



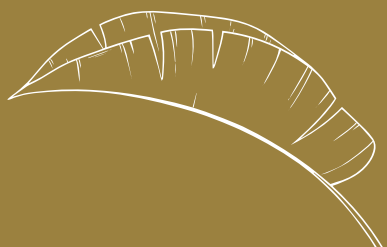
*Gileo*

*Andrea  
Smith*



**MENU**

**#CHESBALLOSILEO**



# Sileo

Finalmente ci siamo, benvenuto nel mio nuovo locale, la mia ripartenza da zero sotto ogni punto di vista.

## Come mai Sileo?

Perché tradotto vuole dire “**ripartenza**” e per chi mi conosce sono ripartito completamente dal niente, dopo un brutto periodo di salute e tante mazzate ricevute una dopo l'altra.

Non ho mollato e nella mia testa è nato il progetto **Sileo**.

Una scritta tracciata come se la penna fosse un mestolo ed il sugo al posto dell'inchiostro.

L'inclinazione dal basso verso l'alto per rappresentare l'idea della rinascita.

Un locale completamente nuovo, arredato nel modo in cui ragionava la mia mente nei periodi “più confusi” ovvero una giungla.

Grazie

*Andrea  
Bianchi*

#chesballoilsileo



## LE FARINE DEI NOSTRI IMPASTI



Bongiovanni è il mulino che alle porte di Torino seleziona, controlla attentamente e macina con sapienza e passione i migliori grani teneri, nel rispetto delle filiere, della salute e dell'ambiente. Da decenni realizza farine professionali di altissima qualità, sia le classiche macinate cilindri sia le innovative macinate a pietra da grano di filiera 100% piemontese, a residuo chimico zero.

## L'ACQUA DEI NOSTRI IMPASTI



S. Bernardo rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente sano e incontaminato. Leggera con ph neutro e basso residuo fisso. S. Bernardo diventa perfetta alleata in cucina e a tavola.

## IL FORNO



Moretti Forni, è leader di mercato in tutto il mondo per le sue tecnologie di cottura esclusive Made in Italy. Dal 1946 la mission aziendale di Moretti Forni è rendere perfetta ogni cottura grazie al calore di qualità, l'ingrediente fondamentale per valorizzare ogni tipologia di prodotto.

## GLI INGREDIENTI DELLE PIZZE



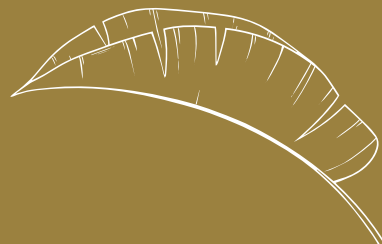
L'Oro dei Fondaci è un'azienda giovane e dinamica, lavora con grandi prodotti di piccole aziende ricercate con cui avvia un percorso di crescita e di ricerca. Un nuovo modo di fare distribuzione, il cui unico obiettivo comune è la passione! Vengono selezionate con cura le migliori referenze, con l'ausilio di professionisti e intenditori, che poi vengono distribuite nei migliori ristoranti, pizzerie di qualità e punti vendita selezionati che aderiscono alla loro filosofia di food.

## LE BIRRE



Birrificio Artigianale Agricolo Completamente Indipendente. CRAK è nato come suono di rottura con il passato, abbiamo aperto il Birrificio nel 2015, e da quel giorno facciamo ciò che la nostra birra Guerrilla® ogni giorno ci esorta a fare: lottare per ciò in cui crediamo perché "tutto è possibile".

ANTI  
PASTI  
e SFIZI





**TAGLIERE SALUMI E PANFRITTO**  € 10

**BUFALA CAMPANA DOP 125 gr**   € 10  
con Prosciutto Crudo di Cuneo  
e Panfritto

**VITELLO TONNATO**   € 10

**TRIS MONTANARE**   € 8  
Ragu' e ricotta di pecora, Pesto Rossi estracciatella,  
Crema di zucca e lardo.

**FRITTATINE DI PASTA**    € 4

**CUOPPO NAPOLETANO**  € 12

**PATATINE FRITTE** € 4





# LE NUVOLE

cos'è?

Impasto alto e soffice con una leggera crosta croccante all' esterno, realizzato con pre-fermenti, un'alta idratazione e farine macinate a pietra.

Tagliate in 8 spicchi che vengono conditi singolarmente.

*Andrea  
Bertini*





### LA GAMBERONA



€ 16

Stracciatella, crema di Avocado,  
Gamberoni di Mazara del Vallo a Crudo,  
Lardo e Polvere di Limone

**Birra consigliata: MUNDACA**

### PIEMONTESE



€ 16

Burro al Tartufo, Salsiccia a Crudo Condita  
con Senape al Barbera e Tartufo Nero

**Birra consigliata: GUERRILLA®**

### LA VITELLONA



€ 14

Girello, salsa tonnata  
e Polvere di Capperi

### LA REALE



€ 12

Stracciatella, Crudo di Cuneo, Crema di Avocado  
e Polvere di Olive

### LA CAVIALE



€ 15

Battuta di Peperone, Stracciatella,  
Caviale di Trota e Avocado

### RAGÙ



€ 12

Ragù, Grattugiata di Ricotta di Pecora e Basilico

### LA SARACENA



€ 14

Sugo di Porri e Funghi, Mousse di Patate, Polvere  
di Porcini, Corallo di Grano Saraceno e Porri Fritti

**Birra consigliata: PIZZAPILS®**



# PALE

cos'è?

Una pizza in pala lunga circa 45 cm da condividere (consigliata per 2 persone).

Un prodotto croccante fuori e soffice dentro che ricorda i profumi e i sapori di una volta.







## MARE E FIUME



€ 26

1/2 Crema di Patate, Stracciatella, Polpo Affumicato, Polvere di Olive, Pomodorini a Pacchetelle, Olio al Prezzemolo e 1/2 Crema di Zucca, Rose di Trota Iridea Affumicata, Caprino e Polvere di Capperi

## CRUDO E MORTAZZA



€ 24

1/2 Crudo di Cuneo e Stracciatella e 1/2 Mortadella Artigianale, Caprino, Tartufo Nero e Gocce di Burro al Tartufo

## ALICE INCONTRA IL POLPO



€ 22

1/2 Pomodorini a Pacchetelle, Stracciatella, Polvere di Capperi e Filetti di Alice e 1/2 Pomodorini a Pacchetelle, Pesto Rossi, Carpaccio di Polpo e Bufala Campana Dop a Crudo

## BAGNASCHESE



€ 22

1/2 Prosciutto Cotto, Grattugiata di Ricotta di Pecora e 1/2 Lardo, Miele e Noci.





# LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

in Versione **NAPOLETANA** o **MATTARELLO**

Entrambi gli impasti sono fatti con farine macinate a pietra, un pre-fermento e la giusta idratazione che rendono il tutto altamente digeribile.

Tutte le pizze vengono servite con un giro di olio extravergine di oliva





### **MARINARA** 🌿

€ 3,5

Pomodoro, Polvere di Aglio, Santoreggia e Basilico

### **MARGHERITA** 🌿 🍷

€ 4,5

Pomodoro, Fiordilatte e Basilico

### **LA MIA QUATTRO STAGIONI** 🌿 🍷

€ 8

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto in Uscita, Polvere di Porcini, Olive e Cuore di Carciofi

### **NAPOLI** 🌿 🍷 🐟

€ 8,5

Pomodoro, Fiordilatte, Filetti di Alici, Olive e Capperi

### **INFUOCATA** 🌿 🍷

€ 8,5

Pomodoro, Fiordilatte, N' duja Calabrese e Salame Calabrese

### **BUFALA** 🌿 🍷

€ 9

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Basilico

### **LA MIA QUATTRO FORMAGGI** 🌿 🍷

€ 8,5

Blu di Bufala, Fontina Valdostana d'Alpeggio, in uscita: Caprino e Grattugiata di Ricotta fresca di Pecora

\* tutte le pizze sono servite con un giro d'olio





## CASERTANA



€ 8

Fiordilatte, Provola Affumicata,  
Friarielli Spadellati e Salsiccia

## HO COTTO IL PROSCIUTTO



€ 7

Pomodoro, Fiordilatte e Prosciutto  
Cotto in uscita

## TONNO E CIPOLLE



€ 7

Pomodoro, Fiordilatte, Cipolla Rossa e Tonno

## U.S.A.



€ 8

Pomodoro, Fiordilatte, Patatine e Wurstel

## VALDOSTANA



€ 7,5

Fiordilatte, Fontina Valdostana d'alpeggio  
e Prosciutto Cotto in Uscita

\* tutte le pizze sono servite con un giro d'olio





# LE MIE PIZZE D'AUTORE

Sono le mie pizze in versione napoletana e  
mattarello con dei condimenti rivisitati in  
chiave moderna.

*Anhæ  
Brotli*







## BURRATA E CRUDO



€ 12

Pomodoro, Prosciutto Crudo  
di Cuneo e Burrata 125 Gr

**Birra consigliata: GUERRILLA®**

## MORTAZZA E BURRATA



€ 12

Fiordilatte, Mortadella Artigianale,  
Burrata 125 Gr e Granella Pistacchio di Bronte

## CHE SBALLO LA SILEO



€ 14

Base Sugo Di Porri, Fiordilatte; in uscita Polvere  
di Porcini, Fiocchi di Crema di Patate, Corallo di  
Grano Saraceno e Porri Fritti

## MPF 2022



€ 12

Crema di zucca, fiordilatte, Punte di Burro  
di Arachidi, Stracciatella, Crudo di Cuneo  
e Miele di Montagna

## UN CALABRESE A NUCETTO



€ 8,5

Fiordilatte, 'Nduja Calabrese, Blu di Bufala e  
Lardo in uscita







### **NONNA BASA**

€ 8,5

Base Ragu', Fiordilatte, Fiocchi di Ricotta Fresca di Pecora e Basilico

### **ORO CROCCANTE**

€ 12

Vellutata di Datterino Giallo all'Arrabbiata, Provola Affumicata; in uscita Salsiccia di Bagnasco con Senape al Barbera, Burrata 125 Gr e Tarallo Campano Sbriciolato

### **LA TROTA IN VALLATA**

€ 16

Fiordilatte, Rose di Trota Iridea Affumicata, Caviale Di Trota Iridea, Burrata 125 Gr, Gocce di Senape alle Erbe, Polvere di Salvia e Grani di Senape

### **ASPASSO NELL'ORTO**

€ 8

Pomodoro Giallo, in uscita Stracciatella, Battuta di Peperone, Chips di Zucchine e Polvere di Barbabietola

### **POLPO E PATATE**

€ 12

Base Fiordilatte, Carpaccio di Polpo Affumicato in Uscita, Fiocchi di Crema di Patate, Polvere di Olive Nere e Bacon Croccante di Polpo e Prezzemolo

**Birra consigliata:** MUNDACA/NAIMA





# I DOLCI





**TIRAMISU' SCOMPOSTO**

€ 5,5

**LA MIA VERSIONE DEL GELATO SALATO**

€ 5,5

**CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO**

€ 5,5

**PICCOLA PASTICCERIA**

€ 4

**ZABA' di Albeto Marchetti**

€ 5,5

**PROFITTEROLES**

€ 5,5



# LISTA ALLERGENI



ARACHIDI e  
DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE e  
DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO



SOIA



CROSTACEI



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



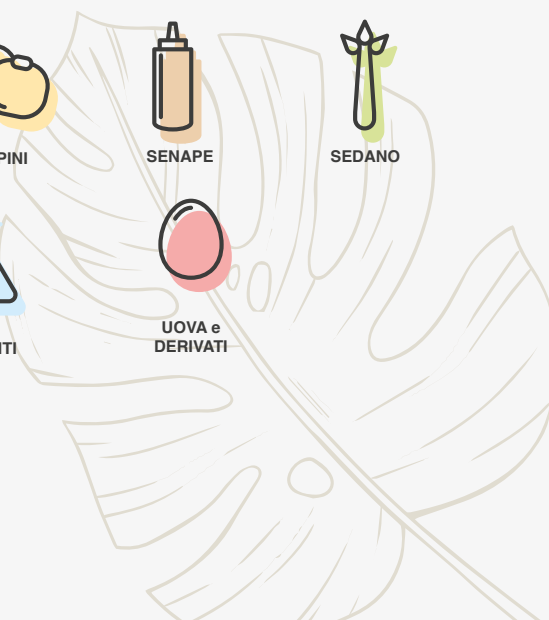
SEDANO



SOLFITI



UOVA e  
DERIVATI





#CHESBALLOSILEO

