menu

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
Gnocc i di patate viola ai formaggi con guanciale 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, guanciale croccante e maionese all'habanero*

IL PIEMONTE € 18
Valeriana, salsa tonnata, filetto di maialino cbt, cipolla caramellata, granella di nocciole

CHIACCHIERE

La porzione è composta da 4 pezzi

LA CLASSICA €13
Stracciata di burrata, Crudo di Parma 24 mesi, 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€*

Alimentazione Fuori Casa AiC Associazione Italiana Celiachia

TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNATI 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 €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

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

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 FRITTE € 2,50

CRUDO DI PARMA 24 MESI, SALSICCIA TIPO BRA € 3,00

BURRATA, TREVISANA SCOTTATA € 3,50

Le Insalatone

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

I Contorni

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

I Dolci

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

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

Birre alla spina

BIONDA PICCOLA	euro	4,00
BIONDA MEDIA	euro	6,00
ROSSA PICCOLA	euro	4,00
ROSSA MEDIA	euro	6,00

Birre in bottiglia

SALVATOR ROSSA	euro	4,00
BIRRA CASTELLA - BIONDA SENZA GLUTINE	euro	4,50
BIRRA 0.0% ALCOL	euro	4,00
MENABREA	euro	3,50
HACKER PSCHORR (ARTIGIANALE) (Bionda speciale, cruda, hefe, rossa, rossa doppio malto)	euro	6,00

Bevande

COCA COLA - PICCOLA	euro	3,50
COCA COLA - MEDIA	euro	5,00
BEVANDE IN LATTINA (Coca, Coca Zero, EstaThè)	euro	3,00
BEVANDE LURISIA (chinotto, gazzosa, aranciata)	euro	3,50
ACQUA NATURALE / GASATA - 0.5L	euro	2,00
VINO AL CALICE	euro	5,00 - 7,00
VINO DELLA CASA 1/2 L rosso, bianco fermo, bianco frizzante	euro	7,00

Amari & Distillati

AMARO	euro	4,00
DISTILLATI	euro	4,00 - 7,00
GRAPPA	euro	4,00 - 7,00

Caffetteria

CAFFE'	euro	2,00
CAFFE' CORRETTO	euro	2,50
ORZO - DECAFFEINATO	euro	2,00



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°



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°