



Il nostro menù

PRANZO

PANINI

I Piemontesi

Treiso € 8,00

Carne cruda di Fassona al coltello, robiola fresca, peperoni arrosto, olio EVO

Neive € 8,00

Carne cruda di Fassona al coltello, crema di Grana Padano, insalata croccante, granella di nocciola d'Alba

Tanaro € 8,00

Salsiccia artigianale, robiola fresca, marmellata di cipolle rosse, insalata croccante, olio EVO

Cherasco € 8,00

Salsiccia artigianale, peperoni arrosto, crema di gorgonzola, mascarpone e nocciole

Ellero € 8,00

Girello di Fassona cotto rosa, salsa tonnata, pomodoro fresco, insalata croccante, olio EVO

Mondovì € 8,00

Girello di Fassona cotto rosa, salsa rosa fatta in casa, Brie, pomodoro fresco, origano

Farciaburger € 9,00

Polpetta di **Nonna Maria**, marmellata di cipolle, Brie, pomodoro fresco, insalata croccante

SCEGLI IL PANE



Ciabatta rustica



Focaccia



Focaccia alla pala



Ciabatta bianca

Produciamo ogni giorno il pane nel nostro laboratorio, scegli il tuo preferito per i tuoi panini, piatti o insalate!

Il pane e l'impasto di Spikio subiscono un processo di abbattimento di temperatura.

Salumi

Bard € 7,50

Lardo alle erbe, crema di gorgonzola mascarpone e nocciole

Bastia € 7,50

Prosciutto crudo, stracchino, pomodoro fresco, origano, olio EVO

Mantova € 7,50

Fior fiore di prosciutto cotto, crema di Grana Padano, marmellata di cipolle rosse, insalata croccante

Bologna € 8,00

Mortadella, crema di pistacchio, mozzarella fiordilatte, granella di pistacchio

Nebius € 5,00

Arrosto di tacchino, salsa tonnata, pomodoro fresco

Bracco € 5,00

Prosciutto crudo, mozzarella fior di latte

Ostana € 5,00

Mortadella, Brie, insalata croccante

Gardetta € 5,00

Prosciutto cotto, melanzane arrosto, stracchino

Toast cotto € 5,00

Prosciutto cotto, Brie

Dal mare

Atlantico _____ € 9,00

Salmone affumicato, stracchino, zucchine al salto, crema di pistacchio

Carloforte _____ € 9,00

Tartare di tonno rosso (100% naturale), robiola fresca, salsa rosa, filetti di mandorle tostate

Veracruz _____ € 9,00

Tartare di tonno rosso (100% naturale), chutney di mango, marmellata di cipolle rosse, pomodoro essiccato sott'olio

Formula menu

Bibita + caffè/ cookie €3

Prova il nostro aperitivo !

Scegli il tagliere oppure la formula **Aperifarcia**

Vegetariano

Vinadio _____ € 6,50

Crema di gorgonzola mascarpone e nocciole, zucchine al salto, pomodori essiccati sott'olio

Garessio _____ € 6,50

Stracciatella pugliese, melanzane arrosto, pomodori essiccati sott'olio, filetti di mandorle tostate

Macra _____ € 6,00

Melanzane, crema di pomodoro arrosto, mozzarella fiordilatte, scaglie di Grana Padano

Chianale _____ € 6,50

Frittata alle erbette, Brie, salsa rosa fatta in casa, pomodoro fresco

Vegano

Meja _____ € 5,00

Crema di pomodoro arrosto, caponata di melanzane, polvere di olive essiccate, filetti di mandorla tostate

Canosio _____ € 5,00

Zucchine spadellate, marmellata di cipolle rosse, pomodori essiccati sott'olio

SPIKKIO

La pizza più leggera che tu abbia mai mangiato! 

Velvet rosso _____ € 7,50

La nostra crema di pomodoro, crema di stracciatella pugliese, basilico

Crudo & bufala _____ € 9,00

Prosciutto crudo 20 mesi, mozzarella di bufala salernitana, basilico

Orto _____ € 8,00

Ketchup di peperone arrosto, caponata di melanzane, zucchine in scapece, filetti di mandorla tostate

DO Maggiore _____ € 11,50

Cruda di Fassona al coltello, crema gorgonzola mascarpone e nocciole, marmellata di cipolle rosse caramellate

Piemonte esotico _____ € 12,50

Tartare di tonno rosso (100% naturale), chutney di mango di nostra produzione, riduzione di salsa soia, filamenti di peperoncino



Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri prodotti, vi invitiamo a rivolgervi al personale o a consultare il libro ingredienti

PIATTI

11
euro

Tonnè _____

Girello di fassona cotto rosa con leggera salsa tonnata

Piemonte _____

Il Piemonte in un piatto: Tonnato, carne cruda battuta al coltello e robiola fresca

Roast Beef _____

Girello di fassona cotto rosa, primizie dell'orto, scaglie di Grana Padano

Battuta _____

Carne cruda di Fassona al coltello, crema di gorgonzola mascarpone e nocciole e zucchine in scapece

Tagliere _____

Robiola fresca, crema di gorgonzola, pecorino romano, prosciutto crudo, mortadella e spianata calabra

BEVANDE

Acqua SPAREA 0,5l _____ € 1,30

Bibite analcoliche _____ € 2,50

Poretti 4 luppoli bionda _____ € 4,00

Poretti 6 luppoli rossa _____ € 4,50

Menabrea bionda _____ € 4,50

INSALATE

9
euro

Ruspante _____

Insalata croccante, peperoni al forno, arrosto di tacchino, crema gorgonzola e mascarpone, nocciole

Padana _____

Insalata croccante, prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, zucchine, polvere di olive

Vegetariana _____

Insalata croccante, pomodori secchi sott'olio, Robiola fresca, frittata di erbe, polvere di olive

Marinara _____

Insalata croccante, pomodoro fresco, tartare di tonno, salsa rosa, mandorle tostate

DOLCI

4
euro

Tiramisù classico _____

Con savoiardi prodotti dal nostro laboratorio e crema al mascarpone

Pesche e amaretti _____

Mousse allo yogurt, biscotto alla mandorla e cremoso pesche e amaretti

Pistacchio e cioccolato _____

Cheesecake al pistacchio, crumble al cacao e ricci al fondente

Torta del giorno _____

VINI

Traminer _____ € 6,00

Arneis _____ € 5,00

Vermentino _____ € 5,00

Chardonnay Brut _____ € 6,00

Barbera _____ € 5,00

Nebbiolo _____ € 6,00

Chianti _____ € 6,00