



**Benvenuti
e grazie di essere
con noi...**

Puoi mangiare la pizza
di Cupolino
anche **a casa tua...**

ph. 011 19509579
375 5287688

Rivoli . Torino . Italia
Corso Francia 234 A

*Chiuso Sabato e Domenica
solo a pranzo
e il martedì tutto il giorno*



CUPOLINO

**PIZZA
CECI & TEGAMINO**

Aspettando la Pizza...

La cecina di CUPOLINO al testo
nel tegamino in rame per due persone

PISA euro 7,00
cecina con pepe

GENOVA euro 8,00
cecina con gorgonzola D.O.P.

GALEA euro 8,00
cecina con cipolla di Tropea

(farina di ceci, olio di arachidi, sale, olio EVO)

Sfizi Caldi euro 4,50

BOCCONCINO CALDO
del nostro pane di giornata con salame di turgia

BOCCONCINO CALDO
del nostro pane di giornata con stracciata di vaccino
e anchoas del Cantabrico

BOCCONCINO CALDO
del nostro pane di giornata con insalata russa della tradizione

Le nostre pizze al Tegamino

CUPOLINO Passata di pomodoro riserva, filetto San Marzano, bufala a crudo, basilico, olio EVO	euro	8,50
ORTOGIALLO Ciliegiino giallo, verdure di stagione, basilico, ricotta salata	euro	9,00
SALMASTRO Crema di ciliegiino giallo, stracciatella, filetti di acciuga del Mar Cantabrico	euro	12,00
GULASA Passata rustica, cipolla rossa, gorgonzola dolce, salsiccia	euro	12,00
BIANCA SUD Bufala, friarielli, patate, salsiccia	euro	12,00
MAZZARA I Gamberi Rossi, lardo di Patanegra in conca, stracciatella, ciliegiino giallo semi dry, salsa guacamole	euro	18,00
FIOCCO Fior di latte, fiocco di Mortadella, gocce di pesto Genovese fresco	euro	9,00
SAN SPILINGA Passata di datterini rossi riserva, toma, cipolla di Tropea, nduja di Spilinga, zeste di limone.	euro	10,00
RECOTTO Fior di latte, cotto del Macellaio, ricotta salata, olio al basilico	euro	11,00
RIVULE' Fior di latte, patate, Èl salam ëd turgia, origano di Pantelleria IGP	euro	11,00
ALEX Pomodorini, cipolla rossa, peperoni, olive nere, feta, origano, basilico, olio EVO	euro	10,00

Impasto delle nostre selezionate farine macinate a pietra

Il gelato di **Pepino**

Crema

con fiocchi di sale e basilico

euro 4,00

Cantuccini
e Vin Santo

euro 5,00

Panna Cotta
Alla Violetta

euro 5,00

Musse
Con Frutti Rossi

euro 5,00

Crumble
Pesche e Cioccolato

euro 5,00

Acqua Vite / Liquori / Amari

euro 5,00

Caffè Illy

euro 1,50

Coperto

euro 1,00

Bollicine

Dirupo

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
Andreola

Calice euro 4,00

Bottiglia euro 16,00

Sansannè

Spumante Metodo Classico Brut
Marcalberto

Calice euro 6,00

Bottiglia euro 27,00

Carte D'Or Brut

Champagne Metodo Classico
Drappier

Bottiglia euro 55,00

Bianco

Frati

Lugana D.O.C.
Ca' dei Frati

Calice euro 5,00

Bottiglia euro 20,00

Lambrusco

Sassomoro

Lambrusco Modena D.O.C.
Cleto Chiarli

Calice euro 4,00

Bottiglia euro 15,00

Rosso

Caresana

Ruche' di Castagnole M.to D.O.C.G.
Gatto Pierfrancesco

Calice euro 5,00

Bottiglia euro 17,00

La nostra Birra artigianale

Birrificio

SORALAMA'

**Piccola
Media**

euro 3,50

euro 5,50

WELCOME 4,8

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

Lager (Helles) di ispirazione tedesca pulita, maltata di color paglierino con gusto delicato cereale dolce e finale morbido e secco, ma gluten free

WOW 5,8

Birra a bassa fermentazione della famiglia delle Lager tedesche in stile Bock. Rossa rubino, interessanti sapori di malto e caramello.

SLURP 4,8

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

bottiglia 75 cl.

euro 12,00

Birra a bassa fermentazione in stile Pils, dal colore dorato con schiuma fine, note floreali e un delicato profumo di agrumi. Dal 2013 presente nella guida Slow Food.

GENNY 4,8

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

bottiglia 75 cl.

euro 12,00

Blanche in stile belga con speziatura delicata di arancia amara e semi di coriandolo, in aggiunta il mastro birraio Lorenzo Turco inserisce i fiori di Genepi della Val Susa.

EX 5,8

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

bottiglia 75 cl.

euro 12,00

Birra ad alta fermentazione in stile blonde Ale, profumo complesso in cui dominano i sentori di cereali e agrumi.

OH 7,2

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

bottiglia 75 cl.

euro 12,00

Birra strong Ale ad alta fermentazione dal colore ambrato intenso, schiuma compatta e gusto equilibrato.

CALIFORNIA 6

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

Birra chiara ispirata alle California Common IPA, cioè birre fermentate con lieviti Lager fatti lavorare a temperature un po' più alte del normale e abbondantemente luppolate. L'aroma agrumato e di frutti tropicali del luppolo Citra è predominante al naso su un sottofondo di crosta di pane dato dal lievito lager.

MEXICANA 6,9

bottiglia 33 cl.

euro 5,00

Birra chiara a bassa fermentazione ispirata alle birre più antiche del Messico. Caratterizzata da un'ottima armonia, gusto equilibrato e secco in cui predomina il luppolo in un piacevole retrogusto amaro accompagnato da sensazioni di malto fresco.

HEINEKEN **zero alcol**

bottiglia 33 cl.

euro 3,50

BIBITE

euro 3,50

Chinotto Lurisia

33 cl.

Aranciata Lurisia

33 cl.

Cocacola

33 cl.

Cocacola zero

33 cl.

Estathe'

33 cl. limone / pesca

Acqua

bottiglia

euro 1,50

Elenco Allergeni

- 1) cereali contenenti glutine
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) uova e prodotti a base di uova
- 4) pesce e prodotti a base di pesce
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) soia e prodotti a base di soia
- 7) latte e prodotti a base di latte
- 8) frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di macadamia, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi.
- 9) sedano e prodotti a base di sedano
- 10) senape e prodotti a base di senape
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13) lupini e prodotti a base di lupini
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi