



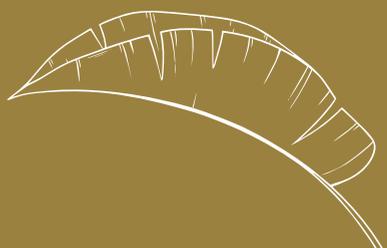
Gileo

*Andrea
Bianchi*



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.

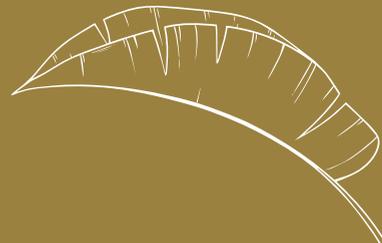
LE BIRRE



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

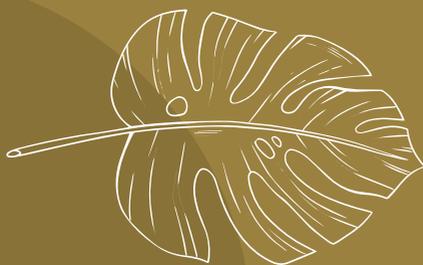
VITELLO TONNATO   € 10

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

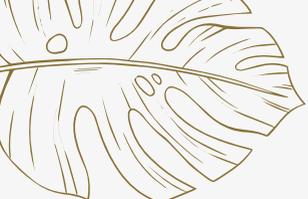
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Basilico

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.

*Anacleto
Bianchi*





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

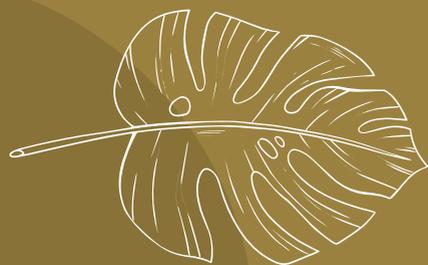
POLPO E PATATE

€ 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

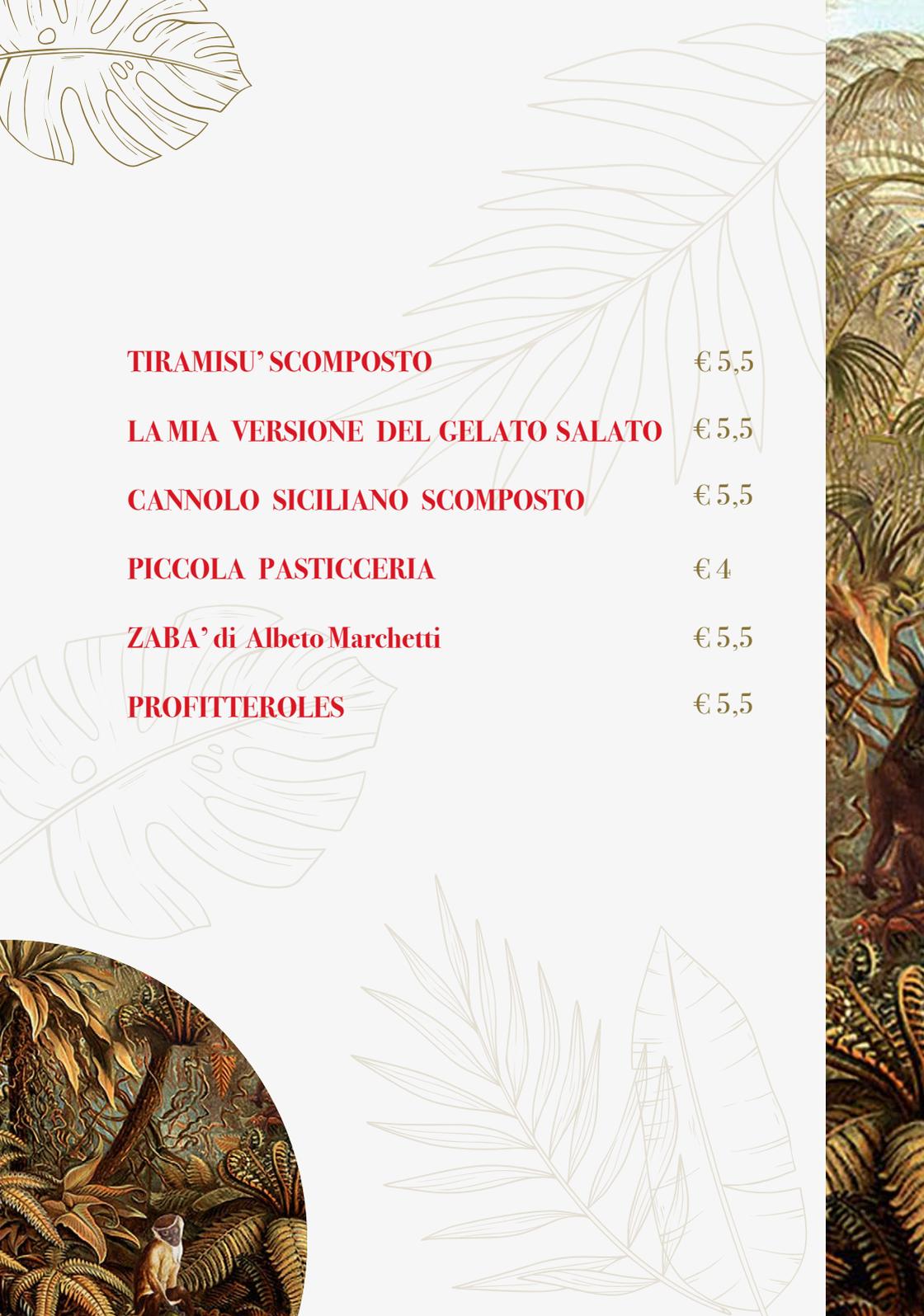
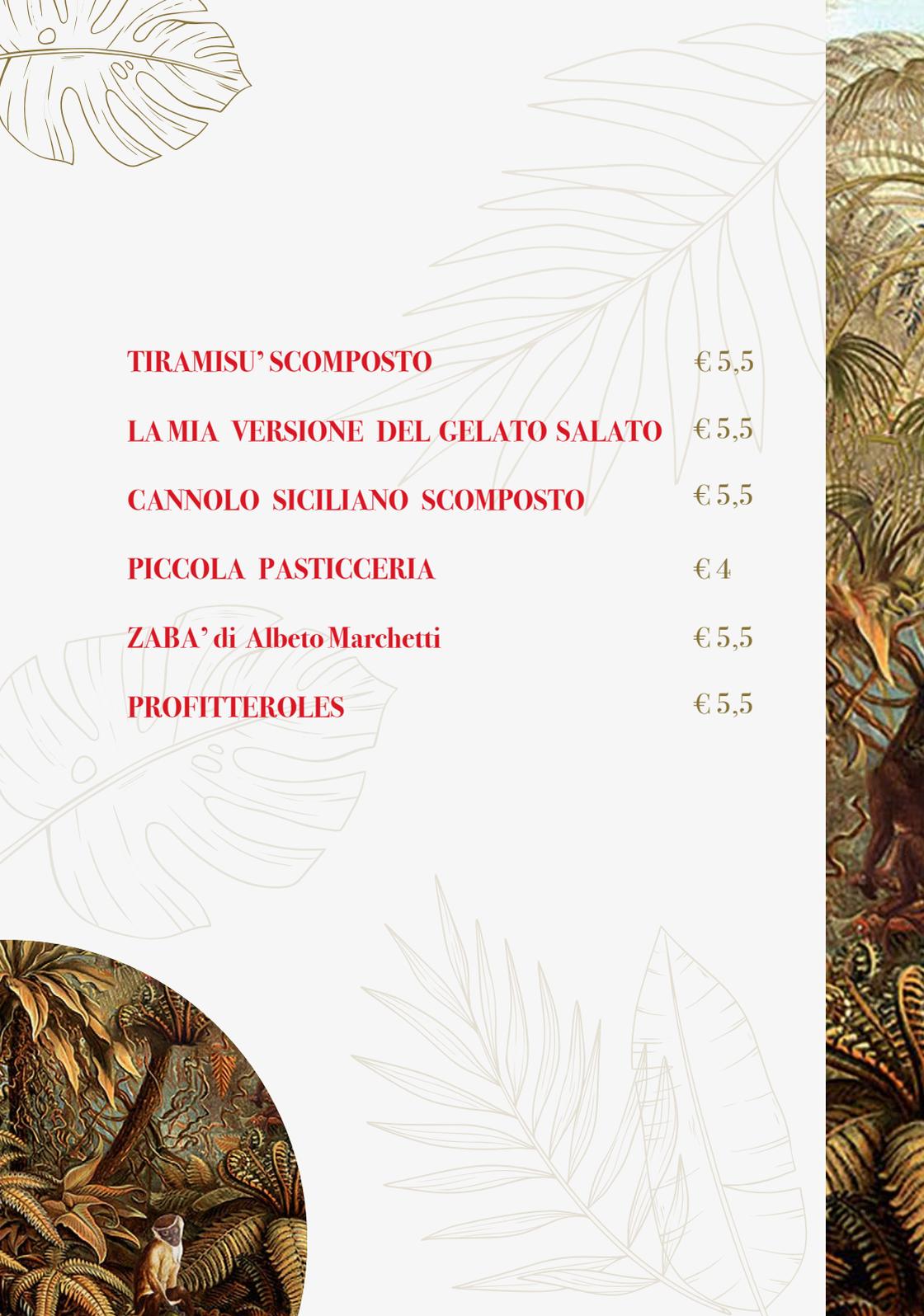
Birra consigliata: MUNDACA/NAIMA





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



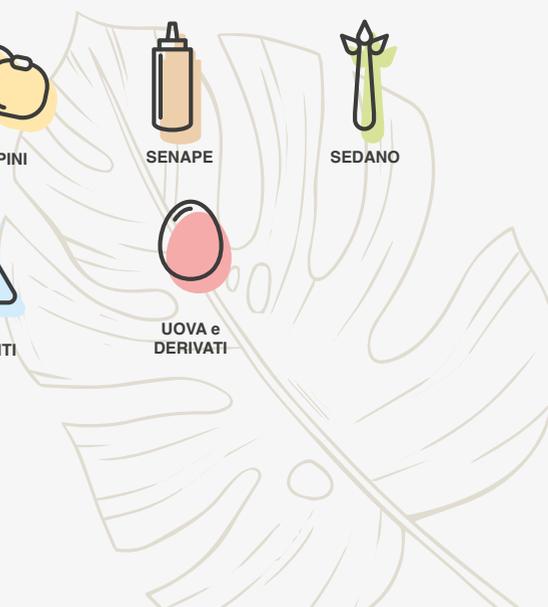
SEDANO



SOLFITI



UOVA e
DERIVATI





#CHESBALLOSILEO

