



www.lanuovadrogheria.it

348 0037786

lanuovadrogheria

Benvenuti

sono **Fabrizia**, e sono lieta di accogliervi nel mio locale.

Le materie prime provengo da aziende agricole e laboratori artigianali di zona, piccole realtà che mantengono viva la **tradizione piemontese**.

La nostra **selezione di vini e birre** potrà completare la vostra esperienza.

Potrete acquistare alcune di queste eccellenze direttamente dalla nostra **bottega**.

Sempre ma NON per CENA

DAL MATTINO ALL'APERITIVO

TRAMEZZINI

1 - VITELLO TONNATO, RUCOLA UOVO	5,00€
2 - ROASTBEEF, LATTUGA, INSALATA RUSSA	5,00€
3 - ZUCCHINE GRIGLIATE, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, MENTA	5,00€
4 - PEPERONI, ACCIUGHE, BAGNETTO VERDE	5,00€
5 - RUCOLA, VERDURE GRIGLIATE	5,00€

TOAST oppure PIADINA

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	4,50€
------------------------------------	-------

UN CONSIGLIO.... dai un'occhiata al bancone del bar,
potrai trovare tranci di pizza, focaccia o dolci deliziosi.

Aperitivo in drogheria

SEMPRE DISPONIBILE

Gli analcolici..... *con patatine e noccioline* 4,00€

Crodino
Campari
Tonica
Lamon soda



ANALCOLICO ALLA FRUTTA:..... *con patatine e noccioline* 6,00€

Gli alcolici..... 6,00€

con patatine e noccioline
Aperol Spritz
Campari Spritz
Vermuth bianco o rosso
Gin Tonic
Negroni o Negroni sbagliato



CALICE DI VINO 6,00€

Barbera d'Asti - Chardonnay Brut - Cortese
Moscato d'Asti, Piemonte Moscato secco, Asti secco
altrimenti.....

SCEGLI LA TUA BOTTIGLIA dalla nostra lista



Piattino DEGUSTAZIONE PIEMONTE 6,00€

Selezione SALUMI E FORMAGGI 14,00€

FOCACCINE FRITTE 4,00€

Hai fame?

FOCACCE

SOLO A CENA

FOCACCIA AL ROSMARINO con olio extra vergine di oliva	6,00€
FOCACCIA CON OLIVE NERE	7,00€
FOCACCIA CON LARDO	9,00€
FOCACCIA LIGHT (Burrata, rucola, pomodorini)	9,00€
FOCACCIA LANGAROLA (Bagnetto verde piemontese e acciughe)	9,00€
FOCACCIA DELLA TORRE (Acciughe e burrata a crudo, basilico)	9,00€

Hai mai provato il **MOSCATO** al posto
della **COCO-COLA** o della **BIRRA**?

Il mio impasto
lievita con amore



PER PIÙ DI 24 ORE

PIZZE



Salumi
AFFETTATI SUL MOMENTO

MARINARA (Pomodoro, aglio, origano)	6,50€
MARGHERITA (Pomodoro, mozzarella, basilico)	7,00€
OLIVE (Pomodoro, mozzarella, olive nere)	8,00€
VIENNESE (Pomodoro, mozzarella, wurstel)	8,00€
PATATINE (Pomodoro, mozzarella, patatine*)	8,00€
DIAVOLA (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano)	9,00€
SALSICCIA (Pomodoro, mozzarella, salsiccia)	9,00€
GORGONZOLA (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	9,00€
VEGETARIANA (Pomodoro, mozzarella, peperone, cipolla, melanzana*)	9,00€
PROSCIUTTO COTTO (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto in cottura)	10,00€
BUFALA (Pomodoro, mozzarella di bufala DOP)	10,00€
WURSTEL E PATATINE (Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*)	10,00€
STRACCHINO E RUCOLA (Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola)	10,00€
TONNO E CIPOLLE (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	10,00€
AOSTA (Pomodoro, mozzarella, fontina della Valle d'Aosta)	10,00€
NAPOLI (Pomodoro, mozzarella, acciughe)	10,00€
SICILIANA (Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere)	10,00€
DENNY (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, peperoni)	10,00€
COWBOY (Pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia)	10,00€
MESSICANA (Pomodoro, mozzarella, peperoni, fagioli, cipolle, salame piccante)	10,00€
BURRATA (Pomodoro, mozzarella, burrata a cottura ultimata, basilico)	11,00€
GENOVESE (Mozzarella, stracchino, pesto, fagiolini e patate)	11,00€
4 STAGIONI (Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto)	11,00€
PANNA E SPECK (Pomodoro, mozzarella, panna, speck)	11,00€

SOLO A CENA



POMODORO

Direttamente dall'orto
di un'azienda agricola qui vicino.

SPECK E BRIE (Pomodoro, mozzarella, brie, speck)	11,00€
COTTO E FUNGHI (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	11,00€
BISMARCK (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo in cottura)	11,00€
PIEMONTESINA (Pomodoro, mozzarella, peperoni, bagna caoda)	11,00€
ZINGARA (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante e wurstel)	11,00€
BOMBA (Pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiccia, uovo)	11,00€
PERE E GORGONZOLA (Mozzarella, pere, gorgonzola, nocciole)	11,00€
4 FORMAGGI ROSSA o BIANCA (Pomodoro, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola)	11,00€
PROSCIUTTO CRUDO (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	12,00€
VALDOSTANA (Mozzarella, fontina IGP Aosta, prosciutto cotto)	12,00€
HOT TROPEA (Pomodoro, mozzarella, n'duja, cipolla rossa di tropea)	12,00€
GORGONZOLA E SPECK (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)	12,00€
LA ROCCA (Pomodoro, mozzarella, robiola di Roccaverano, nocciole)	12,00€
LA CAPRONA (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola di capra)	12,00€
CAPRESE (Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, basilico)	12,00€
BOLOGNA (Pomodoro, mozzarella, pistacchi salati, mortadella IGP, fontina)	12,00€
PANNA E SALMONE (Pomodoro, mozzarella, panna, salmone)	12,00€
BRESAOLA (Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana)	12,00€
ALBESE (Pomodoro, mozzarella, carne cruda a fettine, pepe e scaglie di Grana)	14,00€
FRUTTI DI MARE (Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*)	14,00€
AUTUNNO (Mozzarella, porcini, zucca e gorgonzola)	14,00€
*TARTUFATA (Mozzarella, formaggio al tartufo nero)	14,00€
in stagione da ottobre a novembre	

Chiedere al personale se è a disposizione il **TARTUFO BIANCO FRESCO** della zona, grattato direttamente sulla pizza. Prezzo variabile in base al mercato.

Pizze baby



BABY per

i Bambini

disponibile solo nelle 3 tipologie qui riportate

BABY MARGHERITA (Pomodoro, mozzarella)	4,00€
BABY PROSCIUTTO COTTO (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	5,00€
BABY PATATINA (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*)	5,00€

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO IL PREZZO SARÀ MAGGIORATO DI 1 €.

AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO COMPORTA UN SOVRAPPREZZO DI 2 €.

È POSSIBILE RICHIEDERE LE PIZZE CON IMPASTO SENZA GLUTINE (per intolleranze) AD UN SOVRAPPREZZO DI 3€.

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Grazie.

* I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere surgelati.

LA NUOVA DROGHERIA

ANTIPASTI

Robiola di Roccaverano DOP con cugnà	6,00€
Insalata russa	8,00€
Peperoni con bagna caoda o bagnet	8,00€
Girello di vitello di fassona piemontese con salsa tonnata	9,00€
Carne cruda all'albese con scaglie di Grana	9,00€
Caprese	9,00€
<small>(Mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco, basilico, origano e olio evo)</small>	
Bresaola IGP con rucola e Grana	10,00€
Bufala DOP e prosciutto crudo	10,00€
Pregiate acciughe del Mar Cantabrico e crostini	10,00€
Tentacoli di polpo* alla piastra su crema di patate	12,00€
Selezione di formaggi piemontesi	14,00€
<small>(robiola di Roccaverano DOP, erborinato di capra, nobile di cascina, pecorino delle Langhe, toma al barbera, toma alla birra)</small>	
Selezione di salumi piemontesi	14,00€
<small>(lardo alle erbe di montagna, salame cotto, salame crudo, pancetta affinata nel barolo, salame baciato)</small>	
Antipasto misto	15,00€
Carpaccio di pesce spada* all'arancia e lime con insalata, mais e mela	15,00€

O Uova fresche di GALLINE FELICI
allevate all'aperto

Pasta fresca FATTA A MANO

PRIMI

Ravioli al plin con ragù casereccio o burro e salvia	9,00€
Tajarin al ragù casereccio	9,00€
Gnocchi con robiola di Roccaverano e nocciole	9,00€
Tajarin bio 100% farro enkir con pesto di prezzemolo, pomodorini secchi, burrata e pinoli	10,00€

FARRO ENKIR
coltivato in alta langa macinato a pietra



Scansiona il QR CODE o cercaci su google
lasciaci una recensione e mostrala alla cassa.
Riceverai un piccolo *omaggio*: **UN TORRONCINO PER 5 STELLE.**
Il nostro modo per dirti "*Grazie!*"



Seguici SU INSTAGRAM

per rimaner aggiornato
sulle serate a tema che organizziamo!

LA NUOVA DROGHERIA

SECONDI



Le carni provengono
da PICCOLI ALLEVAMENTI limitrofi

UN POLLO <i>(insalata mista di verdure con straccetti di pollo nostrano alla piastra)</i>	9,50€
ROASTBEEF <i>(con rucola, pomodorini e scaglie di grana)</i>	10,00€
SALSICCIA E PATATINE FRITTE	10,00€
NON SONO UN PANINO <i>(hamburger di Fassona piemontese al piatto con patatine o insalata)</i>	10,00€
BRASATO DI FASSONA AL BARBERA CON PATATE	10,00€
TRIPPA CON FAGIOLI E PATATE	10,00€
POLENTA, PORCINI E CINGHIALE DEL BOSCO	15,00€
UN BOLLITO <i>(bollito misto di fassona piemontese con brodo, verdure lesse e bagnetto verde)</i>	15,00€
CIUFFI E ANELLI DI CALAMARO* FRITTI	15,00€
TONNO* ALLA PIASTRA con verdure di stagione	15,00€

CONTORNI

Insalata mista	6,00€
Verdure di stagione	6,00€
Patatine fritte *	6,00€

DOLCI

Ananas fresco	5,00€
Tortino al cioccolato con cuore caldo*	5,00€
Tiramisù casereccio	5,00€
Torta di nocciole IGP	5,00€
Meringata*	5,00€
Bunet della nonna Maria	5,00€
Panna cotta al caffè	5,00€
Coppa gelato artigianale della pasticceria La Dolce Langa di Vesime	5,00€
Frolla al cioccolato con marmellata ai frutti di bosco	5,00€
Affogato al caffè	6,00€
Tris di dolci della casa	8,00€

COPERTO (a persona) 2,50€

COPERTO durante le serate a tema 5,00€

CAFFÈ 1,50€

CAFFÈ corretto 2,00€

AMARO 3,00€

vino rosso

Barbera d'Asti DOCG · Forteto della Luja oasi WWF	15,00€
Barbera d'Asti DOCG · Bussi Piero	15,00€
Barbera d'Asti DOCG · Cascina Castlèt	15,00€
Barbera d'Asti DOCG "Tasmarcan" · Elio Perrone	15,00€
Barbera d'Asti Sup. DOCG "Titon" · Armangia	20,00€
Barbera d'Asti DOCG "Lavignone" · Pico Macario	20,00€
Barbera d'Asti DOCG "L'avvocata" · Coppo	18,00€
Barbera d'Asti DOCG "Camp du russ" · Coppo	25,00€
Barbera d'Asti Speriore DOCG · Bussi Piero	20,00€
Barbaresco DOCG · Pio Cesare	65,00€
Barolo DOCG · Bovio (bottiglia da 0,375 lt.)	20,00€
Barolo DOCG · Bovio	38,00€
Barolo DOCG "Gattera" · Bovio	55,00€
Dolcetto Dogliani DOC · Chionetti	15,00€
Gamba di pernice · Cagnotto	20,00€
Grignolino d'Asti DOC · Luigi Spertino	20,00€
Monferrato Rosso DOC · Forteto della Luja · Le Grive	22,00€
Nizza DOCG "I cipressi" · Michele Chiarlo	20,00€
Langhe Nebbiolo DOC · Damilano	25,00€
Ruchè di Castagnole Monf. DOCG · Cantine S.Agata	18,00€

SFUSI

- *Cantina Vinchio Vaglio*

BARBERA doc - 1/4 lt. 3,00€

BARBERA doc - 1/2 lt. 5,00€

vino bianco

Asti Secco DOCG · Casa Sant'Orsola	15,00€
Alta Langa DOCG · Cerutti Enrico	25,00€
Alta Langa DOCG · Enrico Serafino	28,00€
Alta Langa Pianbé DOCG · Pianbello	28,00€
Alta Langa rosè DOCG · Borgo Moncalvo	25,00€
Alta Langa Riserva DOCG · Coppo	39,00€
Brut rosè · Borgo Maragliano	22,00€
Brut "Blanc de blancs" · Borgo Maragliano	20,00€
Brut Nature DOCG · Giuseppe Galliano	25,00€
Chardonnay brut · Borgo Maragliano	15,00€
Chardonnay "Crevoglio" DOC · Borgo Maragliano	16,00€
Chardonnay "Riva granda" DOC · Cerutti Enrico	20,00€
Gavi DOCG	15,00€
Langhe Arneis "Blangé" DOC · Ceretto Langhe	25,00€
Moscato d'Asti DOCG · Cà d'Cerutti	12,00€
Piemonte Sauvignon DOC · Isolabella della Croce	22,00€
Piemonte Moscato secco DOC · Forteto della Luja.....	16,00€
Prosecco Treviso DOC	15,00€
Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG · Marsuret.....	15,00€
Roero Arneis DOCG · Bricco delle ciliegie	25,00€
Gewürztraminer Alto Adige DOC · Giran	20,00€

SFUSI

- *Cantina Vinchio Vaglio*

CORTESE doc - 1/4 lt. 3,00€

CORTESE doc - 1/2 lt. 5,00€

DA BERE

ACQUA microfiltrata naturale o frizzante
bottiglie da 0,75 cl 2,00€

BEVANDE

Coca cola, Fanta, Sprite, the ecc. 3,00€
THE limone o pesca BIO 3,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

Beck's - Ceres - Tennent's 4,00€
Corona 5,00€
Analcolica 0 alcool 5,00€
Senza glutine 5,00€



MENÙ PERSONALIZZATI

per eventi, feste di compleanno
battesimi, comunioni ect.



CHIEDI A FABRIZIA PER MAGGIORI INFORMAZIONI
TEL. 348.0037786

BIRRE artigianali

- Birrificio agricolo "Baladin"

Rock'n'roll (APA) - POP (agrumata APA) - l'IPPA
Lattine da 33cl 3,50€

Rocknroll - AMERICAN PALE ALE

7,5% vol. - IBU: 42-44

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore.

POP - AMERICAN PALE ALE

6% vol. - IBU: 30-32

Birra chiara dai toni giallo dorati e schiuma fine e persistente. Al naso, immediati sentori di luppolo e agrume, leggere note fruttate e di cereale in chiusura.

l'IPPA - INDIA PALE ALE

5,5% vol. - IBU: 31-33

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango.

- Birrificio Nicese

BIONDA VOLKS - ROSSA OVERPUNCH

alla spina piccola 20cl 3,00€
alla spina media 40cl 5,00€

BIANCA WEISS in bottiglia da 33cl 5,00€

Bionda VOLKS

4,2% vol. - IBU: 23

SESSION ALE Caratteristiche: birra ad alta fermentazione, in stile Session Ale, grazie alla bassa gradazione alcolica e al grande equilibrio d'insieme risulta adatta a soddisfare chi ricerca piacere nella semplicità. Pericolosamente beverina e moderatamente amara. Naso luppolato ed originale, in bocca fresca e dissetante.

Bianca WEISS

4,8% vol. - IBU: 10.5

BIRRA DI FRUMENTO Caratteristiche: birra ad alta fermentazione, armoniosa e rotonda, porta con sé gusti e profumi della tradizione tedesca. Tipicamente rinfrescante e dissetante è in pieno stile weizen tedesco. Poco amara, naso fruttato, palato asprigno e aromatico..

Rossa OVERPUNCH

7,2% vol. - IBU: 23

BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO - STRONG SCOTCH ALE Caratteristiche: birra ad alta fermentazione, in stile Strong Scotch Ale, dal carattere deciso ed equilibrato. Al naso spiccano note caramellate e di frutti rossi, in bocca la morbidezza del malto si sposa con una finissima luppolatura che ne facilita la beva. Riflessi mogano e schiuma densa.