

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.

Ai sensi della normativa Anticovid, gli ospiti seduti al tavolo all'interno del locale, sono tenuti ad essere in possesso di regolare Green Pass , grazie per la vostra preziosa collaborazione. Per la tabella allergeni chiedere al personale

RISTORANTE IL BRUTTO ANATROCCOLO

Antipasti

- Friciula con lardo e salame € 10.
- Peperoni arrosto con bagnetto verde € 10.
- 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 € 14.
- Brandacujun € 10.*
- Vichissoise con calamari € 12.*

Primi piatti

- Zuppa di ceci con maltagliati € 10.
- Pappardelle alla salsiccia € 10.
- Mezzelune cacio e pepe € 12.
- Agnolotti piemontesi al ragù di carne € 12.*
- Pappardelle al ragu' di cinghiale € 12.*
- Gnocchi all'arancia con fonduta di tome e pesto di pistacchi € 12.*
- Riso rosso selvaggio con gamberoni € 15.*
- Pappardelle ai frutti di mare € 16.*

Secondi piatti

- Cotechino con sancrau € 10.
- Hamburger di Fassona con uovo e patate € 13.
- Guanciotto di Fassona alla barbera invecchiata e taragna € 14.
- Cinghiale con crema di taragna € 13.*
- Tagliata con rucola e pomodorini € 16.
- Zuppa di pesce € 16.*

- Fritto misto di mare € 16.*

Contorni

- Verdure di stagione € 5.

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

Misto di dolci € 14.

Coperto € 2.

**Alimento surgelato/congelato*

Pizze

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

- Margherita: *pomodoro, mozzarella* € 5.00
- Marinara: *pomodoro, aglio* € 5.00
- Contadina: *pomodoro, mozzarella, cipolla* € 7.00
- Prosciutto: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* € 8.00
- Patatine: *pomodoro, mozzarella, patatine fritte* € 7.00
- Wurstel: *pomodoro, mozzarella, wurstel* € 7.00
- Napoli: *pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi* € 9.00
- Calzone jeans: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* € 8.00
- Funghi: *pomodoro, mozzarella, funghetti freschi* € 8.00
- Calzone a righe: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi* € 9.00
- Tirolese: *pomodoro, mozzarella, speck e brie* € 9.00
- Estiva: *pomodoro, mozzarella, rucola, grana* € 9.00
- Salame piccante: *pomodoro, mozzarella, schiacciata Piccante* € 9.00
- Prosciutto e funghi: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghetti freschi* € 9.00
- Tonno: *pomodoro, mozzarella, tonno* € 9.00
- Tonno carciofi: *pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini* € 9.00
- Valdostana: *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina stagionata* € 9.00
- 4 Stagioni: *pomodoro, mozzarella, funghi, olive prosciutto cotto, carciofini* € 10.00
- 4 Formaggi: *pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, stracchino* € 9.00
- Pomolardo: *pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, lardo* € 8.00

- Gorgopere: *pomodoro,mozzarella,gorgonzola,pere* € 8.00
- Bufala: *pomodoro,mozzarella di bufala campana* € 9.00
- Vegetariana: *pomodoro,mozzarella,verdure grigliate e
Peperoni arrosto* € 9.00
- Valtellina: *pomodoro,mozzarella, bresaola* € 9.00
- Perenoci: *pomodoro,mozzarella,pere,noci,panna* € 9.00
- Strarucola: *pomodoro,mozzarella,stracchino,rucola* € 9.00
- Capricciosa: *pomodoro,mozzarella,funghi,olive,prosciutto
cotto,carciofini,wurstel* € 8.00
- Inglese: *pomodoro,mozzarella,pancetta croccante, uovo* € 10.00
- Nemo: *pomodoro,mozzarella,gamberetti,panna,rucola* € 10.00*
- Frutti di mare: *pomodoro,mozzarella,frutti di mare* € 13.00*
- **Pizza fritta (si possono anche modificare gli ingredienti)**
- Prosciutto e gorgonzola € 9.00
- Quattro formaggi € 9.00
- Vegetariana € 9.00
- Radicchio, Brie e noci € 9.00
- Salame piccante € 9.00
- Pomodoro e mozzarella € 6.00

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

- Schiacciatina bianca: *base + olio,sale,rosmarino* € 5.00
- Schiacciatina lardo alle erbe: *base + lardo,pomodoro crudo* € 9.00
- Schiacciatina crudo: *base + prosciutto crudo* € 8.00

Ogni aggiunta comporta l'aumento di € 1.00

Aggiunta di prosciutto crudo € 2.00

Aggiunta di bresaola € 2.00

- Coca Cola alla spina piccola € 2.50
- Coca Cola alla spina media € 3.50
- Bibite in lattina € 3.00

Birre alla spina

- Menabrea bionda piccola € 3.00
- Menabrea bionda media € 5.00
- Menabrea rossa piccola € 4.00
- Menabrea rossa media € 6.00

Birre in bottiglia

- Beck's 33 cl € 3.50
- Ceres 33 cl € 3.50

Vini sfusi

- Bianco frizzante /rosso fermo 0.25 lt € 3.00
- Bianco frizzante/rosso fermo 0.50 lt € 6.00
- Bianco frizzante/rosso fermo 1 lt. € 10.00
- Vino a calice € 4.00

Per i vini in bottiglia chiedere la carta a loro dedicata

Acqua

- Naturale/frizzante 1 litro € 2.50
- 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

Passito di Arneis € 3.00

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*

€ 40,00