Fermarsi.
Assaggiare.
Ricordare.

Il Menù

Sileo nasce da un'idea semplice: raccontare la pizza attraverso la ricerca, senza dimenticare le proprie radici.

Ogni impasto segue un percorso diverso, studiato per valorizzare consistenze, maturazioni e ingredienti.

Ogni pizza è pensata come un piatto completo, dove ogni elemento ha una funzione precisa e ogni dettaglio contribuisce all'equilibrio finale.

Il Piemonte è la mia casa. Da qui partono molti ingredienti che scelgo ogni giorno e tante altre eccellenze del territorio.

Il Nord Europa mi ha insegnato la pulizia dei sapori, il rispetto della materia prima e la ricerca dell'essenzialità. Il Giappone mi ha trasmesso l'importanza dell'equilibrio, dell'umami e del dettaglio.

Queste influenze convivono nel mio lavoro con discrezione, senza mai sostituire l'identità italiana della pizza. Il risultato è una cucina personale, costruita con rispetto, curiosità e continuo desiderio di evoluzione.

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.”

Esperienza Sileo

Un percorso degustazione costruito giorno dopo giorno. Ogni esperienza nasce dalla stagionalità, dalle preparazioni disponibili e dall'ispirazione della cucina. Alcuni assaggi potranno essere presenti in carta. Altri saranno realizzati esclusivamente per questo percorso.

40€ a persona / **Coperto escluso / disponibile esclusivamente per tutto il tavolo.**

Il Percorso comprende /

Benvenuto dello chef

5 portate

Dessert dello chef

Un percorso che attraversa impasti, consistenze e tecniche differenti.

Il percorso è a sorpresa: lasciarsi guidare significa vivere la cucina di Sileo senza conoscere in anticipo la sequenza.

L'inizio

Piccoli assaggi pensati per aprire il percorso. Pan brioche tostato e montanarine raccontano il primo incontro con la cucina di Sileo: pochi ingredienti, equilibrio e ricerca.

Brioche Fiorita / 8
Pan brioche tostato, fonduta di Robiola di Roccaverano, maionese al lime, kiwi confit al sumac, panko tostato e fiori eduli
3 - 9 -14

Gambero Rosa / 9
Pan brioche tostato, ricotta montata, tartare di gambero rosa, zest di lime e limone nero
3 - 8 - 9

Nordica / 9
Montanarina fritta e passata al forno, ricotta montata, salmone affumicato norvegese, uova di trota, aneto fresco, maionese al lime e panko tostato
3 - 5 - 9 -14

Lingua / 9
Pan brioche tostato, lingua della Granda, bagnetto verde e grissino stirato croccante.
2 - 3 - 9

Nuvole multicereali

Impasti ad alta idratazione, soffici e leggeri, ottenuti attraverso lunghe fermentazioni.

Tagliate in 4 spicchi che vengono conditi singolarmente.

Alice in langa / Ugo Alciati / ❀
Fonduta di Robiola di Roccaverano, filetti di alici del Cantabrico — 18

3 - 5 - 9

Cuneo / Michelangelo Mammoliti / ❀❀❀
Ricotta montata, Prosciutto Crudo, kiwi confit al sumac e polvere di sumac — 18

3 - 9

Langa /
Fonduta di Robiola di Roccaverano, Prosciutto crudo, porri, tartufo nero e panko tostato — 17

3 - 9

Tegamini

Una cottura diversa. Croccanti all'esterno, soffici all'interno. Una tecnica che permette di ottenere profondità, leggerezza e grande equilibrio.

Cacio e Pepe / Fabio Ingallinera
Fonduta di Castelmagno d'Alpeggio DOP, fior di latte, mix di pepi e cardamomo — 15

3 - 9

Ligure /
Fior di latte, pesto ligure, stracciatella, pomodori secchi, limone nero e pinoli tostati — 15

2 - 3 - 9

Bosco /
Fior di latte, polvere di funghi, prosciutto cotto piemontese, blu di bufala, porri, grissino croccante — 16

3 - 9

La firma

Qui c'è il mio pensiero più personale. Piemonte, Nord Europa e Giappone dialogano attraverso la pizza, mantenendo sempre il rispetto per la tradizione italiana.

Alta frequenza tourette / 18
Fior di latte, pomodori secchi. In uscita: katsuobushi, maionese alla ponzu, crumble di wasabi e furikake, polvere di limone nero e alga nori

(Il katsuobushi 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 - 14

Da nord a sud / Michelangelo Mammoliti / ❀❀❀ 18
Crema di patate, provola affumicata. In uscita: chorizo iberico de Bellota, stracciatella, peperone crusco IGP

3 -9

Norvegese / 18
Base cremosa al latte, fior di latte. In uscita: salmone affumicato norvegese, uova di trota, maionese al lime, aneto fresco, zest di limone e panko tostato

3 - 5 - 9 -14

Gambero & Ponzu / 19
Fior di latte, in uscita: stracciatella, tartare di gambero rosa, salsa ponzu, zest di lime, germogli misti e panko tostato

3 - 5 - 8 - 9

Piemonte / Fermento in Langa 2026 18
Crema di patate, in uscita: stracciatella, lingua della Granda, bagnetto verde e grissino stirato croccante

1 - 3 - 9

Selvatica / 16
Crema di cime di rapa, stracciatella, germogli misti, pomodori secchi, pesto ligure, polvere di pomodoro e limone nero

2 - 3 - 9

Le radici

La tradizione è il punto da cui tutto parte.

Margherita evolutiva /
Pomodoro, fior di latte, bufala, basilico e olio EVO 9

3 - 9

Terra felix /
Fior di latte, provola affumicata, friarielli spadellati aglio olio e peperoncino, salsiccia, chips di peperone crusco IGP 13

3 - 9

Crudo e stracciatella /
Pomodoro, in uscita: Prosciutto Crudo e stracciatella 15

3 - 9

Fiamma iberica /
Pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, 'nduja di Spilinga, chorizo iberico de Bellota 13

3 - 9

le artigianali

GUERILLA - IPA **5,8% lattina da 0,33** € 7

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** € 7

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** € 7

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** € 7

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** € 7

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% lattinada 0,33** € 7

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% lattina da 0,33** € 7

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.

GOSE **4,5% lattina da 0,33** € 7

Le Gose sono uno stile di birra tipico di alcune aree della
Germania, tornato in voga negli ultimi anni, permette al birraio
moderno di divertirsi con l'utilizzo di frutta e spezie a volontà.
Noi abbiamo deciso di rimanere nelle linee tipiche dello stile
inserendo però un piccolo tocco di estro sostituendo alla più
classica arancia scorze di Bergamotto che vanno ad unirsi
alla nota formula classica che prevede oltre ad una spiccata
acidità ottenuta grazie ad alcuni batteri lattici, anche aggiunta
di sale e coriandolo.

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 € 6

CANTINA RATTI

BATTAGLIONE BARBERA D'ALBA DOC € 28

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 € 26

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 RIDAROCA

LANGHE NEBBIOLO DOC

€ 23

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

LANGHE DOLCETTO DOC

€ 19

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

€ 20

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

€ 20

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

€ 23

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG

Spumante fruttato dal colore paglierino brillante, ravvivato dalla nitida 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
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