



# Il nostro menù

## L'APERITIVO

### Prova L'APERISPIKKIO

#### Selezione di Spikkio

la pizza incredibilmente  
leggera di Farcia

#### e del nostro pane

#### bevanda a piacere

(cocktail, birra, calice  
di vino, analcolico)

7  
euro



### COCKTAIL

5  
euro

#### Bellini \_\_\_\_\_

Prosecco e succo alla pesca

#### Spritz Family \_\_\_\_\_

Aperol/Bitter Campari/ sciroppo di Sambuco  
con Prosecco

#### Negroni \_\_\_\_\_

Bitter Campari, Martini Rosso, Gin

#### Martini royal \_\_\_\_\_

Martini Rosso, Prosecco

#### Negroni sbagliato \_\_\_\_\_

Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco

#### Americano \_\_\_\_\_

Bitter Campari, Martini Rosso

#### Martini Orange \_\_\_\_\_

Martini Rosso, spremuta di arancia

#### Daiquiri \_\_\_\_\_

Rhum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

#### Mojito al rosmarino \_\_\_\_\_

Rhum bianco, lime, rosmarino, zucchero di canna

#### Cuba Libre \_\_\_\_\_

Rhum, lime e Coca Cola

#### Gin Tonic \_\_\_\_\_

Gin, acqua tonica

#### Gin Fizz \_\_\_\_\_

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero,  
acqua gasata

### ANALCOLICI

5  
euro

#### Red Sunset \_\_\_\_\_

Succo di ananas, succo di arancia, succo alla  
pesca, fettina di lime e arancia

#### Florida \_\_\_\_\_

Granatina, succo e fettine di limone e arancia,  
succo al pompelmo

#### Spritz analcolico \_\_\_\_\_

Succo di arancia, Bitter o Crodino, acqua tonica,  
fettina di arancia

# SPIKKIO

## Piemonte esotico \_\_\_\_\_ € 12,50

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

## Gran cotto \_\_\_\_\_ € 8,00

Fiorfiore di prosciutto cotto, stracchino

## Crudo & bufala \_\_\_\_\_ € 9,00

Prosciutto crudo 20 mesi, mozzarella di bufala salernitana, basilico

## Velvet rosso \_\_\_\_\_ € 7,50

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

## Pizzico 🌶️ \_\_\_\_\_ € 8,00

Spianata calabrese, stracchino, peperoncino frantumato e olio EVO aromatizzato al peperoncino

## Lardo \_\_\_\_\_ € 8,00

Lardo alle erbe, crema gorgonzola mascarpone e nocciole d'Alba, miele castagno

## Orto \_\_\_\_\_ € 8,00

Ketchup di peperone rosso, caponata di melanzane, zucchine in scapece, filetti di mandorla

## Sfumatura Bianca \_\_\_\_\_ € 9,50

Burrata, crema di Parmigiano, pecorino romano grattugiato, crema di stracciatella pugliese

## Sicily Style \_\_\_\_\_ € 10,00

Mortadella, crema di stracciatella pugliese, il nostro pesto di pistacchio, granella di pistacchio

## Marinaio \_\_\_\_\_ € 11,00

La nostra salsa di pomodoro, burrata, filetto di acciughe del Mar Cantabrico, polvere di olive taggiasche, filamenti peperoncino rosso

## Non è una parmigiana \_\_\_\_\_ € 10,00

La nostra salsa di pomodoro, caponata di melanzane, crema di stracciatella pugliese, Grana Padano grattugiato, pesto ligure Az. Agr. Calcagno

## DO Maggiore \_\_\_\_\_ € 11,50

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

## LASCIATI TENTARE!

## La gentile \_\_\_\_\_ € 7,50

Crema di nocciole e granella di nocciole  
(Consigliata per 2 persone)

La pizza più leggera  
che tu abbia mai  
mangiato!

Miscela di farine  
non raffinate

Incredibilmente  
leggera

Subisce tre fasi  
di lievitazione

Prova più gusti e  
condividi Spikio  
con chi vuoi!

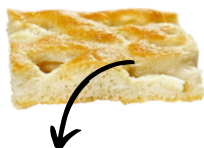
## SCEGLI IL PANE



Ciabatta  
rustica



Focaccia  
tonda



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.

 ingrediente di nostra produzione

## PANINI

### I Piemontesi

**Neive** \_\_\_\_\_ € 8,00

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

**Treiso** \_\_\_\_\_ € 8,00

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

**Tanaro** \_\_\_\_\_ € 8,00

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

**Ellero** \_\_\_\_\_ € 8,00

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

**Farciaburger** \_\_\_\_\_ € 9,00

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

### Salumi

**Mantova** \_\_\_\_\_ € 7,50

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

**Toast cotto** \_\_\_\_\_ € 5,00

Prosciutto cotto, Brie

### Dal mare

**Atlantico** \_\_\_\_\_ € 9,00

Salmon 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

### Vegetariano

**Vinadio** \_\_\_\_\_ € 6,50

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

**Chianale** \_\_\_\_\_ € 6,50

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

### Vegano

**Canosio** \_\_\_\_\_ € 5,00

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

## I NOSTRI 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 scapecce

### Tagliere \_\_\_\_\_

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



● ingrediente di nostra produzione

## LE INSALATONE

9  
euro

### Ruspante \_\_\_\_\_

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

## I NOSTRI 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 \_\_\_\_\_



### Tonnè

Girello di fassona cotto rosa con leggera salsa tonnata

## BEVANDE

Caffè _____	€ 1,00
Acqua SPAREA 0,5l _____	€ 1,30
Succo di frutta _____	€ 2,50
Bibite analcoliche _____	€ 2,50

### Formula menù

Bibita + caffè/cookie

€3

## BIRRE

Poretti 4 luppoli bionda _____	€ 4,00
Poretti 6 luppoli rossa _____	€ 4,50
Menabrea bionda _____	€ 4,50
Ichnusa non filtrata _____	€ 5,00
Moretti Bionda _____	€ 4,50
Gilac Caesar Ambrata _____	€ 6,00
<i>Birra artigianale doppio malto</i>	
Gilac Chanda Bionda _____	€ 6,00
<i>Birra artigianale doppio malto</i>	

## VINI

	<i>bottiglia</i>	<i>bicchiere</i>
Traminer _____	€ 28,00	€ 6,00
Arneis _____	€ 25,00	€ 5,00
Vermentino _____	€ 25,00	€ 5,00
Chardonnay Brut _____	€ 28,00	€ 6,00
Barbera _____	€ 25,00	€ 5,00
Nebbiolo _____	€ 28,00	€ 6,00
Chianti _____	€ 28,00	€ 6,00

Seguici sui nostri social per rimanere sempre aggiornato su novità e promozioni!

