

Antipasti | Appetizers

-  **Polpo* alla piastra con salsa al nero di seppia, wasabi, spinaci e chips**
Seared octopus, black squid ink, wasabi sauce, spinach and chips* 21€
-  **Battuta di fassone, salsa tonnata, peperone, capperi**
Beef tartare, tuna sauce, pepper, capers 20€
-  **Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta al raschera e caviale di tartufo, mandorle**
Poached egg with cheese fondue and black truffle caviar, almonds 18€
-  **Crudo Raspini e mozzarella fior di latte**
Raspini raw ham and mozzarella 19€
-  **Insalata di avocado, portulaca, germogli, pomodoro, taggiasche, seitan, basilico, fiori**
Avocado salad, portulaca, sprouts, tomato, olives, seitan, basil, flowers 18€

Primi Piatti | First courses

-  **Lasagnetta con verdure e mozzarella**
Vegetable lasagna with mozzarella 19€
-  **Spaghetti al pomodoro e basilico**
Spaghetti with tomato and basil sauce 16€
-  **Agnolotti del plin al sugo d'arrosto** e rosmarino**
*Baby ravioli, gravy** and rosemary sauce* 22€
-  **Risotto ai peperoni**, acciughe del Mar Cantabrico, salsa al prezzemolo**
*Risotto with peppers**, Cantabrian Sea anchovies and parsley sauce* 21€

Piero Pulli - Executive Chef

Menu Match Point 50€

-  **Battuta di fassone, salsa tonnata, peperone, capperi**
Beef tartare, tuna sauce, pepper, capers
-  **Agnolotti del plin al sugo d'arrosto** e rosmarino**
*Baby ravioli, gravy** and rosemary sauce*
-  **Gianduiotto** "all'ombra della Mole"**
*Gianduiotto** chocolate "under the Mole Antonelliana"*
-  **Piccola pasticceria**
Fiorfiore cookies
- Espresso Lavazza Tierra Selection**
Espresso Lavazza Tierra Selection
- Acqua Valmora naturale o frizzante**
Valmora still or sparkling water

Menu Break Point 40€

-  **Giardinetto di verdure con ricotta di capra**
Caponata with goat cheese
-  **Lasagnetta con verdure e mozzarella**
Vegetable lasagna with mozzarella
-  **Piccola Pasticceria**
Fiorfiore cookies
- Espresso Lavazza Tierra Selection**
Espresso Lavazza Tierra Selection
- Acqua Valmora naturale o frizzante**
Valmora still or sparkling water

Secondi piatti | Main courses

-  **Baccalà al vapore e spinaci**
Steamed cod fish and spinach 26€
-  **Giardinetto di verdure con ricotta di capra**
Vegetable caponata with goat ricotta cheese 24€
-  **Brasato, zafferano, uvetta, purè all'extravergine**
Braised beef, saffron, raisin, mashed potatoes with extra virgin olive oil 25€
- Filetto e verdure alla piastra**
Grilled filet steak and vegetables 30€

Dolci | Dessert

- Frutti di bosco all'Asti**
Mixed berries and Asti moscato wine 10€
-  **Gianduiotto** "all'ombra della Mole"**
*Gianduiotto** chocolate "under the Mole Antonelliana"* 10€
- Tennis** e cioccolato**
*Tennis** and chocolate* 10€
- Tartelletta ai lamponi**
Raspberries tart 10€

Legenda | Key to symbols

-  **Piatti che utilizzano prodotti Fiorfiore**
Dishes made with Fiorfiore products
-  **Classici de La Credenza**
Classic dishes by the Restaurant La Credenza
-  **Piatti vegetarian**
Vegetarian dishes
- * In origine surgelato**
Frozen product
- ** di nostra produzione, abbattuto a -18° per mantenere le migliori caratteristiche**
Homemade product, frozen at -18°C to keep its best characteristics

In accordo con la normativa Europea i prodotti della pesca serviti crudi hanno subito un abbattimento termico. Il personale di servizio è a disposizione per le informazioni sugli ALLERGENI contenuti nei nostri piatti. In ogni fase della preparazione dei nostri piatti rispettiamo scrupolosamente le buone pratiche per ridurre al minimo il rischio di possibili contaminazioni involontarie, tuttavia non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni, anche quando non previsti in ricetta.

In accordance with European legislation, all fish-based products served raw have been blast chilled. The service staff is available for information on the ALLERGENS contained in our dishes. We scrupulously respect good practices at each stage of preparation for our dishes, in order to minimize the risk of any possible involuntary contamination. Nonetheless, we cannot exclude the presence of traces of allergens, even when not included in the recipe.



COMPONI LA TUA BOWL CREATE YOUR BOWL



SCEGLI 1 BASE / CHOOSE 1 BASE



RISO BIANCO
WHITE RICE



INSALATA
SALAD



COUS COUS
COUS COUS

SCEGLI 4 INGREDIENTI / CHOOSE 4 INGREDIENTS



CAVOLO ROSSO
RED CABBAGE



CECI
CHICKPEAS



MANGO
MANGO



MAIS
CORN



CAROTE
CARROTS



POMODORINI
CHERRY TOMATOES



AVOCADO
AVOCADO



ANANAS
PINEAPPLE

SCEGLI 2 PROTEINE / CHOOSE 2 PROTEINS



● **GAMBERI**
SHRIMPS



● **SALMONE AL NATURALE
O MARINATO**
NATURAL SALMON
OR MARINATED



● **BOCCONCINI
DI POLLO**
CHICKEN BITES



MAIS TOSTATO
TOASTED CORN



SESAMO
SESAME SEEDS



CIPOLLA CROCCANTE
CRISPY ONION

SCEGLI 1 TOPPING / CHOOSE 1 TOPPING

SCEGLI 1 SALSA / CHOOSE 1 SAUCE



**HAWAIIAN
SPECIAL**
HAWAIIAN
SPECIAL



**AGROPICCANTE
TROPICALE**
TROPICAL SWEET
AND SOUR



MAIO PICCANTE
SPICY MAYO



MAIO VEGANA
VEGAN MAYO



PONZU
PONZU



SOIA
SOY



TERIYAKI
TERIYAKI

BEVANDE / DRINKS

Acqua VALMORA naturale - 50cl **2€**
VALMORA still water - 50cl

Acqua VALMORA frizzante - 50cl **2€**
VALMORA sparkling water - 50cl

COCA COLA - 45cl **5€**
COKE - 45cl

COCA COLA ZERO - 45cl **5€**
COKE ZERO - 45cl

BIRRA POP American Pale Ale - 33cl **7€**
POP American Pale Ale - BEER- 33cl

BIRRA SUD di Baladin Witbier - 33cl **7€**
SUD di Baladin Witbier - BEER - 33cl

● **PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE**

INFO: I NOSTRI PRODOTTI CONTENGONO ALLERGENI, CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI CONSULTARE LA LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI ITTICI DA CONSUMARSI CRUDI SONO ABBATTUTI DI TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE853/04 ALLEGATO III SEZIONE VIII CAPITOLO III PUNTO D.

● **FROZEN FOOD AT THE ORIGIN.**

OUR PRODUCTS CONTAIN ALLERGENS, ASK OUR STAFF TO CONSULT THE INGREDIENTS AND ALLERGENS LIST.
ALL OUR FISH PRODUCTS TO BE CONSUMED RAW ARE BLAST CHILLED IN ACCORDANCE WITH REG. CE853/04 ANNEX III SECTION VIII CHAPTER III POINT D.

Dal
1989 GUSTOSA E
ARTIGIANALE

PIZZA

AL PEZZO / 1 SLICE

MARGHERITA <i>TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE</i>	€ 6,50
CROSTINO <i>HAM AND MOZZARELLA CHEESE</i>	€ 7,00
PATATE PICCANTI <i>SPICY POTATOES</i>	€ 7,00
FUNGHI E 4 FORMAGGI <i>MUSHROOMS AND 4 CHEESES</i>	€ 7,00
COTTO E FUNGHI <i>HAM AND MUSHROOMS</i>	€ 7,00
SALSICCIA E FUNGHI <i>SAUSAGE AND MUSHROOMS</i>	€ 7,00
SALSICCIA E PATATE <i>SAUSAGE AND POTATOES</i>	€ 7,00
MELANZANE PICCANTI <i>SPICY AUBERGINES</i>	€ 7,00
ZUCCHINE E STRACCIATELLA <i>ZUCCHINI AND STRACCIATELLA CHEESE</i>	€ 7,00
DIAVOLA <i>SPICY SALAMI AND MOZZARELLA CHEESE</i>	€ 7,00

BIBITE / BEVERAGES

Acqua Valmora naturale/frizzante Valmora still/sparkling Water	2,00 €
Coca Cola/Fanta/Sprite 45 cl	5,00 €
The limone/pesca 40 cl Iced Tea lemon/peach 40 cl	5,00 €
Birra Baladin IPA 33cl Baladin Beer IPA 33cl	7,00 €
Birra Baladin Nazionale 33 cl Baladin Beer Nazionale 33 cl	7,00 €



Alice
PIZZA



Listino Prezzi/Price List

Menu degustazione/Tasting menu

1 Arancina a scelta	€ 10
1 Pezzo di Sfincione	
1 Cannolo piccolo	
1 Arancina of your choice	
1 small piece of Sfincione	
1 small Cannolo	

aggiungendo/adding

1 Bibita analcolica a scelta	€ 14
1 Soft drink of your choice	
1 Birra Baladin in lattina cl. 33 a scelta	€ 16
1 Baladin Canned Beer cl. 33 of your choice	

Menu Dessert

1 Cannolo	€ 8
1 Bicchierino di Marsala/Zibibbo/Passito	
1 Cannolo with ricotta cream	
1 Shot of Marsala/Zibibbo/Passito	

1 Cannolo al Pistacchio	€ 9
1 Bicchierino di Marsala/Zibibbo/Passito	
1 Cannolo with pistachio cream	
1 Shot of Marsala/Zibibbo/Passito	

Panini ca' Meusa (panino con milza)	€ 8
Sandwich with spleen and lung	
Arancina (carne/burro/norma)	€ 6
Riceball (stuffed with meat and peas ragù/ham and cheese/aubergines)	
Arancina (mortadella di suino nero dei Nebrodi e pistacchio)	€ 7
Riceball (stuffed with black pork mortadella and pistachio)	
Pane Pannelle e Cazzilli (panino con frittelle di ceci e crocchè di patate)	€ 7
Sandwich with chickpea fritters and potato croquettes	
Sfincione (tipica focaccia palermitana)	€ 8
Typical sicilian focaccia with onion, cheese, breadcrumbs and anchovy	
Cannolo	€ 5
Sicilian cannolo with ricotta cream	
Cannolo al Pistacchio	€ 6
Sicilian cannolo with pistachio cream	
Acqua Valmora naturale/frizzante cl. 50	€ 2
Valmora Water still/sparkling cl. 50	
Birra Baladin in lattina cl. 33 (Nazionale/L'Ippa/Sud/Gluten Free)	€ 7
Baladin Canned Beer cl. 33	
Bibita analcolica (Coca Cola, Chinotto BIO, Limonata BIO, Mandarino BIO)	€ 5
Soft Drink	
Marsala/Zibibbo/Passito Cantine Florio	€ 4
Bicchierino/Shot cl.5	



PATATE RIPIENE

10,00€

JACKET POTATOES

CARBONARA

**Guancialetto croccante,
crema al tuorlo
d'uovo e pecorino**

Roasted pork cheek
egg cream and pecorino cheese



RAGÙ

Ragù, besciamella e grana

Ragù, bechamel
and grana Cheese



FONDUTA

**Fonduta di gorgonzola
radicchio e noci**

Gorgonzola fondue
radish and walnuts



ZUCCA

**Crema di zucca, caprino
nocciole e olio alla salvia**

Pumpkin cream,
goat cheese, hazelnuts
and sage oil



DESSERT

Tiramisù

5,00€

BEVERAGE

Acqua Valmora / Valmora water

naturale o frizzante / still or sparkling 50cl

2,00€

Bibite /Soft drink

Coca cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 33cl

5,00€

Birra Baladin /Baladin Beer

POP, Nazionale, L'ippa 33cl

7,00€

PASTIFICIO DEFILIPPIS

TORINO • 1872



La pasta fatta a mano dal 1872

Artisan pasta since 1872

Plin di carne e verdure al burro e salvia

Stuffed pasta - meat and vegetables - with butter and sage

Mezzi paccheri con fonduta di toma di Lanzo e porri di Cervere dorati

Mezzi paccheri pasta with fondue and seared Cervere leek

€ 14,00 cad

I FREDDI COLD DISHES

I PANINI TRADIZIONALI 8€ TRADITIONAL SANDWICHES

- Salame cotto al tartufo e burro
Cooked truffle salami with butter
- Vitello tonnato
Veal with tuna sauce
- 'Cold Dog' (salampatata e verza)
Soft salami (with potato) and kale
- Antipasto di verdure
alla piemontese (Giardiniera)
Piedmontese 'antipasto'
(mixed vegetables)

Il Tagliere piemontese 12€ Piedmontese charcuterie and cheese

I CALDI WARM DISHES

FRITTI 10€ FRIED FOOD

- Agnolotti monferrini
Stuffed pasta (meat)
 - Anolini di magro
Stuffed pasta (vegetables)
- con fonduta savoiarda
with 'fondue savoyarde'

POLENTA 12€

- concia ai formaggi
'Polenta concia' with cheese
- e crin (griva di maiale)
'Polenta' with pork meatball

Bagna cauda e verdure 15€ 'Bagna cauda' (oil, garlic, anchovies) with mixed vegetables

• Panna cotta, 'Mont Blanc' | DOLCI 6€ • Bonet al caramello 'Panna cotta' with marron glacé cream | DESSERTS Piedmontese chocolate pudding with amaretti cookies and caramel

- Plin di carne e verdure
al burro e salvia
Stuffed pasta
(meat and vegetables)
with butter and sage

14€

PASTIFICIO
DEFILIPPIS
TORINO • 1872

- Mezzi paccheri
con fonduta di toma di Ianzo
e porri di Cervere dorati
Pasta with fondue
and seared 'Cervere' leek.

14€

- Acqua VALMORA
naturale o frizzante 50cl.
VALMORA still or sparkling
water 50 cl.

2€

- Coca-Cola
Coca-Cola

5€