



www.lanuovadrogheria.it

348 0037786

lanuovadrogheria

Il menù viene aggiornato in base alla stagionalità dei prodotti.
Spesso vengono inoltre proposti gustosi fuori menù
in base alle proposte di mercato.

**In caso di allergie alimentari o intolleranze vi preghiamo
di avvisarci e chiedere la lista ingredienti;**

il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli ingredienti
che causano reazioni allergiche.

In questo locale potrebbero essere serviti prodotti surgelati o congelati,
a seconda della stagione e della disponibilità del prodotto.

*** I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere surgelati.**

COPERTO (a persona)2,50€
COVER CHARGE (per person)

COPERTO durante le serate a tema 5,00€
COVER CHARGE during theme nights

*The menu is updated based on the seasonality of the products.
Tasty off-menu items are also often offered based on market
availability.*

***In case of food allergies or intolerances,
please notify us and ask for the ingredient list;***

*our staff will be happy to inform you about the ingredients
that cause allergic reactions.*

*In this establishment, frozen or deep-frozen products may be served,
depending on the season and product availability.*

**** The products marked with an asterisk could be frozen.***

APERITIVO

Aperitif

Con patatine e noccioline
With chips and peanuts

Acqua tonica	€4,00
<i>Tonic water</i>	
Analcolico alla frutta	€6,00
<i>Non -alcoholic fruit cocktail</i>	
Aperol spritz	€6,00
Campari soda	€4,00
Campari spritz	€6,00
Crodino	€4,00
Gin tonic	€6,00
Lemon soda	€4,00
Negroni	€6,00

CALICE DI VINO

Red wine glass

Barbera d'Asti.....	€6,00
Nebbiolo.....	€6,00
Barolo.....	€ 10
Gamba di pernice	€ 6,00
Ruche' di Castagnole Monf....	€6,00

White wine glass

Alta Langa DOCG	€8,00
Arneis	€6,00
Spumante Brut	€6,00
Chardonnay	€6,00
Cortese	€6,00
Moscato d'Asti.....	€6,00
Piemonte Moscato secco	€6,00

TRAMEZZINI

Sandwiches

1 - VITELLO TONNATO, RUCOLA UOVO	€5,00
<i>VEAL TUNA, ROCKET SALAD, EGG</i>	
2 - ROASTBEEF, LATTUGA, INSALATA RUSSA	€5,00
<i>ROASTBEEF, LETTUCE, RUSSIAN SALAD</i>	
3 - ZUCCHINE GRIGLIATE, ROBIOLA DI ROCCAVERANO	€5,00
<i>GRILLED ZUCCHINI, ROBIOLA DI ROCCAVERANO</i>	
4 - TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€5,00
<i>Toast cheese end baked ham</i>	
5 - PIADINA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€5,00
<i>Piadina cheese end baked ham</i>	

ANTIPASTI

Starters

ANTIPASTO MISTO.....€15,00
Carpaccio di carne cruda con scaglie di grana, Girello di vitello di fassona piemontese con salsa tonnata, insalata russa, Robiola di Roccaverano DOP (formaggio di capra) con cugna'

MIXED ANTIPASTO

Raw meat carpaccio with parmesan shavings, Fassona Piedmontese veal round with tuna sauce, Russian salad, Robiola di Roccaverano PDO (goat cheese) with cugnà

Carpaccio di carne cruda con scaglie di grana..... €9,00
Raw meat carpaccio with parmesan shavings

Flan di piselli con fonduta di robiola di capra DOP..... €6,00
Pea flan with goat robiola cheese fondue PDO

Girello di vitello di fassona piemontese con salsa tonnata..... €9,00
Fassona Piedmontese veal round with tuna sauce

Peperoni cotti al forno con bagna caoda..... €10,00
(salsa all'aglio e acciughe).
Oven-baked peppers with bagna cauda (garlic and anchovy sauce)

Selezione di verdure cotte e crude con BAGNA CAODA piemontese.....€15,00
(salsa all'aglio e acciughe)
selection of cooked and RAW vegetables with bagna caoda

Pregiate acciughe del mar cantabrico con burro e crostini..... €10,00
Fine Cantabrian anchovies with butter and crostini

Robiola di Roccaverano DOP (formaggio di capra) con cugna'..... €6,00
Robiola di Roccaverano PDO (goat cheese) with cugnà

Tentacoli di polpo* grigliati su crema di patate.....€15,00
Grilled octopus tentacles on potato cream*

PRIMI

First courses

Gnocchi della casa con salsa alla robiola e nocciole tostate..... €9,00
House-made gnocchi with robiola cheese sauce and toasted hazelnuts

Ravioli al plin al sugo di arrosto €9,00
Plin ravioli with homemade roast gravy

Ravioli al plin burro e salvia..... €9,00
Plin ravioli with butter and sage

Tagliatelle al ragù di capriolo..... €10,00
Tagliatelle with roe deer ragù

Tajarin al ragù casareccio..... €9,00
Tajarin with homemade ragù

Tajarin al farro enkir (farro di langa) con pesto di prezzemolo, pomodorini secchi pinoli e burrata..... €9,00
Tajarin with enkir farro (Langa farro) with parsley pesto, dried cherry tomatoes, pine nuts, and burrata

Tajarin con funghi del bosco..... €10,00
Tajarin with forest mushrooms

POSSIBILITA' DI AGGIUNGERE TARTUFO FRESCO AI PIATTI - CHIEDERE AL CAMERIERE

POSSIBILITY OF ADDING FRESH TRUFFLE TO DISHES - ASK THE WAITER

CONTORNI

Side dishes

Caprese..... €9,00
mozzarella di bufala dop con pomodorini, basilico e origano
buffalo mozzarella PDO with cherry tomatoes, basil, and oregano

Insalata di pollo €10,00
(straccetti di pollo nostrano alla piastra con insalata mista di verdure
Chicken salad (grilled local chicken strips with mixed vegetable salad)

Insalata mista - Mixed salad €6,00

Patate fritte* - French fries* €6,00

Verdure di stagione cotte - Cooked seasonal vegetables €6,00

SECONDI

Main courses

Brasato di Fassona piemontese al Barbera con patate	€10,00
<i>Piedmontese Fassona braised in Barbera wine with potatoes</i>	
Filetto di maialino	
con mele spadellate al rosmarino e salsa al mirtillo	€10,00
<i>Pork tenderloin with rosemary sautéed apples and blueberry sauce</i>	
SONO UN PANINO- I AM A SANDWICH	
hamburger di Fassona piemontese con pane e patatine	€15,00
<i>Piedmontese Fassona burger with bread served with fries</i>	
Polenta, porcini e spezzatino di cinghiale del bosco	€15,00
<i>Polenta, porcini mushrooms, and wild boar stew</i>	
Roastbeef con rucola pomodorini e scaglie di grana	€10,00
<i>Roast beef with arugula, cherry tomatoes, and parmesan shavings</i>	
Salsiccia alla piastra con patatine fritte*	€10,00
<i>Grilled sausage with French fries*</i>	
Tagliata di controfiletto di Fassona con pomodorini e rucola	€18,00
<i>Sliced Fassona sirloin with cherry tomatoes and arugula</i>	
Tonno alla piastra con verdure grigliate	€15,00
<i>Grilled tuna with grilled vegetables</i>	

DOLCI

Desserts

Bunet - Bunet chocolate pudding with amaretti biscuits and rum.....	€5,00
Coppa gelato mista - Mixed ice cream cup	€5,00
Macedonia - Fruit salad	€5,00
Macedonia con gelato - Fruit salad with ice cream	€5,00
Pannacotta	€5,00
Tiramisù fatto in casa - Homemade tiramisù	€5,00
Torta di nocciole fatta in casa - Homemade hazelnut cake	€5,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo*	€5,00
<i>Chocolate fondant with a warm center*</i>	
Selezione di pasticceria secca con calice di Moscato d'Asti	€8,00
<i>Selection of dry pastries with glass of Moscato d'Asti</i>	

DA BERE TO DRINK

ACQUA microfiltrata

naturale o frizzante
bottiglie da 0,75 cl

WATER - microfiltered,
still or sparkling
0,75cl bottle

..... 2,00€

BEVANDE - DRINKS

Coke, Fanta, Sprite, etc..... 3,00€
THE limone o pesca..... 3,00€
lemon or peach tea

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

BOTTLED BEERS 33cl

Beck's - Ceres - Tennent's.....4,00€
Corona..... 5,00€
Alcohol-free..... 5,00€
Gluten free..... 5,00€

ROSSO SFUSO

UNBOTTLED red WINE

- Cantina Vinchio Vaglio
BARBERA doc - 1/4 lt..... 3,00€
BARBERA doc - 1/2 lt..... 5,00€

BIANCO SFUSO

UNBOTTLED White WINE

- Cantina Vinchio Vaglio
CORTESE doc - 1/4 lt. 3,00€
CORTESE doc - 1/2 lt..... 5,00€

BIRRE ARTIGIANALI

Artisanal BEERS
- Birrificio Nicese -

BIONDA VOLKS

4.2% vol. - IBU: 23

Session ale, blonde top
fermentation beer

PICCOLA *small beer (20cl)..... 4,00€*

MEDIA *medium beer (40cl) 6,00€*

--

ROSSA OVERPUNCH

7.2% vol. - IBU: 23

Birra rossa doppio malto

Roby amber beer, strong scotch ale

PICCOLA *small beer (20cl)..... 4,00€*

MEDIA *medium beer (40cl) 6,00€*

--

BIANCA WEISS

4.8% vol. - IBU: 10.5

Birra di frumento - *weizen*

33cl bottle..... 6,00€

CAFFÈ - COFFEE.....1,50€

CAFFÈ corretto - *Fortified coffee*.....2,00€

AMARO LIQUEUR.....4,00€

VINO ROSSO

Red wines

Barbera d'Asti DOCG • DACASTO DUILIO	15,00€
Barbera d'Asti DOCG • Bussi Piero.....	15,00€
Barbera d'Asti DOCG • Cascina Castlèt.....	15,00€
Barbera d'Asti DOCG • Forteto della Luja oasi WWF.....	15,00€
Barbera d'Asti DOCG "Camp du russ" • Coppo.....	25,00€
Barbera d'Asti DOCG "L'avvocata" • Coppo.....	18,00€
Barbera d'Asti DOCG "Tasmarcan" • Elio Perrone.....	15,00€
Barbera d'Asti Superiore DOCG • Bussi Piero.....	20,00€
NIZZA DOCG "Titon" • Armangia.....	20,00€
Barbaresco DOCG • Pio Cesare.....	65,00€
Barolo DOCG Cantine MASCARELLO.....	55,00€
Dolcetto Dogliani DOC • Chionetti.....	15,00€
Gamba di pernice • Bussi Piero.....	20,00€
Grignolino d'Asti DOC • Luigi Spertino.....	20,00€
Langhe Nebbiolo DOC • Damilano.....	25,00€
Langhe Nebbiolo DOC . CANTINA MASCARELLO LA MORRA	25,00€
Monferrato Rosso DOC • Forteto della Luja • Le Grive.....	22,00€
Nizza DOCG Cantina Cerutti Cassinasco.....	25,00€
Nizza DOCG "I cipressi" • Michele Chiarlo.....	20,00€
NIZZA DOCG DACASTO DUILIO.....	30,00€
Ruchè di Castagnole Monf. DOCG • Crivelli.....	18,00 €
Pinot nero BIANFRE'	18,00€

VINO BIANCO

White wines

Spumante LUIGI BOSCA CANELLI.....	18,00€
Alta Langa DOCG • Cerutti Enrico.....	25,00€
Alta Langa Pianbé DOCG • Pianbello.....	28,00€
Alta Langa rosè DOCG • Borgo Moncalvo.....	25,00€
Alta Langa DOCG Brut "Blanc de blancs" • Borgo Maragliano.....	30,00€
Alta Langa Riserva DOCG • Coppo.....	49,00€
Altalanga Brut rose' Borgo Maragliano.....	25,00€
Altalanga RISERVA DEL NONNO LUIGI BOSCA CANELLI,.....	49,00€
Chardonnay brut • Borgo Maragliano.....	15,00€
Chardonnay "Crevoglio" DOC • Borgo Maragliano.....	20,00€
Chardonnay "Riva granda" DOC • Cerutti Enrico.....	20,00€
Gavi DOCG.....	18,00€
Langhe Arneis "Blangé" DOC • Ceretto Langhe.....	25,00€
Moscato d'Asti DOCG • Cà d'Cerutti.....	15,00€
Piemonte Sauvignon DOC • Isolabella della Croce.....	22,00€
Piemonte Moscato secco DOC • Forteto della Luja.....	20,00€
Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG • Marsuret.....	15,00€
Roero Arneis DOCG • Bricco delle ciliegie.....	25,00€
Spumante Brut Riesling "Giuseppe Galliano" • Borgo Maragliano.....	35,00€

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Per ogni ingrediente aggiunto il prezzo sarà maggiorato di 1 €.
Aggiunta di prosciutto crudo comporta un sovrapprezzo di 3 €.
È possibile richiedere le pizze con impasto senza glutine (per intolleranze) ad un sovrapprezzo di 4€.

*For every additional ingredient, the price will be increased by 1€.
For the addition of raw ham, a charge of 3€ is applied.
A gluten-free dough can be required (in case of intolerance) for a charge of 4€.*

FOCACCE FOCACCIAs (flatbread)

Focaccia al rosmarino con olio extra vergine di oliva	€6,00
<i>extra virgin olive oil</i>	
Focaccia con olive nere - black olives	€7,00
Focaccia con lardo - lard	€9,00
Focaccia light (Burrata, rucola, pomodorini).....	€9,00
<i>raw burrata cheese, arugula salad, cherry tomatoes</i>	
Focaccia langarola (Bagnetto verde piemontese e acciughe).....	€9,00
<i>traditional Piedmont green sauce "Bagnet" and anchovies</i>	
Focaccia della torre (Acciughe e burrata a crudo, basilico)	€9,00
<i>anchovies, raw burrata cheese, basil</i>	

PIZZE PIZZAs

4 formaggi bianca (Mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola).....	€11,00
<i>mozzarella cheese, stracchino cheese, fontina cheese, gorgonzola cheese</i>	
4 formaggi rossa (Pomodoro, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, stracchino cheese, fontina cheese, gorgonzola cheese</i>	
4 stagioni (Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, baked ham</i>	
Aosta (Pomodoro, mozzarella, fontina della Valle d'Aosta).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, Aosta Valley fontina cheese</i>	
Albese (Pomodoro, mozzarella, carne cruda a fettine, pepe e scaglie di Grana).....	€14,00
<i>tomato, mozzarella cheese, slices of raw meat, pepper, and flakes of Grana cheese</i>	
Autunno (Mozzarella, porcini, zucca e gorgonzola).....	€12,00
<i>mozzarella cheese, porcini mushrooms, pumpkin, gorgonzola cheese</i>	
BisMark (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo in cottura).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, baked ham, egg cooked with the pizza</i>	
Bologna (Pomodoro, mozzarella, pistacchi salati, mortadella IGP, fontina).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, salted pistachios, mortadella IGP, fontina cheese</i>	

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Bomba (pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiccia, uovo)..... <i>tomato, mozzarella cheese, bacon, sausage, egg</i>	€11,00
Bresaola (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana)..... <i>tomato, mozzarella cheese, bresaola, arugula salad, flakes of Grana cheese</i>	€12,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala DOP)..... <i>tomato, buffalo mozzarella cheese DOP</i>	€10,00
Burrata (pomodoro, mozzarella, burrata a cottura ultimata, basilico)..... <i>tomato, mozzarella cheese, raw burrata cheese, basil</i>	€11,00
Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, basilico)..... <i>tomato, raw buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	€12,00
Cowboy (pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia)..... <i>tomato, mozzarella cheese, beans, sausage</i>	€10,00
Denny (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, peperoni)..... <i>tomato, mozzarella cheese, sausage, spicy salami, bell peppers</i>	€10,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano)..... <i>tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano</i>	€9,00
Genovese (mozzarella, stracchino, pesto, fagiolini e patate)..... <i>mozzarella cheese, stracchino cheese, traditional Genoa "pesto" sauce, string beans, potatoes</i>	€11,00
Gorgo e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)..... <i>tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck</i>	€12,00
Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)..... <i>tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese</i>	€9,00
Hot Tropea (pomodoro, mozzarella, n'duja, cipolla rossa di tropea)..... <i>tomato, mozzarella cheese, traditional Calabria spice salami "nduja", Tropea red onion</i>	€12,00
La Caprona (pomodoro, mozzarella, gorgo di capra)..... <i>tomato, mozzarella cheese, goat blue cheese</i>	€12,00
La Rocca (pomodoro, mozzarella, robiola di Roccaverano, nocciole)..... <i>tomato, mozzarella cheese, Roccaverano robiola cheese, hazelnuts</i>	€12,00
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)..... <i>tomato, mozzarella cheese, basil</i>	€7,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano)..... <i>tomato, garlic, oregano</i>	€6,50
Messicana (pomodoro, mozzarella, peperoni, fagioli, cipolle, salame piccante)..... <i>tomato, mozzarella cheese, bell peppers, beans, onion, spicy salami</i>	€10,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)..... <i>tomato, mozzarella cheese, anchovies</i>	€10,00
Olive (pomodoro, mozzarella, olive nere)..... <i>tomato, mozzarella cheese, black olives</i>	€8,00
Panna e salmone (pomodoro, mozzarella, panna, salmone)..... <i>tomato, mozzarella cheese, milk cream, salmon</i>	€12,00
Panna e speck (pomodoro, mozzarella, panna, speck)..... <i>tomato, mozzarella cheese, milk cream, speck</i>	€11,00
Patatine (pomodoro, mozzarella, patatine)*..... <i>tomato, mozzarella cheese, French fries*</i>	€8,00
Pere e gorgonzola (Mozzarella, pere, gorgonzola, nocciole)..... <i>mozzarella cheese, pears, gorgonzola cheese, hazelnuts</i>	€11,00

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Piemontesina (pomodoro, mozzarella, peperoni, bagna caoda).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bell peppers, traditional Piedmont "bagna caoda" sauce</i>	
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto in cottura).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, baked ham added during cooking</i>	
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, raw ham</i>	
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia).....	€9,00
<i>tomato, mozzarella cheese, sausage</i>	
Siciliana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, black olives</i>	
Speck e brie (pomodoro, mozzarella, brie, speck).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, brie cheese, speck</i>	
Stracchino e rucola (Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, stracchino cheese, arugula salad</i>	
Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onion</i>	
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, peperone, cipolla, melanzana)*.....	€9,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bell peppers, onion, eggplant*</i>	
Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel).....	€8,00
<i>tomato, mozzarella cheese, wurst</i>	
Wurstel e patatine (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)*.....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, wurst, French fries*</i>	
Zingara (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante e wurstel).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, sausage, spicy salami and wurst</i>	

PIZZE BABY

"Baby" pizzas

Pizze BABY ordinabili solo per i Bambini
disponibile solo nelle 3 tipologie qui riportate.

*BABY pizzas can only be ordered for children
and are available only in the 3 types listed here.*

Baby margherita (pomodoro, mozzarella).....	€4,00
<i>tomato, mozzarella cheese</i>	
Baby prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto).....	€5,00
<i>tomato, mozzarella cheese, baked ham</i>	
Baby patatina (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte)*.....	€5,00
<i>tomato, mozzarella cheese, French fries*</i>	