

FORNO RICCA

panificatori contemporanei

FOOD

LE MIGNONS

PARTAGEONS

LE TEGAMINO

FOCACCE GARNIES

FOCACCE HABILLÉES

SPÉCIAL DU MOIS

APERIRICCA

LA CUISINE

DESSERTS

DÉJEUNER

DRINK

COCKTAIL & BOISSONS

BIÈRES

BOISSONS FRAICHES

VINS

BOISSON CHAUDES

LIQUEURS

LE MIGNON

tapas de focaccia, pâte au levain avec longue fermentation ◊

CURCUMA, 4

curcuma pâte avec mortadelle de Modena IGP, crème de gorgonzola et pistaches concassées

ALGA SPIRULINA, 4

spirulina pâte avec brocoli et mayonnaise nduja

SPECIAL BARBABIETOLA, 4 🌿

beetroot pâte avec courge violon, pecorino et graines grillées

**Vous êtes indécis?
Essayez-les toutes**



PARTAGEONS

Sélection de gourmandises à partager ◊

TAGLIERE SFIZIOSO, 13

mortadelle aux pistaches, jambon, crème de gorgonzola, fromage pecorino mi-affiné et tranches de focaccia

TAGLIERE DEL FORNO, 23

Jambon cru de Parme, mortadelle aux pistaches, jambon, speck du Trentino, crème de gorgonzola, fromage pecorino mi-affiné, fontina de la Vallée d'Aoste, stracciata de bufflonne AOP et tranches de focaccia

BRUSCHETTE DI FOCACCIA, 7,5 🌿

- tomates cerises jaunes et rouges, stracciata de bufflonne AOP et basilic frais
- tomates cerises jaunes et rouges, mozzarella fiordilatte et zeste de citron vert

ANTIPASTO CAVOUR, 10

tominis assaisonné, viande crue de Fassona piémontaise, veau à la sauce au thon, anchois verts et triangles de focaccia



LE TEGAMINO

Pâte avec 72 heures de levée pour le tegamino typique de Turin ◊

LE PLUS DEMANDÉ **POMODORO E MOZZARELLA, 8** 🌿

pulpe de tomate du Gargano, mozzarella fiordilatte, basilic frais et huile evo

GORGONZOLA & CO., 10 🌿

mozzarella fiordilatte, gorgonzola douce, fontina de la Vallée d'Aoste, provola fumée, origan et huile evo

SALAMINO E NDUJA, 11

pulpe de tomate Gargano, mozzarella fior di latte, salami épicé, nduja, basilic, origan et huile d'olive extra vierge

BUFALA, 11 🌿

pulpe de tomate Gargano, mozzarella fiordilatte, Mozzarella de bufflonne DOP crue, basilic frais et huile d'olive extra vierge

CRUDO E BUFALA, 12

pulpe de tomates Gargano, mozzarella fiordilatte, mozzarella de bufflonne DOP crue, jambon de Parme, basilic, tomates cerises fraîches et huile d'olive extra vierge

SPECIAL **ZUCCA VIOLA E SPECK, 12**

mozzarella fior di latte, citrouille violine rôtie, speck du Trentin, flocons de parmesan crus et graines de citrouille grillées

SALSICCIA E STRACCIATA, 12,5 🌿

pulpe de tomate Gargano, mozzarella fior di latte, saucisse de porc, stracciata de bufflonne et basilic frais



FOCACCE GARNIES

un quart de focaccia, servi dans la forme iconique en triangle ◊

LA PIÙ RICHIESTA **QUELLA DI CAMPO, 7,5** 🌿

Scarole sautée, stracciatella et concassé de tomates séchées

DELICATA, 6,8

jambon cuit de haute qualité, tomates mélangées, mozzarella fiordilatte, flocons de Parmigiano Reggiano IGP, laitue et huile d'olive extra vierge

PARMA, 8

jambon de Parme, mozzarella de bufflonne DOP, roquette et huile d'olive extra vierge

FRIARIELLI, 7,5

mozzarella fior di latte, brocoli, salami épicé et mayonnaise nduja

LA PIEMONTESE, 8

rumsteck de veau, sauce au thon, filets d'anchois siciliens, câpres et épinards frais

BONGUSTAIA, 7,4

mortadelle de pistaches, crème de gorgonzola, caramel au vinaigre balsamique et pistaches hachées

UNE EXPLOSION
DE GOÛT POUR LES
VRAIS GOURMETS



FOCACCE HABILLÉES

entière, coupée en 3 ou 6 triangles... idéale à partager ◊

VOMERO, 15 🌿

pulpe de tomate Gargano, tomates cerises jaunes, mozzarella de bufflonne DOP, flocons de parmesan et basilic frais

AMATRICIANA, 15,5

pulpe de tomate Gargano, fromage pecorino Romano, bacon Dop et poivre noir

LIPARI, 14,5

pulpe de tomate du Gargano, stracciatella Bufala DOP, anchois siciliens, basilic et origan

FASSONA, 17

feuilles de navet, tartare piémontais Fassona, sauce thon et noisettes

EMILIANA, 16

mortadelle de pistaches, crème de gorgonzola, caramel au vinaigre balsamique et pistaches grillées hachées

LE PLUS DEMANDÉ

GRANDE CLASSICO, 17

jambon de Parme, mozzarella fiordilatte, roquette sauvage et huile d'olive extra vierge

RECOMMANDÉE
POUR 2 PERSONNES
mais si tu as
très faim, prends-la
pour toi seul(e)



LE SPÉCIAL DU MOIS

LA SPECIAL

L'AUTUNNALE, 17 🌿

gorgonzola doux, carpaccio de potiron mariné
crumble d'amaretti et noix, basilic

RECOMMANDÉE
POUR 2 PERSONNES
mais si tu as
très faim, prends-la
pour toi seul(e)



LA CUISINE

une sélection de plats piémontais

VITELLO TONNATO, 9,8

veau traditionnel sauce thon, salade de valériane accompagné de notre focaccia

BATTUTA PIEMONTESE, 10

viande crue de fassona piémontaise avec flocons de parmesan, noisettes, salade de valériane accompagnée de notre focaccia

TAGLIOLINI AL RAGÙ 9

pâtes fraîches aux œufs Tajarin, ragoût Angus et Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 10

tagliatelles de pâtes aux œufs frais, sauce aux cèpes, parmigiano reggiano et persil frais

RAVIOLI DEL PLIN, 7,5

agnolotti del plin farcis à la viande au beurre et fondue Parmigiano Reggiano

CHICKEN BURRITO, 12

tortilla de farine de blé avec suprême de poulet cuit à basse température, chou rouge mariné et sauce au yaourt

BRASATO AL BARBERA, 13

boeuf braisé mijoté avec pommes de terre ceux cuits au four rustique

INSALATA SAVOIA, 8,5

iceberg, thon, olives, tomates cerises, maïs, Flocons de tomino piémontais avec croûtons de focaccia

INSALATA RICCA, 9

laitue verte, roquette, crevettes marinées au citron vert, olives, tomates datterino jaunes, sauce Ricca et croûtons de focaccia

INSALATA MEDITERRANEA, 9

salade Iceberg, tomates cerises, olives noires dénoyautées, feta, câpres, oignon rouge, origan frais, jus de citron

APERIRICCA

notre apéritif tous les jours de 18h à 19h30



9€

BOISSON DE VOTRE CHOIX

Parmi ceux du menu qui portent le symbole



+

TAPAS

*notre de focaccia, sel et huile d'olive
extra vierge, bruschetta aux tomates
assaisonnées, anchois verts
et olives vertes*

LES DESSERTS

de notre production 

IL BICERIN, 3,5

glace maison, café, Nutella et chantilly

IL BICERUN, 6

croûtons de focaccia, fraises, glace maison, chantilly et noisettes

APPLE CAKE DI FOCACCIA, 6,5

avec cannelle, jus de pomme, pommes caramélisées, crème, crème anglaise et meringue

FOCACCIAMISÙ, 6

mousse mascarpone, café, focaccia et cacao amer

LE PLUS DEMANDÉ

FOCACCELLA, 5

¼ focaccia au Nutella, chantilly et flocons de chocolat Torino

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Pour toute information concernant les ingrédients allergènes (Règ. UE 1169/2011) présents dans les recettes, veuillez vous adresser au personnel pour consulter le REGISTRE DES ALLERGÈNES. Il est en tout cas important de signaler au personnel en salle toute allergie ou intolérance.

DÉJEUNER

du lundi au vendredi valable uniquement le midi

MENU DU FOUR

choisir entre
TOUTES LES GARNIES
+ eau + café

9,5

MENU DE CUISINE

choisir entre
UNE DES PÂTES
+ eau + café

10,5

MENU LIGHT

choisir entre
UNE SALADE
+ eau + café

10,5

COCKTAIL & BOISSONS

SPRITZ CORSETTI

liquore corsetti, prosecco, soda

🍸 4,5

SPRITZ APEROL

aperol o campari, prosecco, soda

5

HUGO SPRITZ

prosecco, sambuco, soda

🍸 5,5

JAPAN SPRITZ

midori, prosecco e soda

🍸 5,5

SORRENTO SPRITZ

limoncello, prosecco, soda

🍸 5,5

DRY SPRITZ

martiny dry, prosecco, angostura, soda

🍸 5,5

ROSSO RICCA

vino rosso docg, cedrata, granatina fruits frais

🍸 5,5

BIANCO RICCA

vino bianco docg, sciroppo di kiwi, sprite, fruits frais

🍸 5,5

AMERICANO

bitter campari, vermouth rosso, soda

🍸 6

NEGRONI

vermouth rosso, Campari, gin

🍸 6

NEGRONI SBAGLIATO

vermouth rosso, Campari, prosecco

🍸 6

BLOODY MARY

vodka, pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, worchester sauce, sale di sedano (Virgin sans vodka)

🍸 6



AFTER DINNER

MOSKOW MULE

vodka, ginger beer, citron vert, gingembre

🍸 6

VODKA TONIC

Absolute, Balkan

7

GIN TONIC

Gordon, Bosford
Tanqueray, Bombay
Mare, Hendrick's
Monkey 47

🍸 6
7
10
12

ZERO ALCOL

VIRGIN'S BOB

ananas, orange, papaye, noix de coco, jus de citron vert, soda fruits

🍸 5

SHIRLEY TEMPLE

ginger ale, sirop de grenadine

🍸 5

FRUIT PUNCH

mélange de jus de fruits, jus de myrtille, soda, fruits frais mixed

🍸 5



BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|--|-----|
| COCA COLA, COCA 0, FANTA, SPRITE, THE FREDDO LIMONE/PESCA 0,33L | 3,5 |
| SPREMUTA DI ARANCIA | 4,5 |
| RED BULL | 4,5 |
| GINGER BEER 0,20L | 4 |
| EAU 0,5l Plate/Pétillante | 1,5 |
| TONICA 0,20L | 3,5 |

BIÈRES

| Pression | 0,20L | 0,40L |
|---|-------|---|
| DRAFT BEER PORETTI 4 LUPPOLI lager | 3,5 |  5 |
| DRAFT BEER PORETTI 4 LUPPOLI non filtrée | 3,8 |  5,5 |
| DRAFT BEER PORETTI 6 LUPPOLI bock rossa | 3,8 |  5,5 |

Bières Artisanales 6

Bouteille de 33cl **EPICA** (sicilia)

EOLO pale ale | POLIFEMO american pale ale

APOLLO double ipa | KORE white ipa | MEDUSA dubbel

TIFEO belgian ale al miele | CERERE weizen



VINS

Vins Mousseux

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Montegrande (Veneto)

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO

Victoria (Friuli Venezia Giulia)

Bouteille

Verre

20

 6

16

 5

Vins blancs

ROERO ARNEIS DOCG "ANTERISIO"

Cascina Chicco (Piemonte)

RIBOLLA GIALLA

Victoria (Veneto)

ANTHILIA DOC

Donna Fugata (Sicilia)

FALANGHINA

Fremondo (Campania)

Bouteille

Verre

24

 6

18

 5

25

 6

16

 4,5

Vins rosés

ROSA DEI FRATI

Ca' dei Frati (Lombardia)

Bouteille

Verre

26

 6

Vins rouges

BARBERA ALBA "GRANERA ALTA"

Cascina Chicco (Piemonte)

NEBBIOLO ALBA DOC

Airone (Piemonte)

IGT PUGLIA PRIMITIVO

Urmà (Puglia)

VALPOLICELLA DOC BOCCASCALUCE

Vicentini (Veneto)

Bouteille

Verre

24

 5,5

22

 5,5

18

 5

20

 5,5

CAFFETTERIA

| | |
|--|-----|
| CAFFÈ espresso | 1,2 |
| CAFFÈ décaféiné / d'orge / americano / ginseng | 1,5 |
| MAROCCHINO | 2,5 |
| CAPPUCCINO | 2,5 |
| CAFÉ FRAPPÉ | 3,5 |

LIQUEURS & SPIRITUEUX

| | |
|---|---|
| AMARI&CO. Del Capo, Fernet, Brancamenta, Montenegro, San Simone, Jagermeister, Mirto, Genepi, Limoncello, Baileys | 4 |
| GRAPPE Arneis, Moscato | 5 |
| BRANDY Vecchia romagna | 4 |
| WHISKY Jack Daniel's, Jhonny Walker, Bushmills Whisky | 6 |