

# **FORNO RICCA**

panificatori contemporanei

## **FOOD**

**LE MIGNON  
CONDIVIDIAMO  
LE TEGAMINO  
LE FOCACCE FARCITE  
LE FOCACCE VESTITE  
SPECIAL DEL MESE  
APERIRICCA  
LA CUCINA  
DOLCI  
PRANZO**

## **DRINK**

**COCKTAIL  
BIBITE  
BIRRE  
CANTINA  
CAFFETTERIA  
LIQUORI E DISTILLATI**

# LE MIGNON

tapas di focaccia, impasto con lievito madre a lunga lievitazione

## CURCUMA, 4

focaccia con impasto alla curcuma farcita con mortadella di Modena IGP, crema di gorgonzola e granella di pistacchi

## ALGA SPIRULINA, 4

focaccia con impasto all'alga spirulina farcita con friarielli e maionese all'nduja

## SPECIAL BARBABIETOLA, 4

focaccia con impasto alla barbabietola farcita con zucca violina, pecorino e semi tostati

## Sei indeciso?

## Provale tutte a soli 10,50€



# CONDIVIDIAMO

selezione di sfiziosità da condividere ◊

## **TAGLIERE SFIZIOSO, 13**

mortadella ai pistacchi, prosciutto cotto alta qualità, crema di gorgonzola, pecorino semi stagionato e tranci di focaccia

## **TAGLIERE DEL FORNO, 23**

prosciutto crudo di Parma, mortadella ai pistacchi, prosciutto cotto alta qualità, speck del Trentino, crema di gorgonzola, pecorino semi stagionato, fontina valdostana, stracciata di bufala DOP e tranci di focaccia

## **BRUSCHETTE DI FOCACCIA, 7,5** 🌿

- datterino giallo e rosso, stracciata di bufala DOP e basilico fresco
- datterino giallo e rosso, mozzarella fiordilatte e scorza di lime

## **ANTIPASTO CAVOUR, 10**

tomini conditi, carne cruda di fassona Piemontese, vitello tonnato, acciughe al verde e triangoli di focaccia



# LE TEGAMINO

*impasto con 72 ore di lievitazione per il tegamino tipico torinese* ◊

## **IL PIÙ RICHIESTO** POMODORO E MOZZARELLA, 8 🌿

polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco ed olio evo

## **GORGONZOLA & CO, 10** 🌿

mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina valdostana, provola affumicata, origano ed olio evo

## **SALAMINO E NDUJA, 11**

polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, nduja, basilico, origano ed olio evo

## **BUFALA, 11** 🌿

polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, basilico fresco ed olio evo

## **CRUDO E BUFALA, 12**

polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, prosciutto crudo di Parma, basilico, pomodorini freschi e olio evo

## **SPECIAL** ZUCCA VIOLA E SPECK, 12

mozzarella fior di latte, zucca violina arrostita, speck del Trentino, scaglie di parmigiano fuori cottura e semi di zucca tostati

## **SALSICCIA E STRACCIATA, 12,5** 🌿

polpa di pomodoro del Gargano, mozzarella fior di latte, salsiccia norcina, stracciata di bufala e basilico fresco



# LE FOCACCE FARCITE

*un quarto di focaccia, servito nell'iconica forma a triangolo*

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

scarola ripassata, stracciatella e battuto di pomodori secchi

**DELICATA, 6,8**

prosciutto cotto alta qualità, mozzarella fiordilatte, scaglie di parmigiano reggiano IGP, lattuga ed olio evo, pomodori misti

**PARMA, 8**

prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, rucola ed olio evo

**FRIARIELLI, 7,5**

mozzarella fior di latte, friarielli, salamino piccante e maionese all'nduja

**LA PIEMONTESE, 8**

girello di vitello, salsa tonnata, filetti di acciughe della Sicilia, capperi e spinacino fresco

**BONGUSTAIA, 7,4**

mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi

UN'ESPLOSIONE  
DI GUSTO,  
PER VERI GOLOSI!



# LE FOCACCE VESTITE

*intera, divisa in 6 triangoli... ideali da condividere* ◊

## VOMERO, 15 🌿

polpa di pomodoro del Gargano, pomodorini gialli, mozzarella di Bufala Dop, scaglie di parmigiano e basilico fresco

## AMATRICIANA, 15,5

polpa di pomodoro del Gargano, pecorino romano, guanciale Dop e pepe nero

## LIPARI, 14,5

polpa di pomodoro del Gargano, stracciatella di Bufala Dop, acciughe della Sicilia, basilico e origano

## FASSONA, 17

cime di rapa, tartare di Fassona Piemontese, salsa tonnata e nocciole

## EMILIANA, 16

mortadella ai pistacchi, crema di gorgonzola, caramello all'aceto balsamico e granella di pistacchi tostati

## LA PIÙ RICHIESTA **GRANDE CLASSICO, 17**

prosciutto crudo di Parma, mozzarella fiordilatte, rucola di campo e olio evo

CONSIGLIATA  
PER 2 PERSONE  
ma se hai tanta  
fame prendila  
da sol\*



# SPECIAL DEL MESE

LA SPECIAL

**L'AUTUNNALE, 17** 🌿

gorgonzola dop dolce, carpaccio di zucca marinata  
crumble di amaretti e noci, basilico

**CONSIGLIATA  
PER 2 PERSONE**  
ma se hai tanta  
fame prendila  
da sol\*



# LA CUCINA

*una selezione di piatti della cucina piemontese*

## **VITELLO TONNATO, 9,8**

vitello tonnato della tradizione con salsa tonnata, insalata valeriana accompagnato dalla nostra focaccia

## **BATTUTA PIEMONTESE, 10**

carne cruda di fassona piemontese con scaglie di parmigiano, nocciole, insalata valeriana accompagnato dalla nostra focaccia

## **TAGLIOLINI AL RAGÙ 9**

tajarin di pasta fresca all'uovo, ragù di Angus e Parmigiano Reggiano

## **TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 10** 🍄

tagliatelle di pasta fresca all'uovo, salsa ai funghi porcini, parmigiano reggiano e prezzemolo fresco

## **RAVIOLI DEL PLIN, 7,5**

agnolotti del plin ripieni di carne con burro e fonduta di Parmigiano Reggiano

## **CHICKEN BURRITO, 12**

tortilla di farina di grano con di suprema di pollo cotta a bassa temperatura con cavolo rosso marinato e salsa yogurt

## **BRASATO AL BARBERA, 13**

brasato di manzo a lenta cottura con patate rustiche al forno

## **INSALATA SAVOIA, 8,5** 🍷 🍷

iceberg, tonno, olive, pomodorino ciliegino, mais, fiocchi di tomino piemontese con crostini di focaccia

## **INSALATA RICCA, 9**

lattughino verde, rucola, gamberi marinati al lime, olive, datterino giallo, salsa Ricca e crostini di focaccia

## **INSALATA MEDITERRANEA, 9**

insalata iceberg, pomodorini ciliegino, olive nere denocciolate, feta, capperi, cipolla rossa, origano fresco, succo di limone

# APERIRICCA

*il nostro aperitivo tutti i giorni dalle 18 alle 19.30*



9€

## DRINK A SCELTA

*Tra quelli a menù con simbolo *

+

## TAPAS

*la nostra focaccia sale e olio evo,  
bruschetta con pomodoro condito,  
acciughe al verde e olive verdi*

# i DOLCI

di nostra produzione 

## **IL BICERIN, 3,5**

gelato della casa, caffè, Nutella e panna montata

## **IL BICERUN, 6**

crostini di focaccia, fragole, gelato artigianale, panna montata e nocciole

## **APPLE CAKE DI FOCACCIA, 6,5**

alla cannella, succo di mela, mele caramellate, crema, pasticcera e meringa

## **FOCACCIAMISÙ, 6**

mousse al mascarpone, caffè, focaccia e cacao amaro

## **IL PIÙ RICHIESTO FOCACCELLA, 5**

$\frac{1}{4}$  di focaccia con nutella, panna montata e scaglie di cioccolato Torino

### ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Reg. UE 1169/2011) presenti nelle ricette si prega di rivolgersi al personale per l'AGENDA DEGLI ALLERGENI, è in ogni caso importante comunicare al personale di sale eventuali allergie o intolleranze.

# il PRANZO

*da lunedì a venerdì valido solo a pranzo*

## MENU DEL FORNO

a scelta tra  
TUTTE LE FARCITE  
+ acqua + caffè

9,5

## MENU DELLA CUCINA

a scelta tra  
UN PRIMO PIATTO  
+ acqua + caffè

10,5

## MENU LIGHT

a scelta tra  
UN INSALATA  
+ acqua + caffè

10,5

# COCKTAIL & DRINK

## **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 e soda

🍸 5,5

## **DRY SPRITZ**

martiny dry, prosecco, angostura e soda

🍸 5,5

## **ROSSO RICCA**

vino rosso docg, cedrata, granatina e frutta fresca

🍸 5,5

## **BIANCO RICCA**

vino bianco docg, sciroppo di kiwi, sprite e frutta fresca

🍸 5,5

## **AMERICANO**

bitter campari, vermouth rosso, soda

🍸 6

## **NEGRONI**

vermouth rosso, Campari e gin

🍸 6

## **NEGRONI SBAGLIATO**

vermouth rosso, Campari e prosecco

🍸 6

## **BLOODY MARY**

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

🍸 6



## AFTER DINNER

### MOSKOW MULE

vodka, ginger beer, lime e zenzero

🍸 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, arancio, papaya cocco, succo di lime e soda

🍸 5

### SHIRLEY TEMPLE

ginger ale e sciroppo di granatina

🍸 5

### FRUIT PUNCH

mixed fruit juce con succo di mirtillo, soda e frutta

🍸 5



# BIBITE

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
ACQUA 0,5l nat/gas	1,5
TONICA 0,20L	3,5

# BIRRE

Alla spina	0,20L	0,40L
DRAFT BEER PORETTI 4 LUPPOLI lager	3,5	 5
DRAFT BEER PORETTI 4 LUPPOLI non filtrata	3,8	 5,5
DRAFT BEER PORETTI 6 LUPPOLI bock rossa	3,8	 5,5

**Le artigianali** 6  
in bottiglia birrificio **EPICA** (sicilia) 33cl  
EOLO pale ale | POLIFEMO american pale ale  
APOLLO double ipa | KORE white ipa | MEDUSA dubbel  
TIFEO belgian ale al miele | CERERE weizen



# CANTINA

## Bollicine

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Montegrande (Veneto)

### BLANC DE BLANCS MILLESIMATO

Victoria (Friuli Venezia Giulia)

Bottiglia Calice

20  6

16  5

## Vini Bianchi

### ROERO ARNEIS DOCG "ANTERISIO"

Cascina Chicco (Piemonte)

### RIBOLLA GIALLA

Victoria (Veneto)

### ANTHILIA DOC

Donna Fugata (Sicilia)

### FALANGHINA

Fremondo (Campania)

Bottiglia Calice

24  6

18  5

25  6

16  4,5

## Vini Rosati

### ROSA DEI FRATI

Ca' dei Frati (Lombardia)

Bottiglia Calice

26  6

## Vini rossi

### BARBERA ALBA "GRANERA ALTA"

Cascina Chicco (Piemonte)

### NEBBIOLO ALBA DOC

Airone (Piemonte)

### IGT PUGLIA PRIMITIVO

Urmà (Puglia)

### VALPOLICELLA DOC BOCCASCALUCE

Vicentini (Veneto)

Bottiglia Calice

24  5,5

22  5,5

18  5

20  5,5

# CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ</b> espresso	1,2
<b>CAFFÈ</b> decaffeinato / orzo / americano / ginseng	1,5
<b>MAROCCHINO</b>	2,5
<b>CAPPUCCINO</b>	2,5
<b>CAFFÈ SHEKERATO</b>	3,5

# LIQUORI & DISTILLATI

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