

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

- Friciula con lardo e salame € 9.
- Frittatine di erba San Pietro € 9.
- Frittatine di cipolle € 9.
- Cruda di Fassone € 10.
- Pes Coi € 10.
- Girello di Fassona in salsa tonnata € 12.
- Antipasto misto piemontese € 12.
- Brandacujun € 10.
- Vichissoise con calamari € 12.

Primi piatti

- Zuppa di ceci con maltagliati € 9.
- Mezzelune alle ortiche cacio e pepe € 10.
- Agnolotti piemontesi al ragù di carne € 12.
- Gnocchi all'arancia con fondita di tome e pesto di pistacchi € 12.
- Pappardelle al ragu' di cinghiale € 12.
- Riso rosso selvaggio con gamberoni € 14.
- Pappardelle ai frutti di mare € 15.

Secondi piatti

- Trippa e patate € 9.
- Cotechino e sancrau € 10.
- Hamburger di Fassona con uovo e patate € 12.
- Guanciotto di Fassona alla barbera invecchiata e taragna € 14.
- Cinghiale con polenta € 14.
- Tagliata con rucola e pomodorini € 15.
- Zuppa di pesce € 15.
- Fritto misto di mare € 16.

Contorni

- Verdure di stagione € 4,50.

Dolci artigianali del giorno, tutti fatti in casa € 6.

Coperto € 1.

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
- **Pizza frita (si possono anche modificare gli ingredienti)**
- Prosciutto e gorgonzola € 8.00
- Quattro formaggi € 8.00
- Vegetariana € 8.00
- Radicchio, Brie e noci € 8.00
- Salame piccante € 8.00
- Pomodoro e mozzarella € 8.00

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

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