

CROSTA
—

COLAZIONE & TEA TIME

BRIOCHE VUOTA	1.40 €
BRIOCHE CON CONFETTURA DI ALBICOCCA	1.70 €
PAIN AU CHOCOLAT	2.00 €
BRIOCHE CON LA CREMA	2.10 €
BRIOCHE CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	3.20 €
DANESE ALLE MELE	3.20 €
FIORE CON CANNELLA E PINO MUGO	3.20 €
FISARMONICA ALLO ZABAIONE	3.20 €
BRIOCHE SALATA PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI - AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI E STRACCHINO	4.00 €
PALA BIANCA CON SALAME	6.00 €
PANE, TAHINA E MARMELLATA	6.50 €
PIZZA BURRO E MARMELLATA DI ALBIOCOCHE	6.50 €
TOAST BURRO, SENAPE, SPALLA COTTA, STRACCHINO STAGIONATO	8.00 €

PANE,
YOGURT SALATO
E MARMELLATA

4.00 €

TORTE DA CREDENZA

CAPRESE AL CIOCCOLATO	5.00 €
TORTA PARADISO	5.00 €
TORTA NOCCIOLE	5.00 €
TORTA LIMONE E MANDORLE	5.00 €

CREME DI ACCOMPAGNAMENTO

PANNA MONTATA ALLA CANNELLA	2.00 €
CREMA AL MASCARPONE	2.00 €

CAFFETTERIA

ESPRESSO	1.20 €
DECAFFEINATO	1.20 €
MACCHIATO	1.30 €
LATTE CALDO 150ml	1.50 €
CAPPUCCINO	1.60 €
LATTE MACCHIATO	1.80 €
CAFFÈ E LATTE	1.80 €
MAROCCHINO	2.50 €
SPREMUTA	4.00 €
TISANE E TÈ	3.00 €
MACCHIATO con latte d'avena	1.80 €
LATTE CALDO con latte d'avena	3.50 €
CAPPUCCINO con latte d'avena	3.50 €
LATTE MACCHIATO con latte d'avena	4.00 €
MAROCCHINO con latte d'avena	4.00 €

CAFFÈ FILTRO

all'ora della merenda
serviti dalle 15:00

BWENDA RWANDA	4.00 €
CANDELILLA COSTA RICA	4.00 €
NTARAMBO BURUNDI	4.00 €
SAGARA LOT 3 ETIOPIA	4.00 €
LA CRISTALINA COLOMBIA	5.00 €

E non dimenticare di provare il nostro pane!

LA COLAZIONE DEL SABATO E DELLA DOMENICA

YOGURT E GRANOLA	6.00 €
PANE, UOVA STRAPAZZATE E GUACAMOLE	6.50 €
PANE, UOVA ALL'OCCHIO DI BUE E SPALLA COTTA	6.50 €
FORMAGGIO PANE E OLIO	10.00 €
FORMAGGI, SALUMI, PANE E OLIO	12.00 €
SALUMI, PANE E OLIO	12.00 €

PANE

GRANO DURO semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	6.00 €/KG
GRANO TENERO semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre.	7.00 €/KG
ERETICO grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), grano di tumminia (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	8.00 €/KG
SICILIANO burattata di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), grano di tumminia (Sicilia - Molini del Ponte), grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre.	8.00 €/KG
PAN BRIOCHE grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), burro, uova, latte, sale, lievito di birra.	16.00 €/KG
SEGALE INTEGRALE segale integrale (Piemonte - Viva la Farina), grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre.	12.00 €/KG
PANE AI SEMI grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, semi di: papavero, lino, girasole, zucca e sesamo.	13.00 €/KG
SPIGHETTA semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	3.00 €/CAD
LA PALA BIANCA grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), farina 0 bio (Piemonte - Molino Viva la Farina), olio, sale, acqua, lievito madre. 93 % di idratazione.	16.00 €/KG
LA PALA ROSSA grano tenero semi-integrale (Piemonte - Molino Viva la Farina), farina 0 bio (Piemonte - Molino Viva la Farina), olio, sale, acqua, lievito madre, pomodoro. 93 % di idratazione.	18.00 €/KG

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

PANI SPECIALI

GRANO DURO POMODORO SECCO	MARTEDI	14.00 €/KG	
semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre, pomodoro disidratato.			
GRANO SARACENO	MERCOLEDI	12.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), grano saraceno, acqua, sale, lievito madre.			
GRANO TENERO UVETTA E MARSALA	MERCOLEDI	14.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, uvetta, marsala.			
SEGALE E CIOCCOLATO	GIOVEDI	SABATO	22.00 €/KG
segale integrale e grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, cioccolato Costa d'Avorio 70%.			
GRANO TENERO BURRO E CIPOLLA	VENERDI	12.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, burro di Normandia, cipolla.			
GRANO TENERO ALLE OLIVE	VENERDI	16.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, olive taggiasche.			
SEGALE UVETTA E NOCI	SABATO	16.00 €/KG	
segale integrale e grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, uvetta e noci di Sorrento.			
GRANO TENERO NOCI E ARANCIA	SABATO	16.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, noci, canditi di arancia tritati.			
GRANO TENERO POMODORO E ORIGANO	SABATO A ROTAZIONE	14.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, polpa di pomodoro, origano siciliano.			
GRANO TENERO ALLA ZUCCA	SABATO A ROTAZIONE	16.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, zucca al forno.			
GRANO TENERO CASTAGNE SALATE E SALVIA	SABATO A ROTAZIONE	16.00 €/KG	
farina semi-integrale di grano tenero (Piemonte - Molino Viva la Farina), acqua, sale, lievito madre, castagne asciugate nei tecci (Slow Food) sale e salvia.			

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

PRANZO PICCOLA CUCINA

FAVE, CICORIA E PAPRIKA AFFUMICATA
fave, cicoria, paprika affumicata, olio evo.

9.00 €

LA MEZZA

5.50 €

CREMA DI FINOCCHI E BARBABIETOLE
finocchi, barbabietole, semi di finocchietto,
pepe, olio evo.

9.00 €

LA MEZZA

5.50 €

HUMMUS DI CECI, VERDURE ALLO ZAFFERANO
E MELAGRANA

per l'hummus: ceci, prezzemolo, aglio, sesamo, olio di semi,
succo di limone. broccoli, cavolfiori, carote, sedano rapa,
zafferano, melagrana.

10.00 €

LA MEZZA

6.00 €

CARPACCIO D'ARROSTO, SALSA TONNATA, VERDURINE
IN AGRODOLCE

coppa di maiale*, pepe, tonno, maionese. per le verdure
in agrodolce: cipollotto, sedano rapa, carota, peperoni,
cavolfiore, finocchi, miele, aceto, pepe in grani.

12.00 €

LA MEZZA

7.00 €

INSALATA DI FAGIOLINI E FINOCCHI CON CREMA
DI PATATE AL PREZZEMOLO E MENTA

finocchi, fagiolini, patate, prezzemolo, menta, aceto,
olio evo, agro di mosto, olio di semi, succo di limone.

12.00 €

LA MEZZA

7.00 €

*i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

PRANZO

PIZZA ALLA PALA

OLIO, ROSMARINO E SALE DI MALDON
olio evo, rosmarino, sale di Maldon.

4.50 €

MARINARA
pomodoro, aglio, olio evo, origano.

5.50 €

MARGHERITA
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo.

6.00 €

MARGHERITA CON CAPPERI, OLIVE,
SCORZE DI LIMONE E ORIGANO
margherita con acciughe, capperi, olive, scorze di limone,
origano, olio evo.

7.00 €

HUMMUS DI CECI, PAPRIKA AFFUMICATA E GUACAMOLE
hummus di ceci*, paprika affumicata, guacamole, olio evo.

9.50 €

CICORIA SALTATA AGLIO OLIO E PEPERONCINO,
CREMA DI ACCIUGHE E PROVOLA AFFUMICATA
cicoria saltata, aglio, olio evo, peperoncino,
crema d'acciuga, provola affumicata.

11.00 €

STRACCIATELLA, POMODORINI ARROSTO*
E SCORZE DI LIMONE
stracciatella, pomodorini arrosto*, aglio,
timo, olio evo, pepe, scorze di limone.

12.00 €

MAIALE TONNATO E POLVERE DI CAPPERO
arrosto di maiale*, salsa tonnata, polvere di capperi.

12.00 €

STRACCIATELLA E CRUDO
stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi-
azienda agricola Zavoli.

14.00 €

*i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

CENA PIZZA TONDA

LE SOLO PASTA

SOLO PASTA BURROFUSO E SALVIA

olio evo, burro di Normandia,
salvia fresca.

5.50 €

SOLO PASTA E LARDO STAGIONATO

lardo stagionato azienda agricola Zavoli.

6.50 €

SOLO PASTA E GUACAMOLE

per il guacamole: avocado, succo di lime,
cipollotto, cipollotto, sale.

7.50 €

SOLO PASTA ALL'ITALIANA

pancetta, spalla cotta, prosciutto crudo
18 mesi-azienda agricola Zavoli.
per la nostra verdura in agrodolce:
cipollotto, sedano rapa, carota, peperoni,
cavolfiore, finocchi, miele, aceto,
pepe in grani.

8.00 €

*i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

CENA PIZZA TONDA

LE TRADIZIONALI

MARINARA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,
olio evo al basilico, pepe.

6.50 €

BIANCA FIOR DI LATTE

mozzarella fior di latte,
basilico, olio evo.

7.50 €

MARGHERITA

pomodoro provenienza Campania
e Puglia, mozzarella fior di latte,
basilico, olio evo.

8.00 €

COSACCA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,
basilico, pecorino, grana padano, pepe, olio evo.

8.00 €

BUFALA

pomodoro provenienza Campania
e Puglia, mozzarella di bufala,
campana, basilico, olio evo.

9.50 €

*i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

CENA PIZZA TONDA

LA PREMIATA

VENTRICINA
ANANAS ARROSTO
CORIANDOLO
CIPOLLOTTO
E MOZZARELLA FIOR
DI LATTE

15.00 €

LE CONTEMPORANEE

PATATE SCHIACCIATE, PESTO ROSSI DI GENOVA E CRESCENZA

grana padano, patate con olio, pepe,
pesto Rossi di Genova, crescenza.

13.50 €

MARGHERITA CON ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SCORZE DI LIMONE E ORIGANO

pomodoro provenienza Campania e Puglia, mozzarella fior
di latte, basilico, olio evo, acciughe, capperi, olive,
scorze di limone.

13.50 €

FRIARIELLI, ZUCCA, CREMA DI ACCIUGHE E PROVOLA AFFUMICATA

friarielli. Per la crema di zucca: cipollotto, olio, zucca,
curry, pepe, provola affumicata. Per la crema d'acciughe:
acciughe, olio, succo di limone.

13.50 €

4 FORMAGGI, MELE CAMELATE E MANDORLE

mozzarella fior di latte, fontina crosta lavata
provenienza Valle d'Aosta, stracchino costa fiorita
provenienza valli bergamasche, strachitunt erborinato
provenienza valli bergamasche, mele caramellate,
mandorle.

14.00 €

CALZONE CON SCAROLA, UVETTA, PINOLI, TAPENADE E PROVOLA AFFUMICATA

per la scarola: scarola, aglio. grana padano, uvetta,
pinoli, acciughe, capperi, olio evo, timo, provola.

14.00 €

*i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

CENA DESSERT

CREMA FRANGIPANE, RICOTTA,
CANNELLA E CARDAMOMO

5.50 €

CASSATA MONACALE: PAN DI SPAGNA,
RICOTTA, PASTA DI MANDORLE
ED ESTRATTO DI FIORI D'ARANCIO

5.50 €

CREMOSO ALLA NOCCIOLA
CON MERINGHETTE E CAKE
AL CIOCCOLATO 70%

5.50 €

SFOGLIA CON CREME CHANTILLY,
ZABAIONE E PASTICCERA

5.50 €

SERVIZIO

1.50 €

VINI

ANCESTRALI

BIANCO COL FONDO

(Glera, Moscato)
Az. Ag. Alla costiera
- Veneto

18.00 €	calice 3.50 €
---------	---------------

ANDEIRA

(Dolcetto, Barbera)
Rocco di Carpeneto
- Piemonte

18.00 €

PERFRANCO ROSATO 2018

(Salamino di Santa Croce)
Bergianti
- Emilia Romagna

18.00 €

GARG'N'GO

(Garganega)
La Biancara
- Veneto

20.00 €

COL TAMARIE

(vigneti storici)
Az. agr. Vigna San Lorenzo
- Veneto

20.00 €

SERVIZIO

1.50 €

VINI

BIANCHI

FOGLIANELLA 2019
(Ortrugo, Chardonnay)
Marinferno
- Emilia

18.00 € calice 4.50 €

DRI 2019
(Cortese)
Rocco di Carpeneto
- Piemonte

18.00 €

ETZA
(Müller Thurgau)
Radoar
- Alto Adige

22.00 €

ROSSI

RAPP 2018
(Barbera)
Rocco di Carpeneto
- Piemonte

20.00 € calice 4.50 €

MONTASECONDO 2018
(Sangiovese)
- Toscana

22.00 €

LOACH
(Pinot Nero)
Radoar
- Alto Adige

28.00 €

SERVIZIO

1.50 €

CROSTA

Due forni: uno che sforna pani,
pizze alla pala e dolci, l'altro pizze tonde
morbide e fragranti. Una piccola cucina
e il caffè. Due artigiani creano
lievitati e piatti.

crosta.eu