



Da 50 anni, una storia di famiglia, passione e tradizione.

Il nostro ristorante nasce nel 1976 grazie al sogno e alla dedizione di
Giovanni e Antonella, che con amore hanno dato vita
a un luogo fatto di accoglienza sincera e cucina autentica.

Da allora, la gestione è sempre rimasta nelle mani della nostra famiglia:
Carmelo, in cucina, innova senza mai dimenticare l'antico sapere,
mentre Maria si occupa con passione della cantina del papà,
custodendo e valorizzando ogni etichetta.

Cresciamo insieme al tempo, senza mai perdere le nostre radici.

La nostra cucina racconta chi siamo: un incontro tra i sapori genuini del Piemonte e le
tradizioni della Sicilia, terra d'origine della nostra famiglia.

Ogni piatto è il risultato di ricette tramandate, ingredienti selezionati
e rispetto per la qualità.

Oggi celebriamo con orgoglio 50 anni di storia, ringraziando chi ci ha scelto, chi continua a
farlo e chi lo farà.

Auguri al nostro ristorante.

E grazie di far parte di questo viaggio.

" Identità, Ricerca, Contrasto "

*Rispettiamo il ritmo delle stagioni piemontesi portando nel piatto l'intensità dei
sapori dell'isola siciliana, per offrirvi un percorso che è, prima di tutto, un
omaggio alla grande biodiversità italiana.*

PER INIZIARE E DA CONDIVIDERE...

Le chicche dalla nostra gastronomia

Jamon iberico Gran Reserva 2021 Joselito (80 grammi)	(½ porzione € 17.)	32.
Acciughe del Mar Cantabrico Sanfilippo con i nostri bagnetti, burro e crostini (1.4.12.)		24.
Le nostre burnie :		
giardiniera di verdure croccanti in dolce agro e tonno di gallina ruspante al coltello (4,9,12)		16.
Insalata Russa , uova di quaglia e tartufo nero (3,4,12)	(½ porzione € 6.)	10.
Tartufini di Salsiccia di Bra alle nocciole e salame di Turgia in carpaccio (8,12)	(½ porzione € 8.)	14.

Stuzzicherie fritti e capricci

Panelle sale e limone e croccchè con pecorino siciliano menta e prezzemolo (1,7) 	(½ porzione € 8.)	14.
Funghi porcini freschi impanati e fritti al momento (1,3) 		25.

* prodotto abbattuto;  vegetariano; tra parentesi gli allergeni

Per qualsiasi esigenza legata ad allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale.
Saremo lieti di fornirvi tutte le informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

Coperto € 3.



ANTIPASTI

dal mare : Crudità , piatti di pesce e Coquillages

<i>Ostriche concave Gilardeaux 3 pz (14.)</i>	<i>18.</i>
<i>Ostriche concave Gilardeaux 6 pz (14.)</i>	<i>32.</i>
<i>Gambero rosso di Mazara crudo - 4 pz (2)</i>	<i>24.</i>
<i>Gambero Viola crudo al naturale - 3 pz (2)</i>	<i>24.</i>
<i>Degustazione crudo "Giovanni" (2 ostriche, 2 rossi, 1 viola) (2,14)</i>	<i>32.</i>
<i>Carpaccio di ricciola fior di sale di Trapani olio e.v.o. e lime (4)</i>	<i>18.</i>
<i>Tartare di tonno, sale Maldon, lime, burrata, pistacchio e cipolle caramellate (4,7,8)</i>	<i>22.</i>
<i>Insalata di mare al pomodoro crudo, capperi di Salina e basilico (2,14)</i>	<i>25.</i>
<i>Calamario ripieno alla siciliana su crema di ceci, olio, limone e mentuccia (1,3,7,12,14)</i>	<i>20.</i>
<i>Baccalà mantecato, polenta al forno, salsa verde e capperi fritti (1,4,12)</i>	<i>20.</i>

Terra e verdure

<i>Vitello tonnato alla nostra maniera (3,4,8)</i>	
<i>Battuta al coltello di Fassona piemontese scaglie di Parmigiano e tartufo nero (7)</i>	<i>16.</i>
<i>Cipolla bionda di Andezeno farcita con bietole, salsiccia e nocciole su fonduta di Toma (7,8)</i>	<i>20.</i>
<i>Flan di zucca, fonduta di Gorgonzola e funghi porcini freschi trifolati (1,3,7)</i>	<i>18.</i>
<i>Carosello di antipasti caldi alla piemontese :</i>	<i>16.</i>
<i>flan di zucca , verze in capunet , peperoni arrosto con bagna cauda leggera (1,3,7,9,12)</i>	<i>20.</i>

PRIMI DI MARE

<i>La nostra specialità : Risotto alla certosina (gamberi e scampi) (2.4.7.9.)</i>	24.
<i>Busiate ai grani antichi siciliani con spada, tonno e pesto di pistacchi alla trapanese (1,4,7,8)</i>	23.
<i>Spaghetti f.lli Martelli cacio, pepe, vongole e limone (1,7,14)</i>	24.
<i>Linguine Bossolasco agli scampi e gamberi rossi di Mazara con muddica di pane "atturrata" (1,2,7,12,14)</i>	26.

PRIMI DI TERRA E VERDURE

<i>Agnolotti fatti a mano al ragù o al sugo d'arrosto (1,3,7,9)</i>	18.
<i>Tajarin con funghi porcini freschi (1,3,7) </i>	22.
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,7)</i>	19.
<i>Tajarin al Barolo con fonduta di Toma e tartufo nero (1,3,7) </i>	22.
<i>Ritorno agli anni '80 : Tortellini di Modena alla panna e Parmigiano Reggiano (1,3,7.8)</i>	20.



I SECONDI DI PESCE

Braciole di pesce spada alla Siciliana (1,4,8,12)	22.
Filetto di Ombrina al forno con verdure spadellate (4)	28.
Branzino in crosta di sale con patate alla forchetta per due persone (4)	80.
Milanese di tonno con pane, grissini pecorino e prezzemolo (1,4,7)	25.

I SECONDI DI CARNE

La nostra specialità: dal 1976 la bistecca di sanato impanata alla Giovanni (1.3.7.8.)	28.
Pancia di mailino da latte confit con passata di mele e il suo fondo alla birra affumicata (1,9,12)	26.
La parmigiana di melanzane (3,7,9) 	18.
Trippe di bovino alla parmigiana (7,9,12)	18.
Cosciotto di anatra c.b.t. in salsa di mirtilli (9,12)	29.
Guancia di vitello brasata al Barolo con purè di patate e cipolline glassate (9,12)	26.

Dalla griglia :

Costata di vacca Galixiana	hg /11.
Agnello in scottadito con verdure	32.
Tagliata di sottofiletto di bovino con patate arrosto	28.

CONTORNI

Funghi porcini freschi trifolati con aglio e prezzemolo (7)	12.
Caponata di verdure in dolce agro, mandorle menta e limone (9.12.)	8.
Verdure in foglia di stagione ripassate aglio, olio e peperoncino	8.
Patate arrosto, fior di sale e rosmarino	6.
Misticanza di erbe tenere, insalate selvatiche e crudità di verdure	8.



LISTA ALLERGENI

- 01 Cereali contenenti glutine
- 02 Crostacei
- 03 Uova
- 04 Pesce
- 05 Arachidi
- 06 Soia
- 07 Latte
- 08 Frutta a guscio
- 09 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

*Tutte le portate presenti nel nostro menù sono disponibili anche da asporto
o con consegna a domicilio.*

*I prodotti da noi selezionati ed utilizzati nelle preparazioni quali pasta, oli,
riso, sughi, pane, prodotti da forno e dessert li trovate in vendita
nella nostra Gastronomia.*

DA BERE

Acqua minerale naturale San Bernardo	3.
Acqua minerale gasata San Pellegrino	3.
Coca Cola, Coca Cola Zero	5.
Succhi Lurisia limone, arancia, chinotto	5.
Birra Menabrea bionda 33 cl	5.5
Birra Menabrea rossa 33 cl	6.
Birra Menabrea 66cl	9.
Spritz Aperol	10.
Gin Tonic	14.
Negroni	14.

VINI

Vini al bicchiere: Il personale di sala descriverà i vini in mescita oggi
Consulta la nostra carta dei vini...

CAFFETTERIA

Caffè	2.
Cappuccino	3.
The e tisane	3.
Amari	5.
Amaro Amara, amaro Berta, Jefferson	7.
Chartreuse	9.
Grappa	7.
Grappa Premium (baricata)	9.
Grappa Invecchiata Collezioni Berta	15.
Whisky	8.
Whisky torbati	16.
Whisky torbati Premium	18.
Rhum Zacapa	15.
Cognac Delamain Pale & Dry	15.
Bas Armagnac Dartidalongue	18.