



*Fermarsi.
Assaggiare.
Ricordare.*

Il Menù

Questo menù nasce da una ricerca costante sull'impasto, sulla materia prima e sul tempo. Le pizze che troverai sono il risultato di un lavoro quotidiano fatto di prove, ascolto e precisione. Ogni proposta è pensata per essere completa così com'è, perché racconta un equilibrio già definito.

Gli impasti seguono percorsi diversi, ma condividono la stessa filosofia: leggerezza, digeribilità e rispetto assoluto della materia prima.

Le **Nuvole** rappresentano la parte più soffice e avvolgente della ricerca: impasti ad alta idratazione, realizzati con prefermenti, pensati per essere leggeri, ariosi e profondi nel gusto.

Impasto ai **multicereali** soffice all'interno e con una crosta croccante all'esterno!

Le **Pale Romane** nascono da lunghe maturazioni e da una lavorazione attenta, con una struttura croccante e fragrante, ideali per esaltare consistenze e contrasti.

Le **nostre pale** vengono realizzate con una farina di **grano arso** e rimangono croccanti e fragranti al morso adatte per chi vuole un prodotto super croccante.

Le **Pizze Tonde Contemporanee** esprimono un equilibrio tra struttura e morbidezza, con un impasto studiato per essere preciso, digeribile e coerente con la cottura. Accanto alle pizze singole, è disponibile un menù degustazione, pensato come un percorso guidato attraverso gli impasti e la filosofia di Sileo, per chi desidera affidarsi completamente all'esperienza.

Nel tempo, questo progetto si è arricchito grazie al confronto e alla collaborazione con grandi cuochi stellati, che hanno contribuito con la loro visione e sensibilità.

Tra questi:

Michelangelo Mammoliti / 

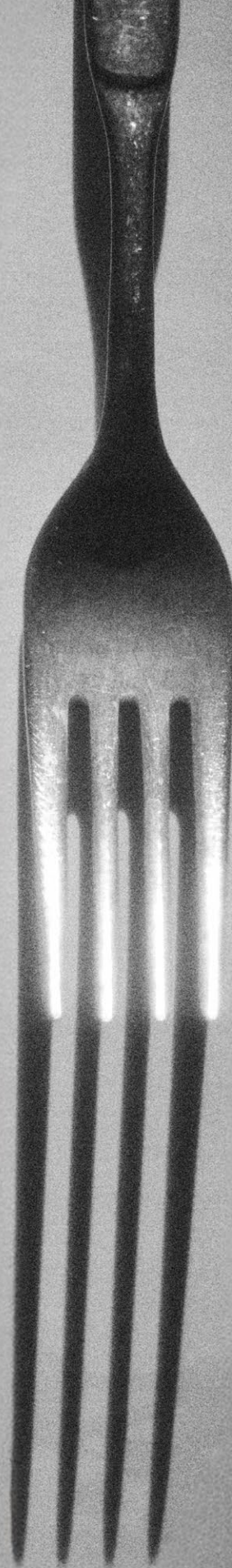
Ugo Alciati / 

Fabio Ingallinera / 

Ogni collaborazione è stata un dialogo, non un esercizio di stile.

Ti invitiamo a lasciarti guidare, a seguire il ritmo del servizio e a vivere la pizza come un'esperienza completa.

*“Il tempo è
parte della ricetta.”*



Menù degustazione



Cinque portate, cinque storie per raccontare un'unica idea: la pizza che osa andare oltre se stessa. Fritta, al forno, in pala o in pan brioche ogni forma parla una lingua diversa, ogni sapore ha il suo carattere. E insieme tracciano un percorso che libera la pizza, la fa evolvere, la fa incontrare con nuovi mondi, senza mai dimenticare le radici da cui nasce.

35€ a testa / min 2 persone / escluso il bere

Sfincione di montanara /

sfincione palermitano, parmigiano e pane tostato

9-3

Essenza vegetale tonda contemporanea /

crema di cime di rapa, cime di rapa, fior di latte, chips di cavolo ed estratto di pomodoro

3-9

Croque monsieur /

pan brioche impanato con robiola di Roccaverano , prosciutto cotto piemontese e fontina valdostana d'alpeggio

3 - 9 - 14

La mia versione della tonno e cipolle in pala /

salsa tonnata come da tradizione , cipolla frita, filetti di tonno e katsuobushi

5 - 9 - 14

La grisa /

tonda scrocchiarella con fonduta di Castelmagno DOP d'alpeggio, guancialetto e mix di pepi

2 - 3 - 9

La piccola pasticceria

9 - 3 - 14

Stuzzicherie

Sfincione di montanara /

sfincione palermitano, parmigiano e pane tostato

5

9-3

Vitello tonnato della tradizione /

12

9-3-14

Merenda da Nonna /

pan brioches tostato, burro e filetti di alici del Cantabrico

10

3-5-9-14





Nuvole multicereali

Impasto alto e soffice con una leggera crosta croccante all' esterno, realizzato con pre-fermenti, circa 80% d'idratazione. Su tutti i nostri impasti utilizziamo le farine Antiqua del Molino Bongiovanni (Torino).

Tagliate in 6 spicchi che vengono conditi singolarmente.

Alice in langa / Ugo Alciati /

fonduta di robiola di Roccaverano, filetti di alici del Cantabrico, scaglie di tartufo nero e giro di olio evo

18

3-5-9

Che maiala /

mortadella, stracciatella, granella di pistacchio di Sicilia, pesto di pistacchio salato e giro di olio evo

15

2-3-9

Cuneo / Michelangelo Mammoliti /

ricotta montata, crudo di Cuneo e kiwi confit disidratato lentamente al sumac e polvere di sumac

17

2-3-9



Pale grano arso

Le **Pale Romane** nascono da lunghe maturazioni e da una lavorazione attenta, con una struttura croccante e fragrante, ideali per esaltare consistenze e contrasti.

Vitel tonnè /

girello, salsa tonnata come da tradizione , capperi croccanti di Pantelleria, filetti di alici del Cantabrico e polvere di capperi

17

5 - 9 - 14

Cotto e fontina /

pala farcita con fontina valdostana d'alpeggio, prosciutto cotto piemontese e stracciatella

15

3 - 9

Roccoverano / Fabio Ingallinera /



Fonduta di robiola di Roccoverano, crudo di Cuneo, porri di Cervere, pepe e pane tostato

15

3 - 9

La firma

Qui c'è il mio pensiero più diretto.
Ogni ingrediente è scelto con cura.
Ogni abbinamento racconta la mia idea di pizza.

*Andrea
Bertoli*

Alta frequenza tourette /

fior di latte, pomodorini secchi, in uscita katsobushi, maionese alla salsa ponzu, crumble di wasabi e furitake, polvere di limone nero, sesamo e alga nori tostata

18

(Il katsobushi si muove sulla pizza calda. È un gesto vivo, incontrollabile, reale. Come la mia Tourette: non si ferma, ma fa parte dell'equilibrio. Qui il movimento non è disturbo, è identità)

3 - 5 - 9 - 10

Da nord a sud / Michelangelo Mammoliti /

crema di patate, provola affumicata ; in uscita chorizo iberico de bellota, straciatella, chips croccanti di peperone crusco IGP di Senise e giro di olio evo.

18

3 - 9

Cacio e pepe / variante tre pepi /

fonduta di Castelmagno d'alpeggio DOP e fior di latte; in uscita: mix di pepi e cardamomo.

15

3 - 9

Pata ciccia /

crema di patate, guanciale, in uscita; straciatella, chips di cavolo, pepe e pane tostato.

15

3 - 9

Futuro di 5 formaggi /

Castelmagno d'alpeggio DOP, blu vaccino, provola affumicata, fontina valdostana d'alpeggio; in uscita: ciuffi di ricotta montata

14

3 - 9 - 14

Gusto contadino /

crema di cime di rapa, fior di latte, pomodorini secchi, olive nere taggiasche, porri di Cervere e erba cipollina

13,5

3 - 9

Le radici



Margherita evolutiva /

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte baciato dalla bufala, di Cuneo giro di olio evo e basilico. 9

3-9

Terra felix /

fior di latte, provola affumicata, friarielli spadellati con aglio, olio, peperoncino, salsiccia, chips di peperone crusco IGP Senise e giro di olio evo. 13

3-9

Crudo e stracciatella /

Pomodoro schiacciato a mano, in uscita: prosciutto crudo di Cuneo, stracciatella e giro di olio evo. 15

3-9

Fiamma iberica /

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, 'nduja di Spilinga, chorizo iberico de bellota, paprika e giro di olio evo. 13

3-9

Orsetto u.s.a /

pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, wüerstel e in uscita patatine fritte. 8

3-9



le artigianali

GUERILLA - IPA

5,8% lattina da 0,33

€ 6,5

L'iconica IPA del birrificio Crak caratterizzata da un blend segreto di luppoli che esplodono con profumi tropicali, un bell'amaro e secco sul finale che pulisce la bocca per il prossimo sorso. Un'idea di birra, la filosofia del "tutto è possibile".

MUNDAKA - Session IPA

4,6% lattina da 0,33

€ 6,5

Una birra di grande beva. Chiara, snella, molto profumata, con finale secco e delicatamente amaro. I luppoli riportano un'ondata di profumi che ricordano mandarino, mango, albicocca, ananas, pompelmo e cedro che ritornano anche al palato su di una leggera base maltata (delicata frolla).

MUNDAKA ZERO - Alcohol Free

0,5% lattina da 0,33

€ 6,5

Abbiamo fatto la nostra Mundaka, abbiamo "sottratto" 4,6 gradi di alcool e abbiamo creato Mundaka Zero, la nostra prima birra senza alcool, ancora più citrica e con un finale "crispy" che sa di cereale e delicatamente amaro.

AMBER AFTER SAUNA - Rossa

6% lattina da 0,33

€ 6,5

La famiglia After Sauna si allarga con questa nuova Amber Kellerbier: Amber After Sauna. Strutturata con malti caramellati. Reinterpretata con l'aggiunta del luppolo Amarillo in whirlpool.

WHITE RABBIT - Blanche

5% lattina da 0,33

€ 6,5

Ricordate la profezia nascosta nel testo della Comenonfareseo? "ma chissà, potrebbe tornare la White Rabbit..." Il Coniglio Bianco ritorna per l'ultimo saluto, ancora. Un blanche insolita, fresca, con note di buccia d'arancia e pepata con il lungo Balinese.



le artigianali

RITUAL PILS - Keller Pils

4,9% bottiglia da 0,33

€ 6,5

Birra a bassa fermentazione di color giallo dorato, i luppoli tedeschi sprigionano un fine ed intenso aroma, nonostante l'amaro sia pronunciato e' caratterizzato da una piacevole rotondità e presenta una certa persistenza anche dopo la bevuta.

SUPER LEMON ALE

5,3% bottiglia da 0,33

€ 6,5

American Pale Ale (APA)

Birra ambrata ad alta fermentazione , caratterizzata da chiari sentori agrumati e tropicali sprigionati da protagonista assoluto: il luppolo americano CITRA. Al naso fortemente aromatica, in bocca inaspettatamente facile, amaro deciso. LEMON NOT ADDED.

IMPERIAL STOUT

12,5% bottiglia da 0,33

€ 14

Birra da riflessione che si sposa bene con i nostri dolci.

I Vini

VINO IN MESCITA AL BICCHIERE

€ 5

CANTINA RATTI

BATTAGLIONE BARBERA D'ALBA DOC

€ 27

Scoperta e riscoperta, la Barbera d'Alba DOC Battaglione ha nell'armonia la qualità più autentica. Perfetta accanto a classici della cucina locale. Ricco di corpo e di colore, caldo e robusto, piacevolmente pungente da giovane, è vino adatto a buon invecchiamento. Il terreno caratteristico di La Morra regala una buona acidità unita a una grande eleganza.

OCHETTI LANGHE NEBBIOLO DOC

€ 29

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo Ochetti. Vino antico proveniente da vigneti della zona del Roero (colline sabbiose situate alla sinistra del fiume Tanaro) e già noto per le cantine di Casa Savoia a partire dal 1600, e in parte da alcune nostre vigne nelle colline delle Langhe.

COLOMBÉ LANGHE DOLCETTO DOC

€ 25,5

Il Dolcetto rappresenta una presenza fissa sulle tavole di Langa. Un rosso fresco, giustamente tannico, fragrante e piacevolmente amarognolo. Proviene da vigneti delle Langhe di cui in buona parte a Dogliani, coltivati a 500 mt di altitudine, zona di forte tradizione del vitigno Dolcetto.

CANTINA RIDAROCCA

LANGHE NEBBIOLO DOC

€ 21

Frutta fresca a bacca rossa, principalmente lamponi e fragoline di bosco. Si accompagna bene a delicate carni rosse e formaggi.

LANGHE DOLCETTO DOC

€ 18

Secco, di medio corpo, armonioso, piacevolmente fruttato con sentori ciliegia, gelso e un retrogusto di mandorla. Vinoso, tipico e piacevole con accenni a fiore di mandorla e viola.

ROERO ARNEIS

€ 19

Secco, fresco ed elegante al palato. Delicato, fresche note fruttate al naso, invitanti sentori di frutta gialla. Ideale con antipasti delicati, piatti di pesce, eccellente come aperitivo e in abbinamento a primi piatti.

LANGHE FAVORITA

€ 19

Ha un sapore secco, sottolineato, sul lieve fondo amarognolo, da una piacevole sensazione di freschezza; Ha un corpo elegante ed una buona persistenza. Delicato e fruttato, piacevolmente floreale. Si accompagna ad antipasti, pesce e carni crude. Piacevole come aperitivo.

CANTINA REBULI

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG


€ 23

Spumante fruttato dal colore paglierino brillante, ravvivato dalla nitidà vivacità delle bollicine. Da aperitivo per eccellenza, ideale su minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne e formaggi freschi.

Le Bevande

ACQUA SAN BERNARDO 0,75	€ 2,5
ACQUA SAN BERNARDO 0,50	€ 1,5
THE (pesca o limone) 0,33	€ 3
Coca Cola in bottiglia da 0,33cl	€ 3,5
Coca Cola ZERO in bottiglia da 0,33cl	€ 3,5
SPRITE in bottiglia da 0,33cl	€ 3,5
Birra bionda alla spina piccola	€ 4,5
Birra bionda alla spina media	€ 6

Gli Amari

Calice di Passito	€ 6
Il MORO (liquori artigianali naturali al 100%)	€ 4
Santo BABÁ	€ 4
Caffè normale o decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 3
Coperto / € 3 comprensivo di grissino artigianale stirato a mano di Fabio Ingallinera 	

Lista Allergeni

1



ARACHIDI e
DERIVATI

2



FRUTTA A GUSCIO

3



LATTE e
DERIVATI

4



MOLLUSCHI

5



PESCE

6



SESAMO

7



SOIA

8



CROSTACEI

9



GLUTINE

10



LUPINI

11



SENAPE

12



SEDANO

13

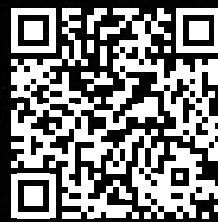


SOLFITI

14



UOVA e
DERIVATI



*Vuoi conoscere
la mia storia?
inquadra il QR CODE*