



t o r i n o

ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

*Ricevimenti, Cerimonie,
pranzi e cene aziendali*





A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

RISTORANTE PIZZERIA ALBERONI

In adempimento al D.Lgs., provvede ad **evidenziare in maniera chiara ed inequivocabile eventuali sostanze allergeniche utilizzate come ingredienti e/o coadiuvanti all'interno dei prodotti commercializzati** e qui di seguito elencate:

- Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè,
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride Solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

PER ULTERIORI INFORMAZIONI, RIVOLGERSI AI CAMERIERI IN SALA

t o r i n o

ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



Birra MORETTI

FERMENTAZIONE: bassa
 STILE BIRRAIO: lager
 COLORE: oro brillante
 GUSTO: orientato,
 note decise di cereali
 GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% vol.



Birra Moretti LA ROSSA

FERMENTAZIONE: bassa
 STILE BIRRAIO: bock
 COLORE: ambrato
 GUSTO: perfetto, note di caramello,
 caffè, liquirizia, cioccolato e lamponi
 GRADAZIONE ALCOLICA: 7,2% vol.



piccola € 3,50 - media € 4,50

piccola € 4,00 - media € 5,00

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA



Birra HEINEKEN **Heineken**

FERMENTAZIONE: bassa
 STILE BIRRAIO: lager
 COLORE: oro chiaro
 GUSTO: equilibrato,
 toni di malto e frutta
 GRADAZIONE ALCOLICA: 5% vol.



Birra Moretti ZERO

FERMENTAZIONE: bassa
 STILE BIRRAIO: analcolica
 COLORE: giallo scarico
 GUSTO: orientato, prevale la luppolatura
 con note di pera e ananas
 GRADAZIONE ALCOLICA: 0,05% vol.



0,33 lt. € 4,00

0,33 lt. € 4,00

LE ALTRE BIRRE... CERES € 5,00 - BECK'S € 5,00

BEVANDE

Coca Cola alla Spina piccola	€ 3,50
Coca cola alla Spina media	€ 4,50
Acqua Sparea ½ litro naturale/frizzante	€ 2,00
Lattine Coca Cola - Coca Cola Light - Fanta - Sprite	€ 3,50
Vino Bianco FRESCO DI VIGNA	1/4 lt. € 4,00 - ½ lt. € 6,50 - 1 lt. € 12,50
Rosso della casa "DOLCETTO CLAVESANA TERRA"	1/4 lt. € 4,00 - ½ lt. € 5,50 - 1 lt. € 10,50

COPERTO € 2,00

COZZERIA

COZZE ALLA BADESSA (pom. fresco, menta, profumo d'aglio)	€ 12,50
COZZE ALLA MARINARA (aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva)	€ 12,50
COZZE ALLA DIAVOLA (pomodoro, peperoncino, olio extravergine, d'oliva)	€ 12,50
COZZE IMPEPATE (pepe, olio extravergine d'oliva)	€ 12,50
COZZE AL GRATIN (pan grattato, succo di limone, aglio, olio, extravergine d'oliva)	€ 13,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati





A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

ANTIPASTI

T e r r a

ANTIPASTO ALBERONI (Crudo di Parma, mozzarella di bufala, gnocco fritto)	€ 14,00
VITELLO TONNATO CON CAPPERI DI PANTELLERIA	€ 15,00
BURRATA DI MONDRAGONE CON POMODORINO E BASILICO	€ 12,00
CAPRESE DI BUFALA	€ 12,00
BATTUTA DI VITELLO CON ERBETTE DI STAGIONE E CROSTINI AROMATIZZATI	€ 15,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLETTA SELVATICA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 12,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

M a r e

MISTO MARE DELLO CHEF CON PESCATO* DEL GIORNO	€ 16,00
POLPO* DI SCOGLIO CON PATATE, POMODORINI PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE	€ 15,00
OSTRICHE FRANCESI CON NOCI DI BURRO E CROSTINI	cad.€ 3,50
COCKTAIL DI GAMBERI* IN SALSA ROSA	€ 14,00
MOSCARDINI* IN GUAZZETTO LEGGERMENTE PICCANTI	€ 13,00
TARTARE DI SALMONE CON SALSA GUACAMOLE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE	€ 15,00
ALICI FRITTE IN CARTOCCIO	€ 14,00
CARPACCIO DI TONNO*	€ 15,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

PRIMI

Terra

MALTAGLIATI DELLO CHEF (Ragù e funghi porcini*)	€ 14,00
RISOTTO ASPARAGI/CARCIOFI (Prodotti di stagione)	€ 14,00
GNOCCHI DELLO CHEF FRESCHI ALLA SORRENTINA IN TEGAME DI TERRACOTTA	€ 14,00
PACCHERI SALSICCIA E PECORINO	€ 13,00
ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE (Pomodoro e cacioricotta)	€ 13,00
RAVIOLI DI MAGRO (Ricotta e spinaci) con burro, salvia, parmigiano / pomodoro e parmigiano	€ 15,00
AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO CON GLASSA DI VINO E NOCCIOLE	€ 15,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Mare

CHITARRA DEGLI ALBERONI IN TRIONFO DI MARE SOTTO CROSTA DORATA (misto mare dello chef e funghi porcini)*	€ 20,00 cad MINIMO X 2 PERSONE
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 25,00
GNOCCHI FRESCHI CON SCAMPI* VONGOLE E POMODORINI	€ 16,00
RISOTTO CON CREMA DI SCAMPI*	€ 16,00
TAGLIOLINI CON BURRATA TARTARE DI TONNO E GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 19,00
PACCHERI CON POLPO* SU CREMA DI PATATE E PORRI	€ 18,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 18,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*	€ 18,00
TAGLIOLINI CON FILETTO DI BRANZINO, PACHINO CAPPERI E OLIVE	€ 16,00
PENNETTE AL GRANCHIO REALE	€ 18,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

SECONDI

M a r e

GRIGLIATA MISTA DI PESCE*	€ 24,00
TRANCIO DI TONNO* ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE CARAMellate E PATATE ALLA CENERE	€ 22,00
FRITTURA REALE CON CALAMARI* E GAMBERI* E VERDURE	€ 20,00
FILETTO DI RICCIOLA* SCALOPPATA CON ASPARAGI / CARCIOFI E PAPATE CHIPS	€ 20,00
PESCE SPADA* CON VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 20,00
BRANZINO SFILETTATO AL FORNO CON PATATE, POMODORINI E OLIVE	€ 19,00
ORATA SFILETTATA IN CROSTA DI ZUCCHINE	€ 19,00
TAGLIATA DI SALMONE IN CROSTA DI SESAMO CON LAMELLE DI FINOCCHI E PATATE	€ 20,00
GAMBERONI* FRITTI CON BURRATA, POMODORINI E OLIVE	€ 20,00
CALAMARI* GRIGLIATI CON RUCOLA, POMODORO E SALSА BERNESE	€ 19,00
ASTICE GRATINATO	€ 35,00
GRIGLIATA DI CROSTACEI*	€ 30,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

SECONDI

T e r r a

FILETTO AL PEPE VERDE	€ 24,00
FILETTO ALLA WORONOFF	€ 24,00
FILETTO DI VITELLO ALLA PIETRA	€ 23,00
CHATEAUX BRIAND LARDELLATO con verdure su pietra lavica	cad. € 28,00
COSTOLETTE D'AGNELLO* con giardino di verdure grigliate	€ 19,00
FINISSIMA DI VITELLO CON RUCOLA E PACHINO	€ 15,50
COSTATA DI VITELLO SULLA PIETRA	€ 5,50 hg.
TAGLIATA DI VITELLO CON RUGHETTA E PACHINO	€ 19,00
PAILLARD DI VITELLO SULLA GRIGLIA	€ 14,50
GRIGLIATA DI CARNE MISTA ALLA PIETRA	€ 20,00
SALAMELLA DI SALSICCIA PICCANTINA CON PATATE AL FORNO	€ 14,00
SUPREME DI POLLO AL CURRY CON TIMBALLO DI RISO	€ 15,50
SUPREME DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 13,00
FILETTINO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANE CON PATATE AL BRUCIO	€ 18,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI	€ 5,00
PATATE ALLA CENERE GRIGLIATE	€ 5,00
PATATE FRITTE*	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6,00
SPINACI AL BURRO*	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00



t o r i n o

ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

FOCACCE

FOCACCIA BRUSCHETTA <i>(pom. fresco, aglio, origano, basilico, sale, olio)</i>	€ 6,50
FOCACCIA CON SPECK <i>(speck, sale, olio)</i>	€ 7,50
FOCACCIA AL LARDO <i>(lardo, sale, pepe)</i>	€ 7,50
FOCACCIA MISTA <i>(affettati misti, sale, olio)</i>	€ 9,00
FOCACCIA AL CRUDO <i>(prosc. crudo, sale, olio)</i>	€ 9,50
FOCACCIA PRIMAVERA <i>(mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, basilico, sale, olio)</i>	€ 10,00
FOCACCIA ALBERONI <i>(mozz. di bufala, crudo di Parma, olio)</i>	€ 10,00
FOCACCIA CON BURRATA <i>(pom., Pachino)</i>	€ 11,50
FOCACCIA REALE <i>(mix affettati, rucola, pachino, mozz, bufala)</i>	€ 11,50
RINFORZO DI MOZZARELLA	€ 1,50
RINFORZO DI MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



t o r i n o

ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

PIZZE

MARINARA (pomodoro fresco, pomodoro, aglio, origano)	€ 6,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 7,00
RUCOLA Pomodoro fresco, mozzarella, rucola.	€ 7,50
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico.	€ 7,50
GRECA Pomodoro, mozzarella, olive denocciate, origano, basilico.	€ 7,50
VEGETARIANA Pomodoro salsa, pomodori Pachino, mozzarella, verdure grigliate.	€ 8,00
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico.	€ 8,00
FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico.	€ 8,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, basilico.	€ 8,00
FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, basilico.	€ 8,00
GORGONZOLA E CIPOLLE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, basilico.	€ 8,00
PARMIGIANA (pom., mozz., melanzane, parmigiano, basilico)	€ 8,50
CERTOSINO E RUGHETTA (mozz., certosino, rughetta)	€ 8,00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico.	€ 8,00
GORGONZOLA E PERE (mozz., gorgonzola, pere, basilico)	€ 8,00
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, basilico)	€ 8,00
RADICCHIO E GORGO (mozzarella, radicchio, gorgonzola)	€ 8,00



A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

PIZZE

BISMARCK

(pom., mozz., pr.cotto, uovo, basilico)

€ 8,50

CALZONE

(pom., mozz., pr.cotto, ricotta, salame dolce)

€ 9,50

VALDOSTANA

(pom., mozz., pr.cotto, fontina, basilico)

€ 8,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

(mozz., salsiccia, friarielli)

€ 8,50

TIROLESE

(mozz., brie, speck)

€ 8,50

FILADELFIA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, basilico)

€ 8,50

TRICOLORE

(pomodoro fresco, carciofini, rucola, scaglie di grana)

€ 8,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico)

€ 8,50

WURSTEL E SALAMINO

(pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino, basilico)

€ 8,50

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, basilico.

€ 8,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, salamino piccante, wurstel, basilico.

€ 9,00

BUFALA

Pomodoro fresco, mozzarella di Bufala, basilico.

€ 9,00

BURRATA E SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, burrata, basilico, salsiccia fresca.

€ 12,00

GAMBERETTI E ZUCCHINE

(mozz., zucchine, gamberetti, pom.fresco, basilico)

€ 9,50

PARMA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma.

€ 9,50

ALBERONI

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio.

€ 10,50

PESCATORA

Pomodoro, frutti di mare*, prezzemolo, aglio.

€ 13,50

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



A L B E R O N I

Sapori di Terra e Mare

DESSERT

ZEPPOLA CHANTILLY	€ 6,00
ZEPPOLA CON CIOCCOLATO CALDO	€ 7,00
PASTIERA NAPOLETANA*	€ 5,00
MILLEFOGLIE*	€ 5,00
MERINGATA CON CIOCCOLATO*	€ 6,00
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO*	€ 5,00
PROFITTEROL*	€ 5,00
TIRAMISU' DELLO CHEF IN COPPA	€ 6,50
PANNA COTTA	€ 5,00
CREM CAMEL	€ 5,00
BÛNET	€ 5,00
TARTUFATA AL CIOCCOLATO*	€ 5,00
CROSTATA CON PERE E CIOCCOLATO*	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE - MELA VERDE	€ 5,00
SORBETTO ALLA MELA VERDE CON CALVADOS	€ 5,50
TAGLIO AL CAFFE' - CIOCCOLATO - WHISKY	€ 6,00

*I nostri chef vi delizieranno tutti i giorni con le loro specialità
informatevi dal personale di sala!*

ANANAS AL NATURALE	€ 6,00
ANANAS AL MARASCHINO / GELATO	€ 7,00
FRAGOLE IN COPPA AL MARASCHINO	€ 7,00
FRAGOLE IN COPPA	€ 6,00
FRUTTI DI BOSCO IN STAGIONE AL NATURALE	€ 7,00
FRUTTI DI BOSCO IN STAGIONE CON GELATO / PORTO	€ 7,50

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



t o r i n o
ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO	€ 2,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
THE' AL LIMONE	€ 3,00

AMARI

SAN SIMONE	€ 5,00
AMARO AVERNA	€ 5,00
JEGHERMAISTER	€ 5,00
UNICUM	€ 5,00
RABBARO ZUCCA	€ 5,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 5,00
SAMBUCA	€ 5,00
AMARO LUCANO	€ 5,00
AMARO MONTENEGRO	€ 5,00
BRAULIO	€ 5,00
FERNET BRANCA	€ 5,00
BRANCA MENTA	€ 5,00
AMARO RAMAZZOTTI	€ 5,00
SAN MARZANO BORSCI	€ 5,00

BRANDY/COGNAC

CARLOS I	€ 9,00
COURVAISER	€ 9,00
VECCHIA ROMAGNA ET. NERA	€ 5,00
MARTELL	€ 9,00
ARMAGNAC	€ 7,00
CALVADOS	€ 7,00

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANOS	€ 5,00
ZACAPA 23 Y	€ 9,00
BACARDI SUPERIOR	€ 6,00
MATUSALEM 15 Y	€ 7,00

WHISKEY

LAGAVULIN	€ 9,50
OBAN	€ 9,50
TALISKER	€ 9,50
THE GLEN LIVET	€ 8,00
CHIVAS REGAL	€ 6,00
BALLANTINES	€ 5,00
GLEN KINCHIE	€ 7,00
j&b BOURBON	€ 5,00
JACK DANIELS	€ 7,00
LAPHROAG	€ 8,00
GLEN GRANT	€ 6,00

LIQUORI IN GHIACCIAIA

LIMONCELLO	€ 4,50
MELONCELLO	€ 5,00
MIRTO ZEDDA PIRAS	€ 4,50
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 5,00
VODKA ABSOLUT SECCA	€ 6,00



SPUMANTI E VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI	€ 15,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE «MIONETTO»	€ 25,00
SPUMANTE ROSE' «MIONETTO»	€ 25,00
CA' DEL BOSCO PRESTIGE	€ 60,00
BELLAVISTA FRANCIACORTA	€ 65,00
FERRARI BRUT	€ 35,00
FERRARI BRUT ROSE'	€ 40,00
BERLUCCHI «CUVEEE IMPERIALE»	€ 38,00
BERLUCCHI ROSE'	€ 38,00
PASSITO NES PELLEGRINO	€ 50,00

Selezione Vini



Bianchi

CALICE BIANCO		€	7,00
CALICE FRUTTATO		€	7,50
MESCITA VIVACE		€	7,50
CALICE PASSITO SAN PELLEGRINO NES		€	9,00
LA FUGA «DONNA FUGATA»	cl. 75	€	22,00
LIGHEA «DONNA FUGATA»	cl. 75	€	21,00
ANTHILIA «DONNA FUGATA»	cl. 37,5 €13,00	€	21,00
RIBOLLA GIALLA	cl. 75	€	23,00
ROERO ARNEIS	cl. 37,5 €13,00	€	21,00
BLANGE' CERETTO		€	26,00
GRECO DI TUFO	cl. 37,5 €13,00	€	22,00
FALANGHINA	cl. 75	€	22,00
FIANO DI AVELLINO	cl. 75	€	22,00
GEWURZTRAMINER		€	23,00
MULLER THURGAU	cl. 75	€	21,00
VERMENTINO DI SARDEGNA	cl. 75	€	22,00
MULLER THURGAU vivace	cl. 75	€	21,00
LAGREIN ROSE'	cl. 75	€	22,00
ARNEIS PESCAJA	cl. 75	€	22,00

Rossi

CALICE ROSSO		€	7,00
SHERAZADE	cl. 75	€	20,00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO	cl. 75	€	20,00
PRIMITIVO DI MANDURIA	cl. 75	€	20,00
CHIANTI CLASSICO	cl. 37,5 €13,00	€	21,00
ROERO	cl. 75	€	25,00
FREISA DI CHIERI vivace	cl. 75	€	19,00
BONARDA	cl. 75	€	19,00
NEBBIOLO	cl. 75	€	24,00
SEDARA «DONNA FUGATA»	cl. 37,5 €13,00	€	22,00
BARBERA D'ASTI	cl. 37,5 €11,00	€	21,00
DOLCETTO D'ALBA	cl. 37,5 €11,00	€	21,00
BARBARESCO	cl. 75	€	40,00
BAROLO	cl. 75	€	60,00
GRIGNOLINO D'ASTI		€	20,00



t o r i n o

ALBERONI

Sapori di Terra e Mare

PER QUALSIASI TIPO DI
INFORMAZIONI
SU PRANZI, CENE DI LAVORO
O FESTE DI COMPLEANNO
IL PERSONALE E'
A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE!

Graxie
Buon Appetito!

N.B.: IL SABATO E LA DOMENICA **NON** SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI