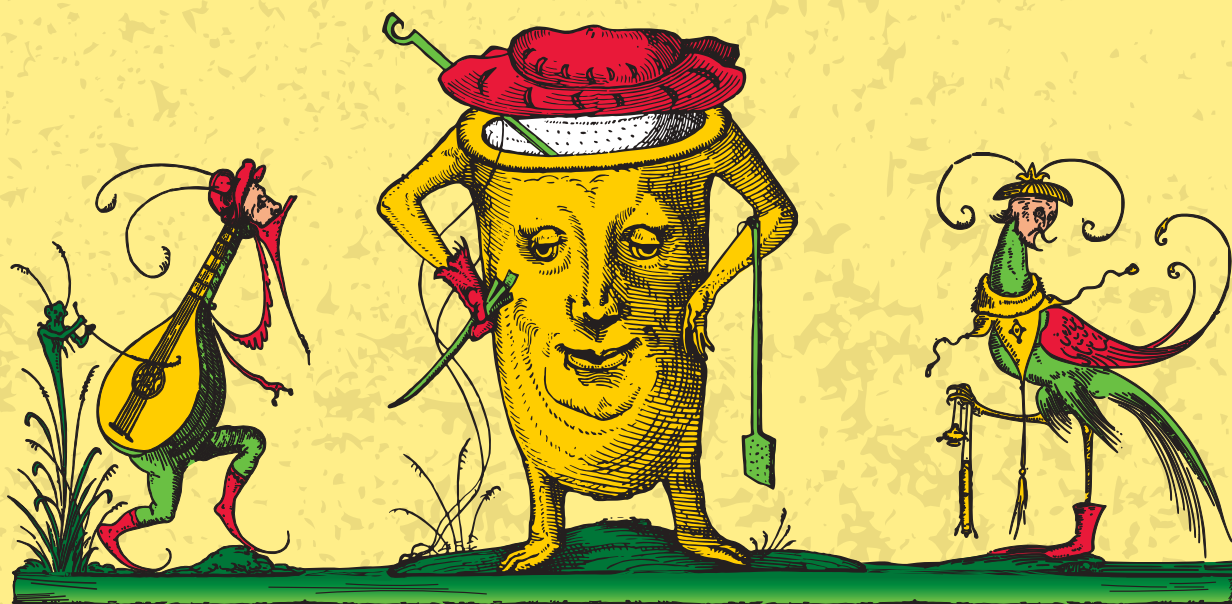


Pantagruele

Ristorante Pizzeria

*Abbiamo chiamato Pantagruele
il nostro ristorante
per dedicarlo ai divoratori di bontà,
agli ingordi di amicizia,
ai golosi di allegria,
a chi non si sazia mai
del piacere di stare
in compagnia del gusto.*



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Pantagruele è un nome da leggenda per gli appassionati del gusto.

*Secondo il mito creato dallo scrittore francese Rabelais,
è il gigante che vive in un godurioso e infinito gozzovigliare.*

Un vero divoratore, che:

***“cominciava il pasto con
qualche dozzina di prosciutti, di lingue di bue affumicate,
di bottarghe, di salsiccie e simili altre compagne del vino.
Intanto quattro camerieri gli gettavano in bocca palate
di mostarda l'una dopo l'altra senza tregua;
poi ci beveva su una spaventevole
sorsata di vino bianco per sollevare i rognoni.
Quindi mangiava, secondo la stagione, le carni che desiderava
e non cessava di mangiare se non quando la pelle gli tirava.”***



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Antipasti

€

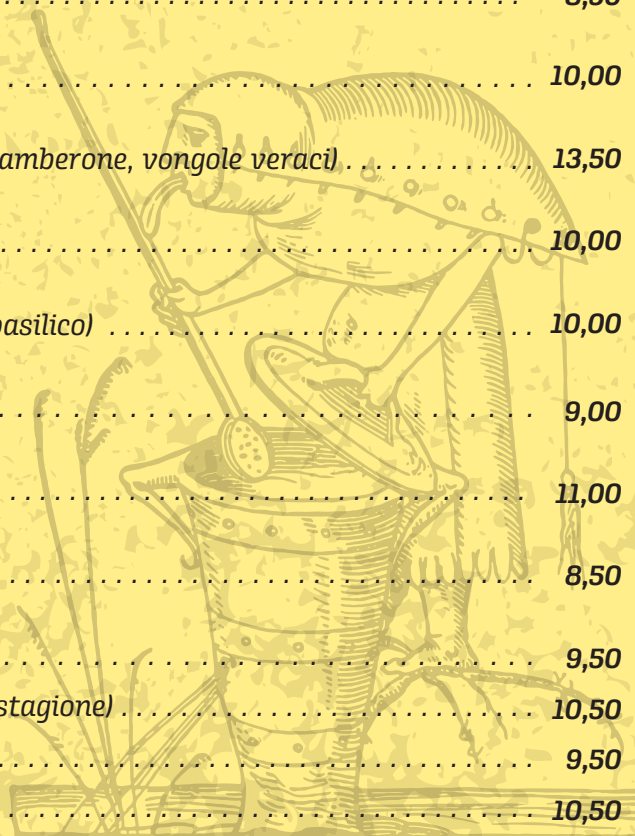
Bruschette (pane abbrustolito con pomodoro, aglio e basilico)	5,00
Battuta di vitello (carne cruda di vitello battuta con il coltello)	12,00
Prosciutto crudo di Parma S. Ilario (stagionato 24 mesi)	10,00
Albese con Castelmagno	11,50
Burratine Pugliesi con focaccia	8,00
Insalata di carciofi con scaglie di Parmigiano (solo in stagione)	9,00
Albese con carciofi e scaglie di Parmigiano (solo in stagione)	11,00

Antipasti di pesce

Salmonе affumicato scozzese (con focaccia)	11,50
*Polpo con patate	10,00
Cocktail di gamberetti	9,00
Insalata di seppie con ciliegini e olive taggiasche	8,50

Primi piatti

Spaghetti Pantagruele (pomodoro, basilico, guanciale, peperoncino)	8,50
Spaghetti Cacio e Pepe (pecorino romano stagionato, pepe)	10,00
Spaghetti allo Scoglio (pomodoro, seppie, gamberetti, cozze, *scampo, *gamberone, vongole veraci)	13,50
Fusilli (salsiccia, zafferano, zucchine)	10,00
Rigatoni grezzi alla Norma (pomodoro, melanzane fritte, ricotta stagionata, basilico)	10,00
Gnocchi alla Sorrentina (pomodoro, mozzarella, basilico)	9,00
Gnocchi al Castelmagno (Castelmagno, panna)	11,00
Penne all'arrabbiata (pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino)	8,50
Penne salmone e vodka (panna, salmone, vodka)	9,50
Risotti carciofi o porcini o Castelmagno (solo in stagione)	10,50
Tagliolini con carciofi (solo in stagione)	9,50
Tagliolini con porcini (solo in stagione)	10,50



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Secondi di carne

€

<i>Costata di fassona (circa 500g)</i>	<i>all'hg</i> 4,50
<i>Hamburger di fassona con patatine fritte</i>	13,00
<i>Finissima impanata di fassona (rucola, datterini)</i>	14,00
<i>Tagliata di fassona (rucola, datterini)</i>	16,00
<i>Scaloppine di fassona (vino bianco / limone / pizzaiola)</i>	12,00
<i>Stracciata di fassona con Castelmagno</i>	17,00
<i>Filetto di fassona ai ferri</i>	19,00
<i>Filetto di fassona al pepe verde</i>	21,00
<i>Grissinopoli di pollo</i>	10,00
<i>Filetto di fassona con carciofi o porcini (solo in stagione)</i>	24,00
<i>Scaloppine di fassona con carciofi o porcini (solo in stagione)</i>	16,00
<i>Fritto di carciofi o porcini (solo in stagione)</i>	15,00

Secondi di pesce

<i>Filetto di baccala fresco, olive taggiasche, capperi</i>	16,50
<i>Calamari freschi ai ferri</i>	15,50
<i>Frittura di calamari freschi</i>	16,50
<i>Spada ai ferri fresco (rucola, datterini)</i>	14,00
<i>Seppie fresche con carciofi o porcini (solo in stagione)</i>	12,50

Contorni

<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>*Patine fritte</i>	5,00
<i>Spinaci al burro</i>	5,50
<i>Spinaci lessi</i>	5,00
<i>Verdure ai ferri (melanzane, zucchine, pomodori, trevisana, peperoni)</i>	7,00
<i>Carciofi trifolati con trevisana e olive taggiasche (solo in stagione)</i>	7,50
<i>Porcini trifolati (solo in stagione)</i>	7,50



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Pizze Le Speciali

€

	normali	giganti
Pantagruele (datterini, mozzarella di bufala, basilico)	11,00	13,50
Gargantuà (mozzarella, fontina Aosta, salsiccia fresca, salamino piccante, basilico)	10,00	12,50
Panurge (pomodoro, burrata, salsiccia fresca, rucola)	12,50	15,00
San Marzano (pelati San Marzano, burrata, olive taggiasche, basilico)	12,50	15,00
Cuordicotto (mozzarella, stracchino, cuor di prosciutto cotto)	12,50	16,00
Spianata Calabra (mozzarella, stracchino, spianata, olive taggiasche)	11,00	13,50
Patanegra (mozzarella, stracchino, patanegra)	15,00	18,00
Ginger (datterini, zucchine, melanzane, zenzero, pomodoro, peperoni)	9,00	12,00
Scozzese (mozzarella, salmone scozzese, zenzero)	11,00	14,00
Castelmagno (mozzarella, Castelmagno, valeriana, salsiccia)	11,00	14,00
Certosina (datterini, mozzarella, stracchino, speck)	11,50	14,50
Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 m. S. Ilario)	11,50	14,50

Le Classiche

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	7,00	9,50
Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	7,50	10,00
Marinara (pomodoro, aglio, basilico, origano)	6,50	9,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	9,50	12,00
Funghi (pomodoro, mozzarella, champignons)	9,00	11,50
Cipolle (pomodoro, mozzarella, cipolle)	9,00	11,50
Taggiasca (pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, origano)	9,50	12,00



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Le Classiche

€

	normali	giganti
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	10,50	13,50
Formaggi (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina Aosta)	9,50	12,00
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, olive taggiasche, champignons)	9,50	12,00
Vegetariana (pomodoro, parmigiano, melanzane, peperoni, zucchine, olive tagg., basilico)	9,50	12,00
Tedesca (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	9,50	12,00
Melanzane (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano, basilico)	9,50	12,00
Norma (pomodoro, melanzane fritte, ricotta stagionata, basilico)	9,50	12,00
Genovese (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, prosciutto)	9,50	12,00
Viziosa (pomodoro, mozzarella, fontina Aosta, wurstel, pancetta)	11,00	14,00
Italia (pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola)	9,50	12,00
Gorgo e pere (mozzarella, gorgonzola, pere)	9,50	12,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	9,50	12,00
Grigliata (datterini, mozzarella, wurstel, pancetta, salamino piccante)	10,00	13,00
Valdostana (mozzarella, fontina Aosta, prosciutto)	10,50	13,50
Nduja (mozzarella, pomodoro, nduja, olive taggiasche)	10,50	13,50
Scamorza (datterini, mozzarella, scamorza, champignon, olive taggiasche)	10,50	13,00
Gamberetti (mozzarella, stracchino, gamberetti, rucola)	10,50	13,00
Golosa (mozzarella, pancetta, salsiccia fresca, patate lesse)	9,50	12,00
Rustica (pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, salsiccia fresca)	10,00	12,50
Trevisana (mozzarella, trevisana, olive taggiasche, salsiccia fresca, scamorza)	11,50	14,00
Salsiccia e Friarielli (mozzarella, salsiccia fresca, friarielli)	10,00	12,50
Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano)	13,50	16,00

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

	€	
	<i>normali</i>	<i>giganti</i>
Carciofi (mozzarella, carciofi freschi, scaglie di parmigiano)	12,50	15,00
Porcini (mozzarella, funghi porcini, prezzemolo)	13,50	16,00
Asparagi (mozzarella, asparagi, prosciutto, parmigiano, uovo)	12,50	15,00

Le Focacce

Con burrata e datterini	11,00	13,50
Con lardo di Moncalieri	7,50	10,50
Con speck	10,00	12,50
Della casa (datterino, rucola, stracchino)	9,50	11,50
Con prosciutto crudo di Parma 24 m. S. Ilario	10,50	12,50
Focaccia con pesto di pistaccio di Bronte	11,00	13,00

Supplementi

Rinforzata di mozzarella	1,50
con aggiunta di:	
♦ pelati San Marzano, datterini, rucola, salamino piccante, olive tagg.	1,50
♦ salsiccia, prosciutto cotto	1,50
♦ mozzarella di bufala, panna, carciofi freschi, speck, burrata	2,50
♦ prosciutto crudo di Parma, Porcini	3,50

Impasto integrale	1,00
-------------------------	------

"L' appetito vien mangiando,
ma la sete se ne va bevendo"

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Birre alla Spina

	<i>alc.</i>		<i>€</i>
<i>Menabrea - La 150° Bionda</i>	4,8%	20 cl	3,70
<i>Menabrea - La 150° Bionda</i>	4,8%	40 cl	5,70
<i>Menabrea - La 150° Bionda</i>	4,8%	1 l	13,00
<i>Contiene acqua, malto d'orzo e luppoli</i>			
<i>Menabrea - La 150° Rossa</i>	7,5%	20 cl	5,00
<i>Menabrea - La 150° Rossa</i>	7,5%	40 cl	7,00
<i>Menabrea - La 150° Rossa</i>	7,5%	1 l	15,50
<i>Contiene acqua, malto d'orzo, gritz di mais e luppoli</i>			
<i>Menabrea - La 150° Weiss</i>	5,2%	20 cl	3,90
<i>Menabrea - La 150° Weiss</i>	5,2%	40 cl	6,00
<i>Menabrea - La 150° Weiss</i>	5,2%	1 l	14,50
<i>Contiene acqua, malto d'orzo, malto di frumento e luppoli</i>			
<i>Affligem Cuvee Natalis (dal 20/11 al 10/05)</i>	8,5%	15 cl	3,90
<i>Affligem Cuvee Natalis (dal 20/11 al 10/05)</i>	8,5%	30 cl	5,90
<i>Contiene acqua, malto d'orzo, granoturco e luppolo</i>			

Birre in Bottiglia



Menabrea 35 Light
Top Restaurant

Colore: dorato
Grad. Alc.: 3,5%
cl 75 - € 8,50



Menabrea 55 Pils
Top Restaurant

Colore: giallo oro
Gradazione Alcolica: 5,2%
cl 75 - € 9,50



Menabrea 75 Bock
Top Restaurant

Colore: rosso scuro
Grad. Alc.: 7,5%
cl 75 - € 10,50



Menabrea 5.2 Weiss
Top Restaurant

Colore: giallo paglierino
Grad. Alc.: 5,2%
cl 75 - € 10,00



Menabrea Christmas Beer

Colore: rosso
Grad. Alc.: 5,2%
cl 66 - € 6,00



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Birre Speciali

"Che se la sete
non è presente,
bevo per la sete
futura"



Pietra
Colore: ambrato
Grad. Alc.: 6%
cl 33 - € 5,00
cl 75 - € 11,00



Colomba
Colore: bianco velato
Grad. Alc.: 5%
cl 33 - € 5,00
cl 75 - € 11,00



**Bière di Moulin
Chiara**
Colore: giallo oro
Grad. Alc.: 4,9%
cl 50 - € 6,50
cl 100 - € 12,00



**Bière di Moulin
Ambrata**
Colore: ambrato
Grad. Alc.: 6%
cl 50 - € 7,50
cl 100 - € 14,00



**Bière di Moulin
Extra**
Colore: ambrato
Grad. Alco.: 7,5%
cl 50 - € 8,50



Affligem blonde
Colore: oro carico
Grad. Alc.: 6,8%
cl 33 - € 5,00
cl 75 - € 11,50



Affligem brune
Colore: scuro
Grad. Alc.: 6,8%
cl 33 - € 5,30



Affligem triplee
Colore: chiaro paglierino
Grad. Alc.: 8,5%
cl 33 - € 8,50



Blanche de Bruxelles
Colore: opalescente
Grad. Alc.: 4,5%
cl 33 - € 5,00
cl 75 - € 11,50



Trois monts
Colore: chiaro
Grad. Alc.: 8,5%
cl 75 - € 13,50



**Birra Anima
Cleopatra**
Colore: EBC 11,2
Grad. Alc.: 5,2%
cl 50 - € 8,00



**Birra Anima
Newton**
Colore: EBC 22,5
Grad. Alc.: 6,7%
cl 50 - € 8,00



**Birra Anima
Dante**
Colore: EBC 41,5
Grad. Alc.: 7,8%
cl 50 - € 8,00



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Vini Bianchi

			€
<i>Langhe Favorita D.O.C. Abrigo Giovanni - sfuso</i>	2018	12,5%	Al lt. 13,00
<i>calice € 4,00 - 1/4 lt € 5,00 - 1/2 lt € 7,00</i>			
<i>Anterisio Roero Arneis D.O.C. Cascina Chicco</i>	2018	13%	17,50
<i>Gewürztraminer D.O.C. Colterenzio</i>	2017	13,5%	18,00
<i>Pinot Grigio D.O.C. Livio Felluga</i>	2017	13,5%	19,50
<i>Ribolla gialla livio felluga D.O.C.</i>	2017	13,5%	20,00
<i>Vermentino di Gallura Giocantinu Sardegna D.O.C.</i>	2018	13%	17,50
<i>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Col de Salici extra Dry</i>	2018	11,5%	19,00
<i>calice € 4,50 - 1/4 lt € 6,00 - 1/2 lt € 9,50</i>			
<i>Preferer Goldmuskateller moscato giallo</i>	2018	12,5%	19,00
<i>Berlucchi Franciacorta 61 Brut/Saten/Rosè</i>	2017	12,5%	20,00

Vini Rossi

<i>Dolcetto Diano d'Alba D.O.C.G. Abrigo Giovanni - sfuso</i>	2018	14%	Al lt. 13,00
<i>calice € 4,00 - 1/4 lt € 5,00 - 1/2 lt € 7,00</i>			
<i>Dogliani Assanen Bricco Mollea D.O.C.G.</i>	2018	13%	17,50
<i>Dolcetto d'Alba Mosesco D.O.C. Prunotto</i>	2016	13,5%	20,00
<i>Barbera d'Alba Granera Alta Cascina Chicco D.O.C.</i>	2017	14,5%	16,00
<i>Barbera d'Asti D.O.C.G. Fiulot Prunotto</i>	2017	14%	17,50
<i>Nebbiolo d'Alba Mompissano D.O.C. Cascina Chicco</i>	2016	14,5%	17,50
<i>Barolo D.O.C.G. Prunotto Bussia</i>	2011	13,5%	39,00
<i>Barbaresco D.O.C.G. Prunotto</i>	2012	14%	38,00
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne D.O.C.G Antinori</i>	2009	14%	55,00
<i>Freisa di Chieri D.O.P. Balbiano Supreisa Secco</i>	2018	13,5%	16,50
<i>Chianti Classico D.O.C.G Peppoli Antinori</i>	2013	13%	21,00
<i>Ruit-Hora Caccia al piano Bolgheri D.O.C.</i>	2015	14%	28,00
<i>Levia Gravia Caccia al piano Bolgheri Superiore</i>	2015	14,5%	33,00

“Nel vino è celata la verità”

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Vini in bottiglia piccola

				€
Gewürztraminer Colterenzio D.O.C.	2018	14%	cl.37,5	9,50
Roero Arneis Casciana Chicco D.O.C.	2018	13%	cl.37,5	9,50
Pinot Grigio Livio Felluga D.O.C.	2016	13%	cl.37,5	13,50
Berlucchi Franciacorta 61 Brut/Rosè	2017	12,5%	cl.37,5	14,00
Dolcetto d'Alba Prunotto D.O.C.	2015	13%	cl.37,5	10,50
Barbera d'Asti Fiulot Prunotto D.O.C.	2015	13,5%	cl.37,5	10,00
Barbera d'Alba Granera Alta Cascina Chicco D.O.C.	2015	14%	cl.37,5	8,50
Nebbiolo Langhe Cascina Chicco D.O.C.	2015	14%	cl.37,5	10,00
Chianti Classico Peppoli Antinori D.O.C.G.	2014	13%	cl.37,5	13,50
Barbaresco Prunotto D.O.C.G.	2009	13,5%	cl.37,5	19,00

Bevande

Panaché media (birra chiara e gassosa)	cl.40	5,20
Coca Cola alla spina piccola	cl.30	3,60
Coca Cola alla spina media	cl.50	4,70
Bibite in lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite, Thè, Coca Cola zero	cl.33	3,60
Estathè in bottiglia pesca - limone)	cl.25	3,50
Acqua Sparea	cl.75	3,50
Acqua Sparea	cl.50	2,40
Bibite Macario (Chinotto, Gazzosa, Aranciata, Tonica, Limonata)	cl.27,5	4,00



“Non il ridere, ma il bere è proprio dell'uomo”

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

*“La notte viene: convien cessare dalla fatica
e ristorarsi con buon pane, buon vino, buone vivande:
poi sollazzarsi un po',
coricarsi e riposare per esser freschi
e allegri al lavoro l'indomani.”*

*da “Gargantuà e Pantagruele”,
di François Rabelais*

