



Antipasti di pesce

Antipasto di mare del Piccantino*

Piccantino's seafood starter



16€

Polpo arrostito su schiacciata di patate al basilico*

Grilled octopus on basil potatoes



14€

Insalatina di gamberi scottati con arance, cocco e petali di finocchi*

Prawns salad with oranges, coconut and Fennel



14€

Cozze alla marinara o alla livornese*

Marinara mussels



10€

Tartare di tonno*

Tuna tartare



15€

Insalata di mare con verdure croccanti

Seafood salad with crunchy vegetables



13€

Gamberi lardellati su crema di bufala*

Larded prawns on buffalo cream



14€

Antipasti di terra

Tagliere di salumi misti

Platter of cold cuts

10€

Tagliere di salumi e formaggi

Platter of cold cuts and cheese



12€

Culaccia l.g.p. con gnocco fritto

Culaccia l.g.p. with fried dumpling



14€

Tartare di Fassona piemontese accompagnata dalle nostre guarnizioni*

Piedmontese Fassone tartare with our condiments



14€

Primi di pesce



Spaghetti alle vongole*

Spaghetti with clams



14€

Tagliatelle fatte in casa cacio, pepe e gamberi*

Homemade tagliatelle with prawns, cacio cheese and pepper



14€

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

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



14€

Linguine all'astice (1/2)*

Linguini with lobster



20€

Paccheri Spada, pomodorini e cubetti di melanzane*

Paccheri Swordfish, cherry tomatoes and aubergine cubes



13€

Chicche con vongole, bottarga e zucchine al profumo di limone*

Homemade gnocchi with clams, bottarga and zucchinis scented with lemon zests



14€

Garganelli pesto, calamari e gamberi*

Garganelli pesto with squid and prawns



13€

Risotto alla pescatore seppie, calamari, cozze, vongole e gamberetti* (min per 2 persone)

Risotto with cuttlefish, squid, mussels, clams and shrimps* (at least two persons)



14€

Primi di terra

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

Fusilli with hot ragù and provola melted cheese



13€

Fagottino ripieno di ricotta d'alpeggio con crema di zucchine e menta

Bundle filled with ricotta d'Alpeggio cheese, zucchini sauce and mint



12€

Risotto porri e toma con riduzione al Barbera (min per 2 persone)

Risotto al Barbera with leek and Toma cheese (at least two persons)



12€

Pasta per bambini in bianco, al pomodoro o al ragù

Pasta for children



5€

Secondi di pesce



Fritto misto del Piccantino*

Fried mixed Piccantino's seafood



14€

Grigliata mista di pesce*

Mixed grilled seafood



22€

Tataki di tonno*

Grilled tuna fillet



18€

Filetto di branzino su fonduta di parmigiano*

Grilled sea bass on melted parmigiano cheese



16€

Grigliata di Gamberoni*

Grilled King prawns



18€

Grigliata di Crostacei* (Gamberoni e Scampi)

Grilled Shellfish



20€

Pescato del giorno alla griglia, alla mediterranea o alla ligure*

Catch of the day



S.d.

Secondi di terra

Tagliata di fassona piemontese radicchio e pecorino

Sliced beef radicchio and pecorino cheese



17€

Tagliata di fassona piemontese rucola e grana

Sliced beef rucola and Grana cheese



16€

Medaglioni di fassona piemontese al pepe verde rivisitato

Fillet steak with green pepper sauce



18€

La vera milanese

Schnitzel veal



16€

Costata di manzo alla griglia (400-500g)

Grilled rib eye

20€

Cotoletta di vitello burro e salvia

Veal cutlet stuffed with butter and sage



16€

Milanesina con patatine per i bambini

Chicken schnitzel with fried potatoes for children



10€

Contorni: patate al forno, patate fritte, verdure grigliate, insalata 4 €

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 che tutti i clienti che l'hanno provato hanno definito gustosissimo, è molto digeribile grazie alla ricchezza di fibre e salutare grazie alle numerose vitamine dei cereali.

Questo tipo di impasto unito alla lievitazione con lievito madre in 48 ore accontenta la domanda crescente dei più esigenti: grande gusto e benessere.



1 €

Le pizze classiche

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



I calzoni

| | |
|--|--------|
| Calzone margherita (pomodoro e mozzarella) 1-7 | 6,00 € |
| Calzone al prosciutto (pomodoro, mozzarella, cotto) 1-7 | 6,50 € |
| Calzone ortolano (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) 1-7 | 7,50 € |
| Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, cotto, salame piccante, olive) 1-7 | 8,50 € |
| Calzone al salame piccante (pomodoro, mozzarella, schiacciata calabra) 1-7 | 7,50 € |
| Sfilatino (pizza arrotolata con mozzarella, pomodorini, pancetta affumicata) 1-7 | 8,00 € |

Le pizze bianche

| | |
|---|--------|
| Radicchio e zola (mozzarella, radicchio, zola) 1-7 | 6,50 € |
| Mele e zola (mozzarella, mele, zola) 1-7 | 6,50 € |
| Zola e Noci (mozzarella, gorgonzola, noci) 1-7-8 | 6,50 € |
| Italia (mozzarella, pomodorini, rucola) 1-7 | 6,50 € |
| Tipica (mozzarella, salsiccia, friarielli) 1-7 | 7,00 € |
| Semplice (mozzarella, speck) 1-7 | 7,50 € |
| Tony (mozzarella, pomodorini, gamberetti*, tonno, origano) 1-2-4-7 | 8,50 € |

Le focacce

| | |
|---|--------|
| Focaccia bianca (olio di oliva, sale, origano) 1 | 4,50 € |
| Focaccia caprese (Olio di oliva, pomodorini, mozzarella di Bufala, basilico) 1-7 | 7,50 € |
| Focaccia euro (scamorza, crudo di Parma, rucola) 1-7 | 8,00 € |
| Focaccia regina (Olio di oliva, sale, bufala, crudo di Parma) 1-7 | 8,00 € |

Chiedete il Dolce al Cameriere 4/6€

Tutto il team vi augura buon appetito!

Coperto 2 €

Le bevande



Acqua naturale o frizzante Lurisia 0,75 l
2,50 €

Bibite in lattina
2,50 €

Birra alla spina

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Beck's | 3,00 € (0,20 l) - 5,00 € (0,40 l) |
| Moretti Rossa | 3,50 € (0,20 l) - 6,00 € (0,40 l) |
| Panachè | 3,50 € (0,20 l) - 5,50 € (0,40 l) |

Birra in bottiglia

| | |
|--|--------|
| Becks - Ceres (0,33 l) | 4,00 € |
| Franziskaner Weissbier - Birra tedesca/baviera - (0,50 l) | 6,00 € |
| Uverweiss Erdinger - Birra tedesca di qualità weiss - (0,50 l) | 5,50 € |

Birra artigianale in bottiglia

| | |
|--|--------|
| Landbier Chiara / Ambrata / Scura (0,50 l) | 5,50 € |
|--|--------|

Vino della casa

| | |
|-------------------------------------|---|
| Rosso / Bianco frizzante alla spina | 3,00 € (0,25 l) - 5,00 € (0,50 l) - 10,00 € (1 lit) |
| Calice di rosso, bianco o prosecco | 4,00 € |

Caffetteria

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Caffè - decaffeinato - Orzo - Ginseng | 1,50 € |
| Caffè corretto - cappuccino | 2,00 € |
| Te caldi | 2,50 € |
| Amari e distillati | da 4,00 a 8,00 € |



Vini Bianchi

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------------|---------|
| Arneis Roero DOCG "Recit" 750 ml 13% vol. Uve: arneis | Piemonte | Monchiero Carbone | 22,00 € |
| Erbaluce di Caluso DOCG 750 ml 12% vol. Uve: erbaluce di Caluso | Piemonte | Orsolani | 18,00 € |
| Gavi di Gavi DOCG "Bobo" 750 ml 12% vol. Uve: cortese | Piemonte | La Scolea | 23,00 € |
| Chardonnay provincia di Pavia IGT "Col del Valentino" 750 ml 12,5% vol. Uve: chardonnay | Lombardia | La Costanza | 16,00 € |
| Lugana Prestige DOP 750 ml 13% vol. Uve: trebbiano di Lugana | Lombardia | Ca' Maiol | 22,00 € |
| Gewurztraminer Trentino DOC 750 ml 13,5% vol. Uve: gewurztraminer | Trentino Alto Adige | La Vis | 19,00 € |
| Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT "Confinis" 750 ml 12,5% vol. Uve: ribolla gialla | Friuli Venezia Giulia | Francesco Rotolo | 19,00 € |
| Passerina Terre di Chieti IGT 750 ml 12,5% vol. Uve: passerina | Abruzzo | Villa Medoro | 18,00 € |
| Falanghina del Beneventano IGT 750 ml 13% vol. Uve: falanghina | Campania | De Falco | 17,50 € |
| Lunapiana Oro Terre di Cosenza DOP "Donnici" 750 ml 13,5% vol. Uve: greco, maltonico, malvasia | Calabria | Spadafora | 22,00 € |
| Donnafugata Doc 750 ml 12,5% vol. Uve: catarratto | Sicilia | Anthilia | 20,00 € |
| Arneis Roero DOCG "Recit" 375 ml 13% vol. Uve: arneis | Piemonte | Monchiero Carbone | 14,00 € |

Vini Rossi

| | | | |
|---|---------------|--------------------------|---------|
| Colline Novaresi Nebbiolo DOC 750 ml 14% vol. Uve: nebbiolo | Alto Piemonte | Cantine Rogiotto | 20,00 € |
| Vespolina DOC 750 ml 13,5% vol. Uve: vespolina | Alto Piemonte | Cantine Rogiotto | 20,00 € |
| Dolcetto d'Alba DOC "Lodoli" 750 ml 14% Vol. Uve: dolcetto | Piemonte | Ca' del Baio | 19,00 € |
| Langhe Nebbiolo DOC "Regret" 750 ml 13% vol. Uve: nebbiolo | Piemonte | Monchiero Carbone | 17,00 € |
| Barbera provincia di Pavia IGT "Alexander" 750 ml 12,5% vol. Uve: barbera | Lombardia | La Costanza | 16,00 € |
| Sagrestano Vino Rosso 750 ml 14% vol. Uve: croatina, barbera, uva rara | Lombardia | La Costanza | 18,00 € |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC "Passione Benedetti" 750 ml 15% Vol. Uve: corvina veronese, corvinone, rondinella, molinara | Veneto | Benedetti | 21,00 € |
| Chianti Classico DOCG 750 ml 14,5% vol. Uve: sangiovese, colorino, merlot | Toscana | Tenuta di Lilliano | 19,00 € |
| Morellino di Scansano DOCG "Cerreto Piano" 750 ml 14% vol. Uve: sangiovese | Toscana | Terenzi Soc. Agricola | 19,00 € |
| Primitivo del Salento IGT 750 ml 14% vol. Uve: primitivo | Puglia | Az. Agr. Rivera | 16,00 € |
| Peperosso 750 ml 12,5% vol. Uve: magliocco, merlot | Calabria | Spadafora | 20,00 € |
| Chianti Classico DOCG 375 ml 14,5% vol. Uve: sangiovese, colorino, merlot | Toscana | Tenuta di Lilliano | 14,00 € |



Vini Rossi pregiati

| | | | |
|---|---------------|------------------|----------|
| Boca DOC 750 ml 14,5% vol. Uve: nebbiolo, vespolina | Alto Piemonte | Cantine Rogiotto | 30,00 € |
| Gattinara DOCG 750 ml 13,5% vol. Uve: nebbiolo | Alto Piemonte | Travaglini | 37,00 € |
| Gattinara DOCG 750 ml 13,5% vol. Uve: nebbiolo | Alto Piemonte | Nervi Conterno | 58,00 € |
| Barbaresco DOCG "Meruzzano" 750 ml 14% Vol. Uve: nebbiolo lampia | Piemonte | Orlando Abrigo | 48,00 € |
| Barolo DOCG 750 ml 14% Vol. Uve: nebbiolo lampia, nebbiolo michet | Piemonte | Virna | 48,00 € |
| Amarone della Valpolicella Classico DOCG 750 ml 16,5% Vol. Uve: corvina veronese, corvinone, rondinella, molinara | Veneto | Benedetti | 48,00 € |
| Brunello di Montalcino DOCG 750 ml 14% Vol. Uve: sangiovese | Toscana | Altesino | 63,00 € |
| Il Bruciato Bolgheri Rosso DOC 750 ml 14% Vol. Uve: cabernet sauvignon, merlot, syrah | Toscana | Antinori | 40,00 € |
| Tignanello Toscana IGT 750 ml 13,5% Vol. Uve: sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc | Toscana | Antinori | 140,00 € |

Vini rosati

| | | | |
|---|-----------|----------|-------|
| Chiaretto del Garda DOC "Valtenesi" 750 ml 12,5% vol. Uve: magliocco, greco nero, malvasia bianca | Lombardia | Pratello | 21,00 |
|---|-----------|----------|-------|

Bollicine italiane

| | | | |
|--|-----------|---------------|---------|
| Franciacorta Gran Cuvée DOCG "Alma Gran Cuvée" 750 ml 12,5% vol. Uve: chardonnay, pinot nero, pinot bianco | Lombardia | Bellavista | 45,00 € |
| Franciacorta Cuvée Prestige DOCG 750 ml 12% vol. Uve: chardonnay, pinot nero, pinot bianco | Lombardia | Ca' del Bosco | 45,00 € |
| Spumante Extra Dry "l'Ottavo" 750 ml 12% vol. Uve: chardonnay | Lombardia | La Costanza | 16,00 € |
| Prosecco Treviso Extra Dry DOC millesimato 750 ml 11% vol. Uve: glera | Veneto | Terredirai | 18,00 € |
| Prosecco Superiore di Valdobbiadene Extra Dry DOCG "Colbello" 750 ml 11% vol. Uve: glera | Veneto | Merotto | 22,00 € |
| Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG millesimato 375 ml 11% vol. Uve: glera | Veneto | Ca' Val | 14,00 € |

Champagne

| | | | |
|--|---------|----------------|----------|
| Dom Perignon Cuvée 750 ml 12% vol. Uve: chardonnay, pinot nero | Francia | Moët & Chandon | 230,00 € |
| R de Ruinart Brut 750 ml 12,5% vol. Uve: pinot nero, chardonnay, pinot meunier | Francia | Ruinart | 95,00 € |
| Ruinart Blanc de blancs 750 ml 12,5% vol. Uve: chardonnay | Francia | Ruinart | 130,00 € |

Vini da dessert

| | | | |
|--|----------|---------------|---------|
| Moscato d'Asti DOCG 750 ml 5% vol. Uve: moscato bianco | Piemonte | Gianni Doglia | 19,00 € |
| Passito di Pantelleria DOC "Zighidi" 500 ml 15,5% vol. Uve: moscato di Alessandria (zibibbo) | Sicilia | Florio | 26,00 € |



*Rimanete aggiornati
Seguendo le nostre pagine*



IL_PICCANTINO



RISTORANTE PIZZERIA IL PICCANTINO