



TO SHARE

GØRILLA SPICY CHIPS



6

LE PATATE FRITTE* DEL GØRILLA, CON BUCCIA E CROCCANTI AL PUNTO GIUSTO. SPOLVERATE CON SALE ALLA, PAPRIKA DOLCE + MAIO TANDOORI HOMEMADE

JUNGLE FALAFEL



7

LE NOSTRE POLPETTE DI CECI, PREZZEMOLO, SESAMO E MENTA FRESCA SERVITE CON SALSA ALLO YOGURT DI SOIA E ZEST DI LIME

HOMEMADE HUMMUS



8

MOUSSE DI CECI E CAROTE AL FORNO CON STICKS DI VERDURE, GRANI DI MELOGRANO, CURCUMA, SEMI DI ZUCCA E CROSTINI DORATI ALLE ERBE

GUACAMOLE & FRIENDS



8

TRIANGOLINI DI MAIS DA INTINGERE NELLA CREMA DI AVOCADO E PISELLI CON POMODORO CONCASSE*, MENTA FRESCA, PORRO E SUCCO DI LIME

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI

16

CARNE CRUDA TIPO BRA, TOMA PIEMONTESE, FONTINA D'AOSTA, SALAME CACCIATORINO E MOZZARELLA DI BUFALA. ACCOMPAGNATO CON FOCACCIA E MARMELLATA DI FICHI



SUPER SFIZI

MEATBALLS & SUGO ROSSO **NEW!**

9

POLPETTE DI CARNE HOMEMADE COTTE NEL SUGO DI POMODORO SERVITE CON PANE DORATO E ORIGANO

CAPRA!!!

8

FORMAGGIO FRANCESE DI CAPRA AL FORNO CON CIPOLLA CAMELLATA E MIELE SU PANE TOSTATO

CRUDA & FONDUTA

9

CARNE CRUDA PIEMONTESE CON CREMA DI FORMAGGI E NOCCIOLE BRUNITE SU PANE TOSTATO AL FORNO

ØPEN AVOCADO



9

FETTINE DI AVOCADO CON GRANELLA DI PISELLI AL WASABI, SALE ALLA PAPRIKA E MAIONESE ALLA CURCUMA SU PANE TOSTATO AL FORNO

SPIEDINO TUNISINO **NEW!**

9

MORBIDO PETTO DI POLLO MARINATO ALLO YOGURT CON MIX SPEZIE RAS EL HANOUT E MAIONESE AL LIME E CURRY



CUCINA APERTA TUTTI I GIORNI FINO ALLE H. 23

Pane*
artigianale
al carbone
vegetale



BURGER? o WRAP



Tortilla
di mais
e farina
di grano

CON PATATE FRITTE *

CLASSIC

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, ICEBERG,
POMODORO E BURGER SAUCE

CHEESY

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR
CHEESE, PROVOLA, FONTINA, ICEBERG, CIPOLLA
CARAMELLATA, POMODORO E BURGER SAUCE

KEVIN BACON

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR
CHEESE, DOPPIO BACON CROCCANTE,
ICEBERG, CIPOLLA CARAMELLATA,
POMODORO E BURGER SAUCE

GORGORILLA

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, PROVOLA
AFFUMICATA, GORGONZOLA FILANTE,
RADICCHIO AL FORNO, POMODORO, ICEBERG
E NOCI

12

FALAFEL

FALAFEL DI CECI E PREZZEMOLO, MENTA,
POMODORO, SESAMO, ICEBERG E MAIO BIANCA
HOMEMADE ALLO YOGURT DI SOIA

10

13

GRINGO **NEW!**

CARNE CRUDA TIPO BRA CON MOZZARELLA DI
BUFALA, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA E
POMODORO

13

14

PULLED PORK

SPALLA DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA,
COLESLAW DI CAVOLO E CAROTE, PROVOLA, MELA
VERDE E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA

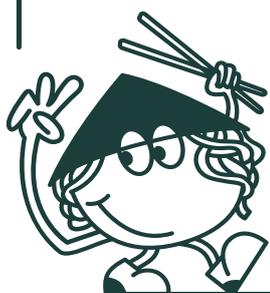
13

13

PULLED JACKFRUIT

GIACO STRACCIATO E SALTATO IN PADELLA CON
SPEZIE E PAPRIKA, COLESLAW DI CAVOLO E
CAROTE E MELA VERDE

12



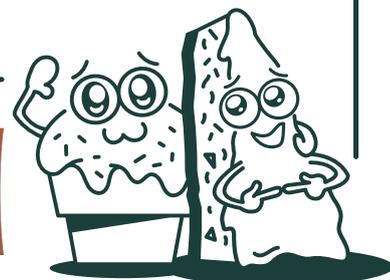
OMG
gli
SPECIALS

TAJARIN THAI

TAGLIATELLE PIEMONTESI CON VERDURE AL
SALTO, UOVA, SOIA, SALSA AGRODOLCE, CREMA
DI CAROTE, ZENZERO, NOCCIOLE E LIME

12

DOLCI



CHEESECAKE AL MOU SALATO

CHEESECAKE DI FILADELPHIA, LATTE FRESCO,
PANNA MONTATA, BISCOTTO, MOU SALATO E
MUESLI CROCCANTE

6

SALAME AL CIOCCOLATO **NEW!**

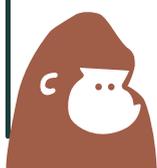
FETTINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E BISCOTTI
CON BURRO, FARINA, UN PIZZICO DI RUM CON
SALE MALDON E OLIO EVO

6

TIRAMISUUU

MASCARPONE DI ANACARDI, BISCOTTO AL
CAFFE' GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE E
POLVERE DI CACAO AMARO

6



COPERTO E SERVIZIO 1,5€