MENU Take Away

ristorante pizzeria Pinocchio

I Panini Gourmet

CARNE

PIEMONTE NEW € 14,50
(Valeriana, salsa tonnata, filetto maialino cbt, cipolla caramellata, granella di nocciole)

L'AMATRICIANA € 14,50
(Hamburger di Scottona* 200g, crema di pecorino, cipolla caramellata, guanciale croccante, maionese all'habanero)

L'AMATRICIANA MAXI € 17,50
(Hamburger di Scottona* 300g, crema di pecorino, cipolla caramellata, guanciale croccante, maionese all'habanero)

LANGAROLO € 14,50
(200g Cruda di Fassona, chips di patate, Grana Padano, sugo d'arrosto, maionese)

LANGAROLO MAXI € 17,50
(Cruda di Fassone 300g, chips di patate, Grana Padano, sugo d'arrosto, maionese)

IL CLASSICO € 14,50
(Hamburger di Scottona* 200g, valeriana, pomodoro, bacon croccante, ketchup)

IL CLASSICO MAXI € 17,50
(Hamburger di Scottona* 300g, valeriana, pomodoro, bacon croccante, ketchup)

RUSPANTE € 14,50
(Valeriana, pomodoro, pollo* con panatura croccante, maionese all'avocado)

PESCE

TONNO ROSSO € 16,00
(Tartare di tonno rosso, stracciata di burrata, pomodoro fresco, olio EVO, granella di pistacchio)

SICULO € 14,50
(Alici di Sicilia, stracciata di burrata, pomodorini confit, olio EVO, basilico)

VEGETARIANO

VEGGY € 14,50
(Valeriana, mozzarella di bufala, melanzane a funghetto, cipolla caramellata)

Alimentazione Fuori Casa AiC Associazione Italiana Celiachia

Le Chiacchiere (5 pezzi)

LA CLASSICA € 13,00
(Stracciata di burrata, Crudo di Parma 24 mesi, pomodorini confit, rucola)

LA BRA € 13,00
(Stracciata di burrata, salsiccia tipo Bra e cipolla caramellata)

LA BOLOGNA € 13,00
(Stracciata di burrata, mortadella, pesto e granella di pistacchio)

L'ALICE € 13,00
(Stracciata di burrata, alici di Sicilia, pomodorini confit)

Le Sfizioserie

FARINATA € 3,00
GNOCCO FRITTO (6PZ) € 8,00
VERDURE IN PASTELLA € 8,00
PATATINE FRITTE € 4,00
FRITTO SFIZIOSO € 10,00
(Mozzarelline impanate, olive all'ascolana, panzerotti al pomodoro e mozzarella, verdure pastellate)

IMPASTO SENZA GLUTINE €2,50
IMPASTO KAMUT O MULTICEREALI €2,00

CONSEGNA A DOMICILIO €3,00/5,00

Le Focaccione (350g)

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

Le Nostre Pizze

CARBONARA €12
(pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, crema al pecorino, guanciale croccante)

CHICCA €10
(pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine, salsiccia)

CONTADINA €11
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, guanciale croccante)

ESTIVA €13
(Mozzarella di bufala, pomodorini confit, crudo di Parma 24 mesi, rucola, Grana Padano)

DELIZIA €12
(Mozzarella di bufala, salsiccia tipo Bra, cipolla caramellata)

FAVOLOSA €14
(mozzarella, mortadella, stracciata di burrata, crema e granella di pistacchio)

SFIZIOSA €13
(mozzarella, gorgonzola, cipolla caramellata, lardo, noci)

AFFUMMICATA NEW €12
(mozzarella, patate arrosto, salsiccia, scamorza affumicata)

GRICIA NEW €12
(mozzarella, crema al pecorino, guanciale croccante e pepe)

ZUCCONA €12
(mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, speck)

BURRATA E BRA €12
(pomodoro, stracciata di burrata, salsiccia tipo Bra, basilico)

GIOIELLA €13
(pomodoro, stracciata di burrata, crudo di Parma 24 mesi, rucola)

GUANCIA-LINO €12
(pomodoro, stracciata di burrata, cipolla caramellata, guanciale croccante)

CENERENTOLA €13
(mozzarella, crema di zucca, verdure al forno, guanciale croccante)

TREVIGIANA €12
(mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, trevisana scottata)

BRA E NOCCIOLE €13
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia tipo Bra, granella di nocciole)

MESSICANA €12
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, cipolla, peperoncino)

VEGETARIANA €10
(mozzarella, verdure al forno, pomodorini confit)

CACIO E PERE €11
(mozzarella, gorgonzola, pecorino, pere)

PATATOSA €12
(mozzarella, pomodorini confit, stracchino, patate arrosto, prosciutto cotto)

FRIARIELLI €12
(mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia)

FORMAGGI €10
(pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Grana Padano)

GUSTOSA €9
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza affumicata)

VULCANO €10
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola)

SICILIANA €11
(pomodoro, mozzarella, alici di Sicilia, olive taggiasche, cipolla)

MARGHERITA €7
(pomodoro, mozzarella, basilico)

BUFALA €9,50
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)

NAPOLI €9
(pomodoro, mozzarella, alici di Sicilia)

DIAVOLA €8,50
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

TEDESCA €10
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*)

QUATTRO STAGIONI €10
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive taggiasche)

CALZONE €9
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

CALZONE FRITTO €13
(mozzarella, salamino piccante, scamorza affumicata, cipolla caramellata)

MONTANARA €12
(pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, speck)

LIGURE €12
(mozzarella, stracchino, patate arrosto, pesto di basilico, olive taggiasche)

PARMIGIANA €10
(pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, Grana Padano, basilico)

NORMA €10
(pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, ricotta salata, basilico)

PINOCCHIO €14
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive taggiasche, gorgonzola, alici di Sicilia, carciofini, salamino piccante)

Pizza di Stagione

Farcitura che cambia in base alla stagionalità delle materie prime €14

IN PIU' SULLA PIZZA

IMPASTO SENZA GLUTINE	€ 2,50
IMPASTO SPECIALE O MULTICEREALI	€ 2,00
INGREDIENTE NORMALE O RINFORZO	€ 2,00
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ 2,50
SPECK, LARDO, BUFALA, PATATINE FRITT, UOVO	€ 2,50
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	€ 13,00
MAIALINO TONNATO	€ 13,00
INSALATA DI MARE CON JULIENNE DI VERDURE	€ 16,00
SPADELLATA DI GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE	€ 14,00

I Primi

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO	€ 13,00
SPAGHETTONE AI FRUTTI DI MARE*	€ 15,00
TONNARELLI CACIO E PEPE	€ 13,00
SPAGHETTONE ALLA CARBONARA	€ 13,00
TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO E SCAGLIE DI GRANA	€ 14,00
GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI FORMAGGI CON GUANCIALE CROCCANTE	€ 13,00

I Secondi

MILANESE DI VITELLO	€ 12,00
VALDOSTANA DI VITELLO	€ 16,00
TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA, POMODORI E SCAGLIE DI GRANA	€ 24,00
ARROSTICINI DI AGNELLO* (10PZ)	€ 15,00
FILETTO DI MAIALINO CON PATATE ARROSTO E FONDO BRUNO	€ 18,00
CALAMARI FRITTI*	€ 18,00
FRITTO MISTO DI PESCE* CON VERDURE IN PASTELLA	€ 20,00
BACCALÀ ALL'ARNEIS CON VERDURE DI STAGIONE	€ 19,00

Le Insalatone

APPETITOSA (valeriana, pomodoro, prosciutto cotto, scamorza affumicata)	€ 10,00
NIZZARDA (valeriana, pomodoro, tonno, patate, olive taggiasche, alici di Sicilia)	€ 10,00
PINOCCHIO (valeriana, pomodoro, mozzarella, tonno, olive taggiasche, carote)	€ 10,00
PRIMAVERA (rucola, pomodoro, mozzarella, gamberi*)	€ 10,00
ORTOLANA (valeriana, rucola, pomodoro, julienne di verdure fresche)	€ 10,00
CAMPAGNOLA (valeriana, fontina, pere, noci)	€ 10,00

I Contorni

PATATINE FRITTE	€ 4,00
PATATE ARROSTO	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 7,00
VERDURE AL FORNO	€ 7,00
TREVISANA SCOTTATA	€ 7,00
INSALATA MISTA	€ 6,00

I Dolci

GNOCCO FRITTO ALLA NUTELLA (5PZ)	€ 8,00
BUNET	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
PROFITTEROL	€ 6,00
CHEESECAKE	€ 6,00
TARTE TATIN	€ 6,00

Le Bevande

BIRRA MENABREA 33 CL.	€ 3,00
BIRRA HACKER-PSCHORR 50 CL. ARTIGIANALE (BIONDA, NON PASTORIZZATA, HEFE WEISS, ROSSA)	€ 6,00
BIRRA ARTIGIANALE (ROSSA DOPPIO MALTO) 50 CL.	€ 6,00
BIRRA SENZA GLUTINE 33 CL.	€ 4,00
COCACOLA, COCACOLA ZERO, ESTATHÈ (IN LATTINA)	€ 3,00
BIBITA LURISIA (CHINOTTO, GAZZOSA, ARANCIATA)	€ 3,50

**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

Vini Rossi

LANGHE DOLCETTO € 22
CANTINE DAMILANO – 14°

DOLCETTO D'ALBA "LE CAMPANELLE" € 20
AGRICOLA FRATELLI BROCCARDO – 13°

FREISA DI PINO TORINESE "GARBÌA" € 22
EMANUELE MIGLIORETTI – 13.5°

BARBERA D'ASTI "DEL MARTIN" € 22
FERRARIS AGRICOLA – 14°

BARBERA D'ALBA "LA MARTINELLA" € 22
BROCCARDO – 14.5°

BARBERA D'ALBA "LA CASCINA" € 21
GIULIANO NOTA – 13°

ROERO "GEPIN" € 23
NINO COSTA – 13,5°

ROERO "PIERIN" € 24
PODERI VAIOT – 14°

LANGHE NEBBIOLO "MARGHE" € 25
CANTINE DAMILANO – 14°

NEBBIOLO D'ALBA "IL GIO' PI" € 24
BROCCARDO – 14°

NEBBIOLO D'ALBA "SESSANTA DÍ" € 24
PODERI VAIOT – 13.5°

Vini Rossi

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°

Vini Bianchi

LANGHE ARNEIS € 20
GIULIANO NOTA – 12,5°

ROERO ARNEIS “DAIVEJ” € 25
DELTETTO – 13°

ROERO ARNEIS “FRANCO” € 23
PODERI VAIOT – 13°

VIOGNIER “SENSAZIONI” € 23
FERRARIS AGRICOLA – 13.5°

ERBAVOGLIO € 22
TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – 13°

GEWURTZTRAMINER “RAZER” € 24
SANDRI – 13.5°

GEWURTZTRAMINER € 22
MAISON CASTEL – 12.5°

VERMENTINO DI GALLURA “CUCAIONE” € 25
PIERO MANCINI – 13°

GRECO DI TUFO “FÔJA” € 24
CANTINA DI SOLOPACA – 14°

SANNIO FALANGHINA “IDENTITAS” € 23
CANTINA DI SOLOPACA – 14°