-14	€ 10,00
Calzone margherita (pomodoro e mozzarella) 1-7	€ 6,50
Calzone al prosciutto (pomodoro, mozzarella, cotto) 1-7	€ 7,50
Calzone ortolano (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) 1-7	€ 8,50
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, cotto, salame piccante, olive) 1-7	€ 9,00
Calzone al salame piccante (pomodoro, mozzarella, schiacciata calabra) 1-7	€ 8,50
Sfilatino (pizza arrotolata con mozzarella, pomodorini, pancetta affumicata) 1-7	€ 8,50

Le Pizze Bianche

Radicchio e zola (mozzarella, radicchio, zola) 1-7	€ 7,50
Mele e zola (mozzarella, mele, zola) 1-7	€ 7,50
Zola e Noci (mozzarella, gorgonzola, noci) 1-7-8	€ 7,50
Italia (mozzarella, pomodorini, rucola) 1-7	€ 7,50
Tipica (mozzarella, salsiccia, friarielli) 1-7	€ 8,00
Semplice (mozzarella, speck) 1-7	€ 8,00
Tony (mozzarella, pomodorini, gamberetti*, tonno, origano) 1-2-4-7	€ 9,00



Le Focacce

Focaccia bianca (olio di oliva, sale, origano) 1	€ 5,00
Focaccia caprese (olio di oliva, pomodorini, mozzarella di Bufala, basilico) 1-7	€ 8,00
Focaccia euro (scamorza, crudo di Parma, rucola) 1-7	€ 9,00
Focaccia regina (olio di oliva, sale, bufala, crudo di Parma) 1-7	€ 9,00

PIZZA
PIZZA
PIZZA
PIZZA

Dolci fatti in casa da € 5,00 a € 7,00



Le Bevande

Acqua naturale o frizzante Lurisia 0,75 l € 3,00

Bibite in lattina € 3,00

Birra alla spina

BECK'S € 3,50 (0,20 l) - € 5,50 (0,40 l)

Moretti Rossa € 4,00 (0,20 l) - € 6,50 (0,40 l)

Panachè € 4,00 (0,20 l) - € 6,00 (0,40 l)

Birra in bottiglia

Becks - Ceres (0,33 l) € 5,00

Franziskaner weissbier - Birra tedesca/baviera - (0,50 l) € 6,50

Birra artigianale in bottiglia

Landbier Chiara / Ambrata / Scura (0,50 l) € 6,50

Vino della casa

Rosso / Bianco frizzante alla spina € 3,50 (0,25 l) - € 6,00 (0,50 l) - € 11,00 (1 lit)

Calice di rosso, bianco o prosecco € 4,50

Caffetteria

Caffè - decaffeinato - Orzo € 1,50

Caffè corretto - cappuccino - Ginseng € 2,00

Te caldi € 2,50

Amari e distillati da € 4,00 a € 8,00

BEVANDE
DOLCI e

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Caro Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

-  1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
-  2. Crostacei e prodotti derivati.
-  3. Uova e prodotti derivati.
-  4. Pesce e prodotti derivati, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
-  5. Arachidi e prodotti derivati.
-  6. Soia e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
-  7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
-  8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
-  9. Sedano e prodotti derivati.
-  10. Senape e prodotti derivati.
-  11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
-  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
-  13. Lupini e prodotti derivati.
-  14. Molluschi e prodotti derivati.



Rimanete aggiornati
Seguendo le nostre pagine

IL_PICCANTINO
RISTORANTE PIZZERIA IL PICCANTINO

Per informazioni
Via Santa Cristinetta 119, 28021 Borgomanero (NO)
Tel: 0322 097889
Cell: 331 7271258
www.ilpiccantino.it
info@ilpiccantino.it