

RISTORANTE PIZZERIA
IL BRUTTO ANATROCCOLO
CORSO G. BATTISTA VOLPINI 77
14057 ISOLA D'ASTI (AT)
TEL. 329 1160011
BENVENUTI!

Noi garantiamo qualità ed il meglio dei prodotti locali. Sempre. I primi piatti del nostro menù sono a base di pasta fatta in casa con ripieni di carni locali (fassone piemontese, conigli, ecc.) cucinate con lentezza per esaltarne le caratteristiche. I nostri porcini o tartufi (in base alla stagione) vengono consegnati quotidianamente e lavorati in tempi brevissimi.

Il menù può subire variazioni, in base alla disponibilità ed alla stagionalità dei prodotti.

Abbiamo esperienza e preparazione per garantire sicurezza anche a chi ha problemi di allergie, intolleranze alimentari o preferenze specifiche. Vi preghiamo di informarci al momento della prenotazione.

Vi chiediamo la cortesia, se possibile, di prenotare il vostro tavolo al 329 1160011 (Clara), questo al fine di poter essere serviti con la massima cura

Alcuni prodotti vengono trattati a temperature negative al fine di garantirne la sicurezza.

CUCINIAMO PER PASSIONE, BUON VIAGGIO NEL GUSTO!

RISTORANTE IL BRUTTO ANATROCCOLO

Antipasti

- Bruschette miste € 8.
- Frittatine all'erba Sanpietro € 8.
- Cruda di Fassone piemontese € 10.
- Peperoni arrosto con Bagnetto verde € 10.
- Girello di Fassone in salsa tonnata € 12.
- Tonno di coniglio € 12.
- Tagliere di salumi nostrani € 12.
- Misto piemontese € 14.
- Cozze in guazzetto € 9.
- Vichissoise (vellutata di patate e porri) e calamari spadellati € 10.
- Tiepida di polpo con patate ed olive taggiasche € 12.
- Brandacujun (Mantecato di baccalà, patate, pinoli ed olio buono) € 12.
- Misto di mare € 16.

Primi piatti

- Mezzelune con ortica al cacio e pepe € 12.
- Tagliatelle al ragù di salsiccia € 12.
- Agnolotti di carne al ragù di carne € 12.
- Gnocchi all'arancia con fonduta di tome, castelmagno e pesto di pistacchi € 12.
- Gnocchetti al nero di seppia con ragù d'orata € 14.
- Pappardelle ai frutti di mare € 15.

Secondi piatti

- Misto di carpione alla piemontese € 12.
- Roast Beef di Fassone, insalatina e pomodorini € 12.
- Hamburger di Fassone con patate fritte, uovo € 12.
- Pollo all'agresto (cotto in succo d'uva acerba) con cipolle al forno € 14.
- Zuppa di pesce € 16.
- Fritto misto di mare € 16.

Contorni

- Insalata mista € 4,50.
- Patate fritte € 4,50.
- Verdure di stagione € 4,50

Dolci (tutti fatti in casa)

- Bonet € 6.
- Pannacotta € 6.
- Sfoglia mela e cannella € 6.
- Tortina rustica € 6.
- Pesche ripiene € 6.
- Torta ai frutti di bosco € 6.
- Semifreddo al limone con limone caramellato € 6.
- Torta gelata al caffè € 6.
- Sorbetto uva fragola € 5.
- Sorbetto limone € 5.
- Gelati ed affogati € 5.

Coperto € 2.

Pizze

Le pizze elencate sono da intendersi rosse, ma si possono ordinare senza pomodoro. Impasto con farine biocertificate

- Margherita: *pomodoro, mozzarella* € 4.50
- Marinara: *pomodoro, aglio* € 4.00
- Contadina: *pomodoro, mozzarella, cipolla* € 5.00
- Prosciutto: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* € 6.00
- Patatine: *pomodoro, mozzarella, patatine fritte* € 6.00
- Patarrosto: *pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino* € 6.00
- Wurstel: *pomodoro, mozzarella, wurstel* € 6.00
- Napoli: *pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi* € 7.00
- Calzone jeans: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* € 7.00
- Funghi: *pomodoro, mozzarella, funghetti freschi* € 7.00
- Calzone a righe: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi* € 8.00
- Tirolese: *pomodoro, mozzarella, speck e brie* € 8.00
- Estiva: *pomodoro, mozzarella, rucola, grana* € 8.00
- Salame piccante: *pomodoro, mozzarella, schiacciata Piccante* € 8.00
- Prosciutto e funghi: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghetti freschi* € 8.00
- Tonno: *pomodoro, mozzarella, tonno* € 8.00
- Tonno carciofi: *pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini* € 8.00
- Valdostana: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina stagionata* € 8.00
- 4 Stagioni: *pomodoro, mozzarella, funghi, olive prosciutto cotto, carciofini* € 8.00
- 4 Formaggi: *pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, stracchino* € 8.00

- Pomolardo: *pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, lardo* € 8.00
- Gorgopere: *pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pere* € 8.00
- Bufala: *pomodoro, mozzarella di bufala campana* € 8.00
- Vegetariana: *pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e Peperoni arrosto* € 8.00
- Valtellina: *pomodoro, mozzarella, bresaola* € 8.00
- Perenoci: *pomodoro, mozzarella, pere, noci, panna* € 8.00
- Strarucola: *pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola* € 8.00
- Capricciosa: *pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofini, wurstel* € 8.00
- Inglese: *pomodoro, mozzarella, pancetta croccante, uovo* € 9.00
- Burrata: *pomodoro, burrata, basilico* € 10.00
- Nemo: *pomodoro, mozzarella, gamberetti, panna, rucola* € 10.00
- Frutti di mare: *pomodoro, mozzarella, frutti di mare* € 12.00

Farinata di ceci (*anche da asporto, prezzi a porzione*)

- Farinata semplice, a porzione € 3.00
- Farinata e crescenza € 4.50

Schiacciatine (*Base olio + sale. Tutti gli ingredienti elencati verranno aggiunti a crudo in uscita*)

- Schiacciatina bianca: *base + olio, sale, rosmarino* € 4.00
- Schiacciatina lardo alle erbe: *base + lardo, pomodoro crudo* € 6.50
- Schiacciatina crudo: *base + prosciutto crudo* € 7.00
- Schiacciatina cotto: *base + prosciutto cotto* € 7.00
- Schiacciatina vegetariana: *base + verdure grigliate* € 7.00
- Schiacciatina arrosto: *base + roast beef, rucola e pomodorini* € 9.00

Aggiunta di prosciutto crudo e spek €2.00 Ogni aggiunta € 1.00

Bibite

- Coca Cola alla spina piccola € 2.00
- Coca Cola in bottiglia 33 cl € 2.50
- Coca Cola alla spina media € 3.00
- Bibite in lattina € 2.50

Birre alla spina

- ERA 83 bionda piccola € 2.50
- Era 83 bionda media € 4.00
- Era 83 rossa piccola € 3.50
- Era 83 rossa media € 5.00

Birre in bottiglia

- Beck's 33 cl € 2.50
- Ceres 33 cl € 3.00
- Era 83 lt 0.50 bionda € 4.00
- Era 83 lt 0.50 rossa € 4.00
- Era 833lt 0.50 doppio malto € 4.00

Vini sfusi

- Bianco frizzante /rosso fermo 0.25 lt € 3.00
- Bianco frizzante/rosso fermo 0.50 lt € 5.00
- Bianco frizzante/rosso fermo 1 lt. € 8.00
- Vino a calice € 4.00

Per i vini in bottiglia chiedere la carta a loro dedicata

Acqua

- Naturale/frizzante 1 litro € 2.00
- Naturale/frizzante 0.5 litri € 1.00

Caffè € 1.50

Limoncello € 3.00

Digestivi e liquori € 3.50

Selezione Grappe bianche o barricate da € 3.50 a € 4.50

MENU' DEGUSTAZIONE DEL BRUTTO ANATROCCOLO
(Tavolo completo)

- *Assaggi antipasti freddi e caldi*
 - *2 Assaggi di Primi*
 - *Secondo con verdure*
 - *Dolce*
- *Caffè con piccola pasticceria*
 - *Calice di vino*
 - *Acqua*

€ 35,00