



# Il nostro menù

## PRANZO

### 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

**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

## 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 caramellate, 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 fiordilatte

**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

*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 tostatati*

**Veracruz** \_\_\_\_\_ € 9,00

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

## 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 tostatati*

**Macra** \_\_\_\_\_ € 6,00

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

**Chianale** \_\_\_\_\_ € 6,50

*Frittata alle erbe, 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 tostatati*

**Canosio** \_\_\_\_\_ € 5,00

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

# SPIKKIO

oltre la pizza

**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 tostata*

**Velvet rosso** \_\_\_\_\_ € 7,50

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



La pizza più leggera  
che tu abbia mai  
mangiato!

**DO Maggiore** \_\_\_\_\_ € 11,50

*Cruda di Fassona al coltello, crema di 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*

## 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 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

## 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

# Prova L'APERISPIKKIO

## Selezione di Spikio

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



## 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!

