

ANTIPASTI

- 😊 **IL TONNATO** € 14
Maialino cbt e salsa tonnata classica
- 😊 **LA FASSONA** € 15
Battuta di Fassona piemontese su fonduta e granella di nocciola
- 😊 **LA MAZZANCOLLA** € 16
Mazzancolle scottate su Salsa Cocktail, pomodorini confit e polvere di olive

PRIMI

- 😊 **IL TONNARELLO** € 14
Spaghettoni cacio e pepe
- 😊 **L'AGNOLOTTO** € 15
Agnolotti al sugo d'arrosto
- 😊 **IL TAGLIOLINO** € 15
Tagliolino, ragù bianco e scaglie di Grana
- 😊 **LO GNOCCO** € 14
Gnocchi di patate viola ai formaggi con guancialetto croccante

SECONDI

- 😊 **IL FRITTO** € 20
Fritto di calamari e gamberi* con verdure in pastella*
- 😊 **IL MAIALINO** € 18
Filetto di maialino cbt con fondo bruno e patate arrosto
- 😊 **LA TAGLIATA** € 24
Tagliata di Fassona con rucola, pomodorini e scaglie di Grana

BURGER

Tutti serviti con contorno di patate

- 😊 **IL RUSPANTE** € 18
Valeriana, pomodoro, pollo con panatura croccante e maionese all'avocado*
- 😊 **IL CLASSICO** € 18
Hamburger di Scottona 200g, valeriana, pomodoro, bacon croccante, ketchup*
- 😊 **L'AMATRICIANA** € 18
Hamburger di Scottona 200g, crema di pecorino, cipolla caramellata, guancialetto croccante e maionese all'habanero*
- 😊 **IL PIEMONTE** € 18
Valeriana, salsa tonnata, filetto maialino cbt, cipolla caramellata, granella di nocciole



CHIACCHIERE

La porzione è composta da 4 pezzi

- 😊 **LA CLASSICA** €13
Stracciata di burrata, Crudo di Parma 24mesi, pomodorini confit e rucola.
- 😊 **LA BRA** €13
Stacciata di burrata, salsiccia tipo Bra e cipolla caramellata
- 😊 **LA BOLOGNA** €13
Stracciata di burrata, mortadella, pesto e granella di pistacchio
- 😊 **L'ALICE** €13
Stracciata di burrata, alici di Sicilia, pomodorini confit

*Chiacchiere con impasti speciali + 2€



SCANNERIZZA IL
QR-CODE
PER SCOPRIRE IL
MENU COMPLETO



AiC Associazione
Italiana
Celiachia

TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON 😊
SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

(Per i primi è da intendersi il condimento)
PRIMI + 2,50€
CHIACCHIERE e PANINI +2,50€



ristorante
pizzeria
Pinocchio

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo previste dal regolamento CE 852/2004.
Si raccomanda di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari al personale di sala.

Le Nostre Pizze

ANCHE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

CARBONARA (pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, crema al pecorino, guanciale croccante)	€12	PATATOSA (mozzarella, pomodorini confit, stracchino, patate arrosto, prosciutto cotto)	€12
CHICCA (pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine, salsiccia)	€10	FRIARIELLI (mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia)	€12
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, guanciale croccante)	€11	FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Grana Padano)	€10
ESTIVA (Mozzarella di bufala, pomodorini confit, crudo di Parma 24 mesi, rucola, Grana Padano)	€13	GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza affumicata)	€9
DELIZIA (Mozzarella di bufala, salsiccia tipo Bra, cipolla caramellata)	€12	VULCANO (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola)	€10
FAVOLOSA (mozzarella, mortadella, stracciata di burrata, crema e granella di pistacchio)	€14	SICILIANA (pomodoro, mozzarella, alici di Sicilia, olive taggiasche, cipolla)	€11
SFIZIOSA (mozzarella, gorgonzola, cipolla caramellata, lardo, noci)	€13	MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico)	€7
AFFUMMICATA <i>NEW</i> (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, scamorza affumicata)	€12	BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€9,50
GRICIA <i>NEW</i> (mozzarella, crema al pecorino, guanciale croccante e pepe)	€12	NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici di Sicilia)	€9
ZUCCONA (mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, speck)	€12	DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€8,50
BURRATA E BRA (pomodoro, stracciata di burrata, salsiccia tipo Bra, basilico)	€12	TEDESCA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*)	€10
GIOIELLA (pomodoro, stracciata di burrata, crudo di Parma 24 mesi, rucola)	€13	QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive taggiasche)	€10
GUANCIA-LINO (pomodoro, stracciata di burrata, cipolla caramellata, guanciale croccante)	€12	CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€9
CENERENTOLA (mozzarella, crema di zucca, verdure al forno, guanciale croccante)	€13	CALZONE FRITTO (mozzarella, salamino piccante, scamorza affumicata, cipolla caramellata)	€13
TREVIGIANA (mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, trevisana scottata)	€12	MONTANARA (pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, speck)	€12
BRA E NOCCIOLE (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia tipo Bra, granella di nocciole)	€13	LIGURE (mozzarella, stracchino, patate arrosto, pesto di basilico, olive taggiasche)	€12
MESSICANA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, cipolla, peperoncino)	€12	PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, Grana Padano, basilico)	€10
VEGETARIANA (mozzarella, verdure al forno, pomodorini confit)	€10	NORMA (pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, ricotta salata, basilico)	€10
CACIO E PERE (mozzarella, gorgonzola, pecorino, pere)	€11	PINOCCHIO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive taggiasche, gorgonzola, alici di Sicilia, carciofini, salamino piccante)	€14

Pizza di Stagione

Farcitura che cambia in base alla stagionalità delle materie prime

€14

Le Focaccine (350g)

BUFALA, POMODORINI CONFIT E BASILICO	€ 11,00	STRACCIATA DI BURRATA, MORTADELLA, CREMA E GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 13,00
STRACCIATA DI BURRATA, ALICI DI SICILIA E POMODORINI CONFIT	€ 12,00	STRACCIATA DI BURRATA, CRUDO DI PARMA 24 MESI E POMODORINI CONFIT	€ 12,00
STRACCIATA DI BURRATA, SALSICCIA TIPO BRA, CIPOLLA CARAMELLATA <i>NEW</i>	€ 13,00	STRACCHINO, CRUDO DI PARMA 24 MESI E RUCOLA	€ 12,00

IN PIU' SULLA PIZZA

IMPASTO SENZA GLUTINE	€ 2,50	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ 2,50
IMPASTO SPECIALE O MULTICEREALI	€ 2,00	SPECK, LARDO, BUFALA, PATATINE FRITTE, UOVO	€ 2,50
INGREDIENTE NORMALE O RINFORZO	€ 2,00	CRUDO DI PARMA 24 MESI, SALSICCIA TIPO BRA	€ 3,00
		BURRATA, TREVISANA SCOTTATA	€ 3,50

Gli Antipasti

BATTUTA DI FASSONA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO
MAIALINO TONNATO

€ 13,00
€ 13,00

INSALATA DI MARE CON JULIENNE DI VERDURE
SPADELLATA DI GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE

€ 16,00
€ 14,00

I Primi

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO
SPAGHETTONE AI FRUTTI DI MARE*
TONNARELLI CACIO E PEPE

€ 13,00
€ 15,00
€ 13,00

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO E SCAGLIE DI GRANA
GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI FORMAGGI CON GUANCIALE CROCCANTE

€ 13,00
€ 14,00
€ 13,00

I Secondi

MILANESE DI VITELLO
VALDOSTANA DI VITELLO
TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, POMODORI E SCAGLIE DI GRANA
ARROSTICINI DI AGNELLO* (10PZ)
FILETTO DI MAIALINO CON PATATE ARROSTO E FONDO BRUNO

€ 12,00
€ 16,00
€ 24,00
€ 15,00
€ 18,00

CALAMARI FRITTI*
FRITTO MISTO DI PESCE* CON VERDURE IN PASTELLA
BACCALÀ ALL'ARNEIS CON VERDURE DI STAGIONE

€ 18,00
€ 20,00
€ 19,00

Le Insalatone

APPETITOSA
(valeriana, pomodoro, prosciutto cotto, scamorza affumicata)
NIZZARDA
(valeriana, pomodoro, tonno, patate, olive taggiasche, alici di Sicilia)
PINOCCHIO
(valeriana, pomodoro, mozzarella, tonno, olive taggiasche, carote)

€ 10,00
€ 10,00
€ 10,00

PRIMAVERA
(rucola, pomodoro, mozzarella, gamberi*)
ORTOLANA
(valeriana, rucola, pomodoro, julienne di verdure fresche)
CAMPAGNOLA
(valeriana, fontina, pere, noci)

€ 10,00
€ 10,00
€ 10,00

I Contorni

PATATINE FRITTE
PATATE ARROSTO
VERDURE GRIGLiate

€ 4,00
€ 5,00
€ 7,00

VERDURE AL FORNO
TREVISANA SCOTTATA
INSALATA MISTA

€ 7,00
€ 7,00
€ 6,00

I Dolci

GNOCO FRITTO ALLA NUTELLA (5PZ)
BUNET
TIRAMISÙ

€ 8,00
€ 6,00
€ 6,00

PROFITTEROL
CHEESECAKE
TARTE TATIN

€ 6,00
€ 6,00
€ 6,00

*LA MAGGIOR PARTE DEI PIATTI IN MENÙ SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE, CHIEDETE AL PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI.



PROSECCO SUPERIORE
DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY € 25
MIONETTO – 11,5°

COUVEE MILLESIMATO
BLANC DE BLANCS EXTRA DRY € 19
BOTTEGA – 11,5°

FRANCIACORTA
BLANC DE BLANCS BRUT € 38
MONOGRAM – 11,5°

ALTALANGA MILLESIMATO
ALASIA RISERVA BRUT € 35
TENUTA IL CASCINONE – 11,5°

PINOT NERO "ROSÉ"
ROSÉ DE NOIR BRUT € 23
VIGNETI LE MONDE

Per il Dolce

MOSCATO D'ASTI € 20
LUIGI BOSIO



LANGHE DOLCETTO CANTINE DAMILANO – 14°	€ 22
DOLCETTO D'ALBA "LE CAMPANELLE" AGRICOLA FRATELLI BROCCARDO – 13°	€ 20
FREISA DI PINO TORINESE "GARBÌA" EMANUELE MIGLIORETTI – 13.5°	€ 22
BARBERA D'ASTI "DEL MARTIN" FERRARIS AGRICOLA – 14°	€ 22
BARBERA D'ALBA "LA MARTINELLA" BROCCARDO – 14.5°	€ 22
BARBERA D'ALBA "LA CASCINA" GIULIANO NOTA – 13°	€ 21
ROERO "GEPIN" NINO COSTA – 13,5°	€ 23
ROERO "PIERIN" PODERI VAIOT – 14°	€ 24
LANGHE NEBBIOLO "MARGHE" CANTINE DAMILANO – 14°	€ 25
NEBBIOLO D'ALBA "IL GIO' PI" BROCCARDO – 14°	€ 24
NEBBIOLO D'ALBA "SESSANTA DÍ" PODERI VAIOT – 13.5°	€ 24



NEBBIOLO DELLE COLLINE NOVARESI

“TRE CONFINI”

23 €

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – 13°

MORELLINO DI SCANSANO “MENTORE”

25 €

FATTORIA MANTELLASSI – 13.5°

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

32 €

LA BRACCESCA – 13.5°

ROSSO DI MONTEPULCIANO “SABAZIO”

27 €

LA BRACCESCA – 14°



LANGHE ARNEIS GIULIANO NOTA – 12,5°	€ 20
ROERO ARNEIS “DAIVEJ” DELTETTO – 13°	€ 25
ROERO ARNEIS “FRANCO” PODERI VAJOT – 13°	€ 23
VIOGNIER “SENSAZIONI” FERRARIS AGRICOLA – 13.5°	€ 23
ERBAVOGLIO TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – 13°	€ 22
GEWURTZTRAMINER “RAZER” SANDRI – 13.5°	€ 24
GEWURTZTRAMINER MAISON CASTEL – 12.5°	€ 22
VERMENTINO DI GALLURA “CUCAIONE” PIERO MANCINI – 13°	€ 25
GRECO DI TUFO “FÔJA” CANTINA DI SOLOPACA – 14°	€ 24
SANNIO FALANGHINA “IDENTITAS” CANTINA DI SOLOPACA – 14°	€ 23