



PASSAPAROLA
BOTTEGA CONTEMPORANEA

STORIE DI TERRA RICORDI E RADICI

Questo non è un menu.

È un diario di viaggio, un racconto che unisce le radici siciliane e campane della mia famiglia alla terra che mi ha cresciuto: il Piemonte.

Ogni piatto nasce dal ricordo vivo dei profumi di casa, dei colori degli agrumi, del grano maturo, delle corse tra gli uliveti e del vento caldo che portava il profumo del pranzo come una promessa.

È una cucina che intreccia memoria e scoperta. Una ricerca continua dell'autenticità, fatta di ingredienti scelti con cura, di relazioni vere con i produttori e di una visione contemporanea della tradizione.

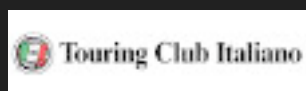
Credo nel valore delle piccole cose, nella cultura gastronomica che si tramanda, evolve e resiste.

Per questo BottegaContemporanea è parte dell'Alleanza Slow Food: perché un futuro sostenibile comincia dal piatto.

SELEZIONATI DA:



2025 - 2026



2026



Pizzerie d'Italia
(85 punti) 2026



50 Top Pizza (Pizzerie Eccellenti)
2023 - 2024 - 2025



World of Mouth



We love pizza
2025



Piemonte a Tavola
2025



Bongiovanni
2025 - 2026



ALLERGENI

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, anche nel caso in cui l'allergene non sia indicato tra gli ingredienti della ricetta.

Segnalare ogni informazione è fondamentale per garantire la vostra sicurezza.

- | | | | |
|---|-----------------|----|-----------|
| 1 | GLUTINE | 8 | SENAPE |
| 2 | LATTOSIO | 9 | SEDANO |
| 3 | FRUTTA A GUSCIO | 10 | UOVA |
| 4 | PESCE | 11 | SOIA |
| 5 | MOLLUSCHI | 12 | ANIDRIDE |
| 6 | CROSTACEI | | SOLFOROSA |
| 7 | SESAMO | | |



VEGETARIANO



PICCANTE

NON EFFETTIAMO I CALCOLI DEI CONTI SEPARATI.

COPERTO 2,50 €

In caso di emissione di fattura, il cliente deve comunicarlo prima del pagamento.

Per garantire la massima sicurezza e qualità, alcune preparazioni vengono abbattute di temperatura secondo normativa HACCP.



INIZIO LIQUIDO

GIN TONIC

MACAJA

| 13.00 € |

Gin premium delle Langhe, ottenuto da botaniche come nocciola piemontese, ginepro umbro, arancia ligure, rosmarino selvatico e fiori di sambuco. Profumo di nocciola tostata, note erbacee e agrumate, corpo rotondo e finale fresco.

IONICO

| 13.00 € |

Ispirato al legame tra terra e mare, nasce da botaniche mediterranee: ginepro, mirto, cardamomo e agrumi. Fuse con acqua dell'Etna e una lieve nota salina. Fresco, minerale e iodato, evoca la brezza marina e la roccia vulcanica siciliana.

FAVIGNANA

| 13.00 € |

Gin mediterraneo con botaniche coltivate e raccolte sull'isola di Favignana: scorze di limone, mirto selvatico, foglie d'ulivo, camomilla e menta dolce. Fresco e aggrumato, con eleganti note erbacee e marine che evocano il profumo marino.

VERMOUTH

IL PROFESSORE

| 6.00 € |

Vermouth del Professore, ricco e aromatico, tra agrumi, spezie ed erbe officinali, con un finale lungo e pulito.

COCCHI STORICO

| 6.00 € |

Storico Vermouth di Torino Cocchi, ricco e avvolgente, tra agrumi, cacao ed erbe officinali, con un finale amaricante elegante e persistente.

CARLO ALBERTO ROSSO RISERVA

| 6.50 € |

Carlo Alberto Riserva, Vermouth Rosso Superiore, intenso e avvolgente, tra frutta rossa, vaniglia e spezie, con un profilo aromatico complesso e un finale lungo e armonico.

COCKTAIL

SAVOIA SPRITZ

| 10.00 € |

Altalanga DOCG, Bitteranza e zest di arancio.

FILO ROSSO

| 10.00 € |

Maraschino, rum scuro, granatina e succo d'ananas

SHIRLEY TEMPLE

| 8.00 € |

Ginger ale e granatina

AGRUME D'ESTATE

| 8.00 € |

Lime, zucchero di canna, menta, acqua brillante



DEGUSTAZIONE RADICI

Un percorso tra Piemonte e Sud, nella nostra idea di cucina.
Piatti che nascono da memoria e ricerca, pensati per essere condivisi e rispettati nel loro equilibrio.

AMUSE BOUCHE

MEMORIA DI LAVA E GRANO

Cannolo di grani piemontesi, parmigiana di melanzane, crema di pomodoro bruciato e besciamella affumicata.

VERSIONE POP DI UN CLASSICO

Polpetta di guancia stracotta, panata nel sesamo di Ispica 🍷 e crema di Ciabrot (Caprino cremoso, aromatico) e paprika dolce.

PËR BIN FÀIT

Tajarin 30 tuorli con ragù di salsiccia tipo Bra, jus di barbera d'Asti DOC e cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto 🍷 arsa.

MANIFESTO MORBIDO

Guancia* di maialino astigiano brasata, jus ristretto, crema di sedano rapa e prugna in osmosi di aceto di mele.

GELATO GASTRONOMICO

| 55,00 € |



ABBINAMENTO VINI



Percorso vini in abbinamento, 3 calici selezionati dal nostro sommelier per accompagnare ogni piatto.

| 20,00 € |



DEGUSTAZIONE RICORDI

Un percorso che attraversa le nostre pizze, tra impasto, materia e territorio. Dalle radici alla ricerca, ogni proposta è pensata per essere condivisa e raccontare la nostra identità.

AMUSE BOUCHE

MONTANARA STELLA ALPINA

Lardo di Muncalè, fonduta di castelmagno DOP e nocciola Piemonte IGP.

TEXTURE DEL SUD

FUORI COTTURA: stracciatella di Andria, parmigiana di melanzane*, scaglie di Gran Kinara ed emulsione di basilico.

CORTE SAVOIA

FUORI COTTURA: girello di fassona piemontese cotto punto rosa, salsa tonnata alla vecchia maniera, demi-glacé e foglie di capperi.

GELATO GASTRONOMICO

| 35,00 € |

Il percorso degustazione è disponibile tutte le sere, escluso il sabato.

È pensato per un minimo di due persone.

Per rispetto dell'equilibrio dei piatti non sono previste modifiche.

Coperto e acqua inclusi. Bevande e caffè esclusi.



SUSHI PIEMONTESE

Fassona piemontese lavorata a crudo.
Sapori che si muovono tra Piemonte e Sud, seguendo la nostra idea di cucina.
Un equilibrio tra tecnica, materia e memoria.

PARLA PÀ !!! | 13.00 € |

CUORE: Crema di blu del Moncenisio.

ESTERNO: Salsiccia tipo Bra, maionese alla nocciola, porri di Cervere croccanti e nocciola Piemonte IGP.

| 2 - 3 - 10 |

MASLE SICULO | 13.00 € |

CUORE: Salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: Battuta a coltello di sottofiletto di Fassona piemontese, julienne di melanzane in agrodolce, pomodoro ciliegino di Pachino semi-dry e maionese alla menta piperita.

| 10 - 12 |

ALBA NOMADE | 14.00 € |

CUORE: crème fraîche (alla robiola Bosina, yogurt greco, caprino fresco ed erba cipollina).

ESTERNO: Albese di Fassona piemontese, gelée al mango e pepe di Timut e granella di pistacchio.

| 2 - 3 |

FUMA NEN | 14.50 € |

CUORE: Girello di Fassona punto rosa.

ESTERNO: Salsa tonnata alla vecchia maniera, capperi di Pantelleria IGP.

| 4 - 10 - 12 |

Il nostro sushi piemontese incontra una riduzione di Nebbiolo d'Alba DOC alle pedemontane.

| 11 - 12 |



ANTIPASTI, INIZIO DEL VIAGGIO

MEMORIA DI LAVA E GRANO



| 12.00 € |

Cannolo di grani piemontesi, parmigiana di melanzane*, crema di pomodoro bruciato e besciamella affumicata.

| 1 - 2 |

MONFERRATO VIVO

| 13.00 € |

Roast-beef, jus di Barbera d'Asti DOC, cipollotto astigiano glassato e EVO DOP al timo.

| 9 - 12 |

LE MIE DUE TERRE

| 13.50 € |

Tre battute a coltello di fassona piemontese, ognuna con un'anima differente:

- Crema di Ciabrot (Caprino cremoso aromatico) e nocciola Piemonte IGP.
- Foglie di capperone e miele di carrubo delle api nere sicule 🍯 e cenere di olive nere.
- Lamelle di tartufo e demi-glacé.

| 2 - 3 - 12 |

ZAGARA E FERMENTO

| 15.00 € |

Baccalà in olio-cottura, sancrau (Crauti piemontesi) di cavolo viola, arancia ed EVO DOP al prezzemolo.

| 4 - 12 |

SALE E AGRUMI

| 17.00 € |

Tagliatelle di calamaro* e tartare di gambero* rosso del Mediterraneo, gelée di bergamotto e pepe di Timut.

| 5 - 6 - 12 |



CONDIVISIONE

MERENDA SINOIRA (TAGLIERE)

| 26.00 € |

Salame rustico, lardo di Moncalieri e galantina (Testa in casetta)

Ciabrot (Caprino cremoso aromatico), Sola (Vaccino cremoso) e blu del Moncenisio (Erborinato fresco).

Marmellata di Mara des Bois, miele d'alta montagna di rododendro 🌸 e composta di sedano rosso di Orbassano 🍅.

Accompagnato da focaccia gourmet ai multicereali e mais frantumato.

| 1 - 2 - 9 - 12 |




PRIMI PIATTI

LA VIA DELLO ZAFFERANO | 14.00 € |

Cous cous allo zafferano, uva sultanina, crema di peperone bruciato, caprino fresco e zucchine.

| 1 - 2 - 12 |

PËR BIN FÀIT | 15.00 € |

Tajarin 30 tuorli con ragù di salsiccia tipo Bra, jus di Barbera d'Asti DOC e cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto  arsa.


| 1 - 9 - 10 - 12 |

LANGA RIBELLE | 16.00 € |

Ravioli* di grani piemontesi tirati a mano, alla piastra con shōyu, ripieni di guancia di vitello brasata al Barbera D'Asti DOC, crema di cipolline borettane e gelée di mela Granny Smith.

| 1 - 9 - 11 - 12 |

CREMISI D'OCEANO | 19.00 € |

Riso gigante di Vercelli  con burro centrifugato, fasolari, cozze di Arborea, crema di datterino bruciato, polvere di capperi di Pantelleria IGP e bisque al lime.

| 2 - 5 - 6 - 9 - 12 |

LUCE E RISACCA | 20.00 € |

Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, con ragù di granceola e zest di limone.

| 1 - 6 - 9 - 12 |

SECONDI PIATTI

DUE ATTI NEL 1831 🌿 | 15.00 € |

Polpetta* di melanzana violetta in crosta croccante su crema di Ciabrot (Caprino cremoso aromatico) e crema di datterino bruciata.

| 1 - 2 - 12 |

MANIFESTO MORBIDO | 18.50 € |

Guancia* di maialino astigiano brasata, jus ristretto, crema di sedano rapa e prugne d'Agen in osmosi di aceto di mele.

| 9 - 12 |

OMBRA E RADICI | 22.00 € |

Tagliata di sottofiletto di fassona panato con nocciola Piemonte IGP vellutata di patata Violet Queen e senape di Langa al Barbera.

| 1 - 2 - 3 - 8 - 12 |

BRACE AMARA | 20.00 € |

Polpo* affumicato al faggio, crème fraîche (alla robiola Bosina, yogurt greco, caprino fresco ed erba cipollina) e puntarelle spadellate.

| 2 - 5 |

LINEA MEDITERRANEA | 22.00 € |

Tataki di tonno del Mediterraneo, sesamo di Ispica 🍷, finocchio croccante e gelée di arancia rossa di Sicilia.

| 4 - 7 - 12 |

CONTORNI

PATATE AL FORNO 🌿 | 6.50 € |

VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE 🌿 | 7.00 € |

MILLEFOGLIE VEGETALE 🌿 | 7.00 € |

Zucchine, carote e cipolla su besciamella affumicata.

| 1 - 2 |

NATURA GENTILE 🌿 | 12.00 € |

Misticanza, chips di finocchio, mela Granny Smith, Ciabrot (Caprino cremoso aromatico), e nocciola Piemonte IGP.

| 2 - 3 |



I NOSTRI IMPASTI

Le nostre pizze prendono forma attraverso tre interpretazioni d'impasto, pensate per valorizzare ogni ingrediente e sostenere l'equilibrio di ogni proposta.

IMPASTO A LUNGA FERMENTAZIONE

Realizzato con pre-fermento (biga) e farine selezionate Bongiovanni. La lunga maturazione sviluppa profumi complessi, con note di cereale maturo. Il risultato è un cornicione alto e ben alveolato, morbido all'interno e delicatamente croccante all'esterno. Un impasto elegante, leggero e altamente digeribile, pensato per esaltare ogni ingrediente senza sovrastarlo.

Disponibile sulle pizze icone pop e origini.

IMPASTO RUSTICO DA FARINE INTEGRALI LOCALI

Realizzato con farine integrali a km0 di Cereal Ceretto. Lavorato con metodo diretto e lunga maturazione, sviluppa un profilo aromatico più intenso, con richiami tostati e una texture più compatta. Il cornicione è più contenuto, la struttura più rustica ma equilibrata, con una fragranza naturale che accompagna il gusto senza appesantire.

Disponibile sulle pizze icone pop e origini.

IMPASTO GASTRONOMICO AD ALTA IDRATAZIONE

Con farina del Bongiovanni e Cereal Ceretto, steso su mais frantumato e semi di zucca. Alto, soffice e molto alveolato, con una base croccante che dona struttura e contrasto. L'alta idratazione lo rende estremamente leggero e arioso, pensato per sostenere condimenti più complessi. Un impasto che diventa protagonista, non solo supporto.

Disponibile solo sulle pizze gastronomiche.






ICONE POP

MARGHERITA NOCERINA  | € 7.50 |

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, foglie di basilico e EVO DOP Monti Iblei.

| 1 - 2 |

NAPULÈ | € 9.50 |

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, alaccia di Lampedusa , capperi di Pantelleria IGP e origano dell'Etna.

| 1 - 2 - 4 |

FUMO E BOSCO | € 10.00 |

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, funghi champignon, provola affumicata di Agerola e salsiccia di Muncalè.

| 1 - 2 - 12 |

REGINA BAROCCA  | € 10.00 |

Passata di San Marzano DOP.

FUORI COTTURA: Mozzarella di Bufala DOP di Eboli, datterino rosso e emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

SALSICCIA E FRIARIELLI | € 11.00 |

Crema di friarielli, fior di latte artigianale, salsiccia di Muncalè, provola affumicata di Agerola e friarielli.

| 1 - 2 - 12 |

TERRA MATER  *Impasto rustico* | € 11.00 |

Vellutata di patata Violet Queen e fior di latte artigianale.

FUORI COTTURA: Chips di zucchine, crema di peperone caramellato, Gran Kinara e crumble di pane aromatizzato.

| 1 - 2 - 12 |


BURRATA | AFFUMICATA  | € 12.00 |

Ombra di passata di San Marzano DOP.

FUORI COTTURA: Burrata o burrata affumicata, crema di datterino bruciato e emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

DISCO INFERNO  | € 13.00 |

Mozzarella di Bufala DOP di Eboli, salamino piccante di Secondigliano e cipolla di Giarratana in agrodolce .

FUORI COTTURA: N'duja di Spilinga, datterino giallo e hito-togashi.

| 1 - 2 - 12 |

DOPPIA ANIMA | € 14.00 |

Mozzarella di Bufala DOP di Eboli.

FUORI COTTURA: Prosciutto cotto, crochè di patate (alla napoletana) e fonduta di castelmagno DOP.

| 1 - 2 |

COME NELLE VECCHIE RICETTE | € 14.00 |

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, melanzane (cunzate alla siciliana) e polpette di fassona piemontese.

| 1 - 2 |



ORIGINI



FURMÀJ PIEMONTÈIS

Fior di latte artigianale, blu del Moncenisio e Sola (Vaccino cremoso).

CORNICIONE RIPIENO: Ricotta panna di latte con pepe di Timut.

| 1 - 2 |

| € 12.00 |

A L'È PRÒPI BONA


Fior di latte artigianale e patate al forno con erbe aromatiche.

FUORI COTTURA: Crema di peperone caramellato, salsiccia tipo Bra, scaglie di Castelmagno DOP di grotta e pepe affumicato di melo.

| 1 - 2 - 12 |

| € 12.50 |

MUNCALÈ CIABROT

Fior di latte artigianale, Ciabrot (caprino cremoso aromatico) e cipolla di Giarratana in agrodolce .

FUORI COTTURA: Lardo di suini di Muncalè e senape di Langa al Barbera.

| 1 - 2 - 8 - 12 |

Impasto rustico | € 14.00 |

TORNÈ AL FIÒCH

Ombra di San Marzano DOP e fior di latte artigianale.

FUORI COTTURA: Foglie di misticanza, prosciutto crudo delle Langhe e robiola Bosina.

| 1 - 2 - 12 |

| € 14.50 |



A' MÈ TERRA

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, carciofini arrosto.


FUORI COTTURA: Prosciutto cotto, olive verdi Nocellara del Belice e ragusano stagionato DOP.

| 1 - 2 - 12 |

| € 12.50 |

A SCIARIA

Mozzarella di Bufala DOP di Eboli, datterino giallo e melanzane (Cunzate alla siciliana).

FUORI COTTURA: Alaccia di Lampedusa , foglie di capperi e origano dell'Etna.

| 1 - 2 - 4 - 12 |

Impasto rustico | € 13.00 |

SICILIANO FUORI SEDE

Mozzarella di Bufala DOP di Eboli.


FUORI COTTURA: Mortadella di suino nero e pesto di pistacchio.

CORNICIONE RIPIENO: Ricotta panna di latte con pepe di Timut.

| 1 - 2 - 12 |

| € 13.00 |

U FUNNU DU MARI

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, blu del Moncenisio e cipolla di Giarratana in agrodolce .

FUORI COTTURA: Tonno rosso di Marzamemi sott'olio e garum di tonno.

| 1 - 2 - 4 - 12 |

| € 17.00 |



GASTRONOMICHE

TEXTURE DEL SUD  | € 16.00 |

FUORI COTTURA: Stracciatella di Andria, parmigiana di melanzane*, scaglie di Gran Kinara ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

DA BERE CON: Timorasso Derthona DOC "Piccolo Derthona" Walter Massa

BIANCO DI BRA | € 16.00 |

FUORI COTTURA: Stracciatella affumicata, ragù bianco di salsiccia tipo Bra, porri di Cervere croccanti e gelée di aceto di mele.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

DA BERE CON: Barbera d'Asti DOCG "Montebruna" Az.Agr. Braida

CORTE SAVOIA | € 16.00 |

FUORI COTTURA: Girello di fassona piemontese cotto punto rosa, salsa tonnata alla vecchia maniera, demi-glacé e foglie di capperò.

| 1 - 2 - 4 - 10 |

DA BERE CON: Roero Arneis DOCG "SS Trinità" Az.Agr. Malvirà

LA TRIFULA SUTA IL RAUL | € 21.00 |

FUORI COTTURA: Battuta di sottiletto di fassona, fonduta di castelmagno DOP e lamelle di tartufo nero.

| 1 - 2 - 12 |

DA BERE CON: Langhe Nebbiolo DOC "Ginestrino" Conterno Fantino

ABISSO A SPILINGA  | € 21.00 |

FUORI COTTURA: Vellutata di patata Violet Queen, crème fraîche (alla robiola Bosina, yogurt greco, caprino fresco ed erba cipollina), polpo* arrostito, n'duja di Spilinga e crumble di pane aromatizzato.

Le pizze gastronomiche sono pensate come creazioni complete: ogni elemento è studiato per mantenere un equilibrio preciso, per questo non prevedono modifiche.

CARTA DEI VINI

La nostra carta dei vini è in continuo movimento.

Per questo abbiamo scelto di non stamparla, ma di renderla accessibile tramite

QR Code.

I vini al calice cambiano ogni settimana: chiedete al nostro sommelier, sarà felice di guidarvi tra le etichette in selezione e i racconti che le accompagnano.



Premio Cellar Door 2026 – Decanto



10 — LA NOSTRA SELEZIONE

ALTA LANGA DOCG Pas Dosè millesimato Contratto 80% Pinot Noir 20% Chardonnay	€ 46.00
ETNA ROSÈ DOC Brut La Gelsomina 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio	€ 40.00
S.S. TRINITÀ Roero Arneis DOCG Malvirà 100% Arneis	€ 31.00
Bianco di Ludovico riserva Sicilia DOC Tenute Orestiadi 80% Catarratto 20% Chardonnay	€ 32.00
G.D. Langhe DOC Damilano 100% Chardonnay	€ 65.00
CAPISME.E Langhe DOC Domenico Clerico 100% Nebbiolo, affinamento in anfora	€ 36.00
ETNA ROSSO Etna Rosso DOC Murgo 100% Nerello Mascalese	€ 31.00
GROTTE ALTE Cerasuolo di Vittoria DOCG Arianna Occhipinti 100% Cerasuolo di Vittoria	€ 89.00
NOI Barolo DOCG Virna Borgogno 100% Nebbiolo	€ 64.00
TIMOX Colli Tortonesi DOC I Carpini 100% Timorasso macerato in ceramica	€ 39.00



BEVANDE

Abbiamo scelto una selezione di bevande italiane, artigianali e coerenti con la nostra idea di prodotto. Dalle bibite alla cola, fino all'acqua, ogni scelta segue lo stesso principio: qualità e identità. Una proposta semplice, pensata per accompagnare senza sovrastare.

SPAREA MINERALE NATURALE - FRIZZANTE	€ 3.00
MOLE COLA COLA - ZERO	€ 3.50
CORTESE GAZZOSA - ARANCIATA	€ 3.50

BIRRE

MORETTI RICETTA ORIGINALE 4,6 VOL	
20cl € 5.00	40cl € 6.00
MORETTI LA ROSSA 7,2 VOL	
20cl € 5.50	40cl € 6.50

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO SANTA BRIGIDA MONCALIERI	
LÜIS WEIZEN 2,5% VOL.	50 cl € 6.00
BETH WEIZEN BOCK 8,0% VOL.	50 cl € 8.00
BIRRIFICIO SOLARAMÀ VAIE	
BITREX IPA AMBRATA 6,9 VOL	33 cl € 7.00
WOW LAGER 5,8 VOL	33 cl € 7.00
BIRRIFICIO SAN MICHELE SAN MICHELE CANAVESE	
TRAVIATA MIELE 6,2 VOL	33 cl € 7.00
BIRRIFICIO TREEBALE GIAVENO	
NIXIE WEIZEN 4,5 VOL	33 cl € 7.00
WATAN AMERICAN PALE ALE 5,5 VOL	33 cl € 7.00