

IL POZZO

menù

Gli **antipasti**

Tagliere nostrano
di salumi e formaggi con marmellata di cipolle e giardiniera [7,12]

15,50

Cous cous vegano di verdure miste*[1]

10,50

Tortino di polenta di mais corvino con fonduta di gorgonzola e crumble di nocciole tostate [7,8]

9,50

Bagna cauda dello chef con fantasia di verdure [4,7]

11,50

Calamari fritti* [1,14]

13,50

Primi piatti

Tagliatelle al ragù di capriolo [1,3]

14,50

Spaghetti ai frutti di mare* [1,2,3,9,14]

15,50

Plin ai tre arrosti* con salsa piemontese (burro e sugo d'arrosto)
[1,3,6,7]

16

Gnocchi di patata viola*, salsa padana e porro fritto [1,7]

14,50

Pasta fresca al ragù o pomodoro [1,3]
sempre disponibile **11**

Tutta la nostra pasta fresca
all'uovo è fatta in casa

*ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE
SURGELATI ALL'ORIGINE

NO GLUTINE
NO LATTOSIO
VEGETARIANO

IL POZZO

Secondi piatti

Persico* con doratura all'uovo, burro chiarificato e salvia con contorno di patate parmentier [1,3,7]

19

Guancia di maiale cbt, salsa bruna e polenta di mais corvino [6,7]

19

Scottadito di agnello* alle erbe con misticanza e pomodorini

20

Milanese* impanata di pollo con patatine fritte* [1,3]

12,50

Hamburger* di manzo piemontese (200g) con pane al sesamo*, scamorza, bacon, insalata e pomodoro con patatine fritte* [1,7,11]

È POSSIBILE AVERE L'HAMBURGER ANCHE CON IL PANE SENZA GLUTINE

13,50

Insalate

- Insalata verde **5**
- Insalata pomodori **5**
- Insalata mista **6**
  VERDE | POMODORI | CAROTE
- Insalatona [3,4,7] **8**
  VERDE | POMODORI | MOZZARELLA | TONNO | UOVO
- La nuova special [2] **8**
  VERDE | GAMBERETTI* | MAIS | POMODORO
- Caesar salad [1,7] **12**
  VERDE | POLLO* | PANCETTA | SCAGLIE DI GRANA | CROSTINI | SALSA CAESAR

Contorni

- Patatine fritte* **5**
- Verdure grigliate **5**
- Verdure al vapore **5**

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

COPERTO € 1,50

NO GLUTINE
NO LATTOSIO
VEGETARIANO

ALCUNE DELLE NOSTRE COTTURE SONO FATTE SOTTOVUOTO

IL POZZO

Le pizze **classiche**

Margherita [7] — **7**
POMODORO |MOZZARELLA |ORIGANO

Burrata [4,7,9] — **10**
POMODORO | BURRATA| ACCIUGHE| BASILICO

Napoli [4,7] — **7,50**
POMODORO |MOZZARELLA |ACCIUGHE |ORIGANO

Romana [4,7] — **7,50**
POMODORO |MOZZARELLA |ACCIUGHE |CAPPERI ORIGANO

Calabrese [7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |SALAME PICCANTE ORIGANO

Siciliana [4,7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |OLIVE |CAPPERI ACCIUGHE |ORIGANO

4 formaggi [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |ZOLA |BRIE |TOMA

4 stagioni [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |OLIVE |CARCIOFI COTTO |FUNGHI

4 salumi [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |COTTO SALAME PICCANTE | PANCETTA | WURSTEL

4 ortaggi [7] — **10**
POMODORO |MOZZARELLA |ZUCCHINE |PEPERONI POMODORINI |MELANZANE |ORIGANO

Gorgonzola [7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |ZOLA |ORIGANO

Cotto [7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |COTTO |ORIGANO

Crudo [7] — **8,50**
POMODORO |MOZZARELLA |CRUDO |ORIGANO

Special crudo [7] — **11**
POMODORO |MOZZARELLA |CRUDO |RUCOLA SCAGLIE DI GRANA

Bresaola [7] — **11**
POMODORO |MOZZARELLA |BRESAOLA |RUCOLA SCAGLIE DI GRANA

Capricciosa [4,7] — **11**
POMODORO |MOZZARELLA |FUNGHI |CARCIOFI COTTO |AGGIUGHE |OLIVE

Bufalina [7] — **10**
POMODORO |MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P BASILICO

Parmigiana [7] — **11**
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. |POMODORO MELANZANE |GRANA |BASILICO

Calamari [7,14] — **12,50**
POMODORO |MOZZARELLA |CALAMARI FRITTI*

Gamberetti [2,7] — **10**
POMODORO |MOZZARELLA |GAMBERETTI |RUCOLA

Tonno [4,7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |TONNO |ORIGANO

Frutti di mare [2,7,14] — **11**
POMODORO |MOZZARELLA |FRUTTI DI MARE* PREZZEMOLO

Zola e pere [7] — **9**
MOZZARELLA |ZOLA |PERE

Speck e brie [7] — **8,50**
POMODORO |MOZZARELLA |SPECK |BRIE

Pancetta e certosa [7] — **8,50**
POMODORO |MOZZARELLA |PANCETTA |CERTOSA

Salsiccia e porri [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |SALSICCIA |PORRI

IL POZZO

Le pizze **special**

Minigolf [7] — **9,50**
MOZZARELLA |POMODORINI |CERTOSA |SPECK RUCOLA

Centro sportivo [7] — **10**
MOZZARELLA |POMODORINI |BUFALA D.O.P BASILICO

Il pozzo [4,7] — **9**
MOZZARELLA |POMODORINI |TONNO |BRIE ORIGANO

Orta [7] — **10**
MOZZARELLA |POMODORINI |RUCOLA SCAGLIE DI GRANA

Nord ovest [7] — **9,50**
POMODORO |MOZZARELLA |PORCINI* |TOMA

Nord est [7] — **9,50**
POMODORO |MOZZARELLA |RADICCHIO |SPECK SCAMORZA

Paradiso [4,7] — **10**
MOZZARELLA |PHILADELPHIA | SALMONE ERBA CIPOLLINA

Purgatorio [2,4,14] — **12,50**
POMODORO |CARPACCIO DI POLPO |GAMBERETTI TONNO |OLIVE TAGGIASCHE |PREZZEMOLO|OLIO ALL'AGLIO

Inferno [4,7] — **11**
POMODORO |MOZZARELLA |PEPERONI |ACCIUGHE HABANERO EXTRA PICCANTE |SALAME PICCANTE

Limbo [7,8] — **9**
MOZZARELLA | LARDO | MIELE | NOCI

Pulcinella [7] — **10**
BUFALA D.O.P. |FRIARIELLI |SALSICCIA POCO PEPERONCINO

Indecisa [7] — **10,50**
MOZZARELLA |POMODORO |FUNGHI |COTTO GORGONZOLA |OLIO ALL'AGLIO |ORIGANO

R-enzo [2,7] — **10,50**
POMODORO |MOZZARELLA |COTTO |ZUCCHINE CODE DI GAMBERO

Kaori [7] — **10**
POMODORO |MOZZARELLA |PHILADELPHIA |PORRI CRUDO |RUCOLA

Focaccia rosmarino — **8,50**
CON SALUME A SCELTA
(ANCHE GLUTEN FREE)

Italia [7,8] — **11**
PESTO GENOVESE| BUFALA D.O.P. | POMODORINI | ZUCCHINE JULIENNE

Dide [7,8] — **9**
BURRATA| MORTADELLA | CREMA DI ACETO BALSAMICO

Jack [7] — **10**
CREMA DI ZUCCA| MOZZARELLA| TOMA FUNGHI|SPECK

I **calzoni**

Calzone [7] — **8**
POMODORO |MOZZARELLA |COTTO |ORIGANO

Calzone farcito [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |COTTO |FUNGHI CARCIOFI |ORIGANO

Calzone del pozzo [7] — **10**
MOZZARELLA |POMODORINI |BRIE |ROSMARINO SALUME A SCELTA

Calzone vegetariano [7] — **9**
POMODORO |MOZZARELLA |VERDURE GRIGLIATE ORIGANO

A RICHIESTA **IMPASTO INTEGRALE O SENZA GLUTINE +€ 1,00**

A RICHIESTA **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**

OGNI INGREDIENTE MODIFICATO **SUPPLEMENTO DI € 1,00**

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE **SURGELATI ALL'ORIGINE**

COPERTO **€ 1,50**

NO GLUTINE

NO LATTOSIO

IL POZZO

Le **bevande**

Bibite lattina 4
COCA COLA |COCA ZERO |ARANCIATA |SPRITE
ARANCIATA AMARA |LEMONSODA |TÈ PESCA/LIMONE

Bibite bottiglia 4
TONICA |CEDRATA |GINGER ALE |LEMON SCHWEPPES
MANDARINO VERDE |ARANCIA ROSSA |CHINOTTO

Succhi di frutta 3,50
ALBICOCCA |ACE |ANANAS |ARANCIO |MELA |PERA
MIRTILLO |PESCA |POMODORO |POMPELMO

Acqua 2,50
GASATA | NATURALE
0,75 CL

Birra **alla spina**

Menabrea *chiara/ambrata*	0,20L	3,50	0,40L	5,50
Menabrea *weiss*	0,30L	4,50	0,50L	6,50

Birre **in bottiglia**

Forst / analcolica	0,33L	5	Ichnusa	0,33L	5
Corona	0,33L	5	Daura (senza glutine)	0,33L	5

SPECIALI TEDESCHE

Keller *ambrata*	0,5L	6,50	Kapuziner *weiss*	0,5L	6,50
			Hell *bionda*	0,5L	6,50

Bollicine

Franciacorta il brut	Lombardia	QUADRA	29
Franciacorta IL rosè	Lombardia	QUADRA	36
Franciacorta il saten	Lombardia	QUADRA	36
Prosecco Fardér DOC	Veneto	FOLLADOR	22
Alte langhe pas dosè	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	39

Vini **dolci**

Moscato	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	20

IL POZZO

bianchi

Vini **a bicchiere**

rossi

Roero arneis docg PIEMONTE | MARSAGLIA	5	Barbera d'Asti docg PIEMONTE | CARLIN DE PAOLO	5
Gewurztraminer trentino TRENTINO A.A. | VIVALIS A BICCHIERE	5	Dolcetto d'Asti doc PIEMONTE | CARLIN DE PAOLO	5
Erbaluce di caluso PIEMONTE | COOP CALUSO	5	Nebbiolo colline novaresi PIEMONTE | TRE CONFINI	5
Fardér DOC VENEDOR | FOLLADOR	5	Giullare doc (rosé) PIEMONTE | CARLIN DE PAOLO	5

Vini **bianchi**

Arneis Terre Alfieri 0,375 CL	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	13
Vermentino	Sardegna	SANTADI	20
Roero arneis docg	Piemonte	MARSAGLIA	22
Erbaluce di Caluso doc	Piemonte	COOP CALUSO	20
Gewurztraminer trentino	Trentino A.A.	VIVALIS	22
Arneis Terre Alfieri 0,375 CL	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	13

Vini **rossi**

Gattinara docg	Piemonte	TRAVAGLINI	40
Ghemme docg	Piemonte	TORRACCIA	40
Gattinara docg	Piemonte	TORRACCIA	40
Barbera d'Asti superiore docg	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	22
Nebbiolo Colline Novaresi	Piemonte	TRE CONFINI	22
Dolcetto d'Asti doc	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	20
Barbera d'Asti 0,375CL	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	13

Vini **rosé**

Giullare doc	Piemonte	CARLIN DE PAOLO	20

IL POZZO