AL QUARANTOTTO!

Antipasti di terra

Albese al Castelmagno	€ 15,00
I Flan: zucca/porri e le sue vellutate	€ 10,00
Uovo in camicia con porcini e dadolata di crostini	€ 12,00
Mezzelune ripiene con porcini e castagne, colata di formaggi e granella di nocciole	€ 12,00
Fagottini ripieni di verdure e salsiccia di Bra su crema di piselli	€ 12,00

Antipasti di mare

Cozze alla marinara o alla diavola (piccantine)	€ 13,00
Baccalà mantecato in cestino di parmigiano	€ 13,00
Gamberetti croccanti in spuma di ceci	€ 13,00
Polipo su crema di patate	€ 16,00

La cucina è tradizione e innovazione; nella nostra cucina tutto si fonda sulla freschezza delle materie prime.
La cucina deve essere semplice e capìta al momento che si ordina e che risponda poi alle aspettative...
Ogni ingrediente deve trovare lo spazio per potersi esprimere al palato... e richiede il giusto tempo per prepararlo: non abbiate fretta a tavola!

Coperto	€ 2,00

In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati.

AL QUARANTOTTO!

Primi piatti di terra

Tagliolini con ragù di cervo	€ 14,00
Gnocchi al Castelmagno	€ 14,00
Risotto gorgonzola, pere e liquirizia	€ 13,00
Rigatoni gratinati con salsiccia e tartufo nero	€ 14,00

Primi piatti di mare

Spaghetti ai frutti di mare in crosta	€ 18,00
Risotto scampi, agrumi e cioccolato	€ 16,00
Rigatoni con baccalà, olive, capperi, pomodori secchi e friscous	€ 15,00
Triangoli ripieni al salmone con pistacchi e stracciatella	€ 15,00

Coperto	€ 2,00

In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati.

AL QUARANTOTTO!

Secondi piatti di terra

Bocconcini di cervo con polenta	€ 15,00
Tagliata di vitello al pepe verde	€ 18,00
Tomahawk - costata di suino	€ 22,00
Tagliata di pollo con salsa di agrumi	€ 14,00
Filet mignon in crosta con porcini	€ 25,00

Secondi piatti di mare

Fritto misto di pesce	€ 18,00
Fritto misto solo calamari e gamberi	€ 20,00
Grigliata mista di pesce	€ 22,00
Baccalà in umido	€ 15,00
Trancio di salmone con verdure su crema di piselli	€ 16,00
Orata alla griglia	€ 18,00

Coperto	€ 2,00

In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati.

AL QUARANTOTTO!

Contorni

Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00
Spinaci al burro	€ 5,00
Verdure in pastella	€ 5,00

Coperto	€ 2,00

In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati.

AL QUARANTOTTO!

A richiesta tutte le pizze possono essere fatte con impasto di farina di farro, con una maggiorazione di € 1,00 a pizza.

Pizze rosse

Quarantotto (pomodoro, mozzarella, albese, rucola, grana)	€	11,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio)	€	6,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€	7,00
Margherita "D.O.C." (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€	9,00
Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€	8,00
Siciliana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive)	€	9,50
Bavarese (pomodoro, mozzarella, würstel)	€	8,00
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	€	8,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€	8,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, salamino, carciofini, olive, funghi)	€	10,00
Quattro stagioni (funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive)	€	9,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, parmigiano)	€	8,50
Campagnola (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	€	9,00
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€	9,00
Calabrese piccante (pomodoro, mozzarella, 'nduja, soppressata)	€	9,00
Gustosa (pomodoro, mozzarella, gorgo, cipolla)	€	8,50
Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	€	9,00
Silana (pomodoro, mozzarella, provolone, melanzane, salsiccia)	€	9,00
Vulcano (pomodoro, mozzarella, peperoni, 'nduja, soppressata, salamino)	€	9,50
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€	8,00
3 salumi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino, salsiccia)	€	10,00
Porcini e gorgo (pomodoro, mozzarella, porcini, gorgo)	€	11,00
Parma (pomodoro, mozzarella, crudo, scaglie di grana, rucola)	€	10,00

n.b.: le pizze baby non subiranno variazione di prezzo

AL QUARANTOTTO!

A richiesta tutte le pizze possono essere fatte con impasto di farina di farro, con una maggiorazione di € 1,00 a pizza.

Pizze bianche

Contadina (mozzarella, zucchine, pachino, scaglie di grana)	€	8,50
Boscaiola (mozzarella, funghi porcini, salsiccia, origano)	€	11,00
Primavera (mozzarella, rucola, pachino, stracchino)	€	8,50
Formaggi (mozzarella, parmigiano, gorgo, fontina)	€	9,00
Gorgo e pere (mozzarella, gorgo, pere)	€	8,50
Montanara (funghi porcini, Castelmagno)	€	11,00
Emiliana (mozzarella, prosciutto cotto, stracchino, grana)	€	9,00
Ecuador (mozzarella, stracchino, gamberetti, zucchine)	€	11,00
La Sfiziosa (mozzarella, lardo, miele, granella di nocciole)	€	10,00
Norcina (mozzarella, salsiccia, tartufo nero)	€	10,00
La Baccalà (mozzarella, baccalà, scamorza, friarielli)	€	10,00

Focacce

Crudo o lardo (prosciutto crudo, lardo)	€	8,00
Della casa (bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola)	€	11,00

Farinata

Classica	€	6,00
Farcita (alla salsiccia o gorgo o cipolla)	€	7,00

n.b.: le pizze baby non subiranno variazione di prezzo

In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati.

AL QUARANTOTTO!

Bibite

Acqua (50 cl.)	€	2,00
Acqua (75 cl.)	€	3,00
Lattina/bottiglia (coca cola – fanta – sprite 33 cl.)	€	3,00

Birre

FORST KRONEN birra piccola chiara	€	3,00
FORST KRONEN birra media chiara	€	5,00
FORST SIXTUS birra piccola rossa	€	3,50
FORST SIXTUS birra media rossa	€	5,50

Vino della casa

Vino della casa - rosso, bianco (quartino)	€	4,00
Vino della casa - rosso, bianco (mezzo litro)	€	8,00
Vino della casa - rosso, bianco (litro)	€	16,00

AL QUARANTOTTO!

INFORMATIVA AL CLIENTE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo, e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di **"addetto agli allergeni"**, ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolo.

8. Frutta a guscio (mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti), tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale, da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.