



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasti

**Fantasia di antipasti Piemontesi
(5 portate – caldi e freddi)**

Primi

Due assaggi di primi piemontesi

Secondi

**Secondo con contorno tra le specialità piemontesi proposte
dallo chef (vedi quelli sottolineati)**

Dolce della casa - caffè

27,00

(COPERTO E BEVANDE ESCLUSE)

MINIMO 2 PERSONE

MENU' PERSONALE, NON DIVISIBILE E

PORZIONI DA MENU' DEGUSTAZIONE

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

MENU' FESTE

Antipasti

Mix di focacce e farinate
Fantasia di antipasti Piemontesi
(5 portate - caldi e freddi)

Primi

Gnocchi alla Valvaraita
Tagliolini al ragù

Coperto, vino della casa e caffè

25,00 (solo cena festivi esclusi)

MINIMO 10 PERSONE TASSATIVO E UNIFORMITA' DI TUTTO IL TAVOLO

BIBITE, BIRRE, DOLCI, AMARI E QUELLO NON INDICATO SONO ESCLUSI

MENU' SENZA VARIANTI TRANNE IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



Focacce,
farinata



e altro...

- | | | |
|--|---|----------------|
| | ➤ <i>Focaccia con il salame di Turgia</i> | € 11,00 |
| | ➤ <i>Focaccia con Burrata e prosciutto crudo</i> | € 11,00 |
| | ➤ <i>Burrata e prosciutto crudo</i> | € 8,00 |
| | ➤ <i>Affettati misti (con focaccia + 4,00€)</i> | € 8,00 |
| | ➤ <i>Tagliere affettati e formaggi</i> | € 10,00 |
| | ➤ <i>Affettati misti, focaccia e mozzarella fior di latte (250g)</i> | € 14,00 |
| | ➤ <i>Affettati misti, focaccia e mozzarella di bufala (250g)</i> | € 16,00 |
| | ➤ <i>Focaccia semplice</i> | € 4,00 |
| | ➤ <i>Focaccia al lardo</i> | € 5,00 |
| | ➤ <i>Focaccia al Prosciutto Crudo</i> | € 6,00 |
| | ➤ <i>Focaccia Primavera (Pomodoro Fresco, Mozzarella, Rucola, Olive)</i> | € 7,00 |
| | ➤ <i>Focaccia mortadella, stracciatella e pistacchi</i> | € 10,00 |
| | ➤ <i>Farinata (porzione a Padellino)</i> | € 4,00 |
| | ➤ <i>Farinata con lardo o mortadella (porzione a Padellino)</i> | € 5,00 |
| | ➤ <i>Farinata con Prosciutto Crudo (porzione a Padellino)</i> | € 6,00 |



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SENZA LATTICINI

Per Problemi di reperibilità in alcuni periodi dell'anno certi prodotti potrebbero essere surgelati

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

Antipasti

	➤ Antipasto Misto della casa	€ 9,00
 	➤ Misto carni crude (salsiccia di fassone, fagottini d'albese con bagna Caöda e battuta)	€ 12,00
 	➤ Peperoni in Bagna Caöda	€ 9,00
	➤ Albese di vitello con sedano Parmigiano	€ 9,00
 	➤ Tartare di Fassone con marmellata di limone, senape e tuorlo d'uovo	€ 12,00
 	➤ Flan di verdura con Bagna Caöda	€ 10,00
 	➤ Flan di verdura in crema di formaggio	€ 9,00
  	➤ Flan di verdura	€ 8,00
 	➤ Vitello Tonnato	€ 8,00
	➤ Vol-au-vent con Fonduta	€ 7,00
	➤ Lingua al Verde o salsa Rossa (avv. se celiaci)	€ 8,00
 	➤ Tomini Misti (avv. se celiaci)	€ 6,00
 	➤ Capunet (Pescoi)	€ 8,00
	➤ Acciughe la verde	€ 9,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SENZA LATTICINI

Per Problemi di reperibilità in alcuni periodi dell'anno certi prodotti potrebbero essere surgelati

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

Primi

PASTA FRESCA PER
CELIACI (13,00€ A
PORZIONE)

	➤ Gnocchi alla Val Varaita (Tome e Castelmagno)	€ 8,00
	➤ Gnocchi al Ragù	€ 8,00
	➤ Gnocchi al Pomodoro	€ 8,00
	➤ Gnocchi Burro e Salvia	€ 8,00
	➤ Gnocchi al ragù di fegatini di pollo	€ 8,00
	➤ Agnolotti al Sugo d'Arrosto	€ 8,00
	➤ Agnolotti al Ragù	€ 8,00
	➤ Agnolotti al Pomodoro	€ 8,00
	➤ Agnolotti Burro e Salvia	€ 8,00
	➤ Agnolotti al Ragù di babera (leggero pomodoro)	€ 8,00
	➤ Agnolotti di magro burro e salvia	€ 8,00
	➤ Risotto tome di Lanzo e nocciole	€ 8,00
	➤ Tajarin al Ragù	€ 8,00
	➤ Tajarin al Pomodoro	€ 8,00
	➤ Tajarin al Burro e Salvia	€ 8,00
	➤ Tajarin al castelmagno	€ 9,00
	➤ Tajarin alla Bagna Caöda	€ 8,00
	➤ Tagliatelle al ragù di fegatini di pollo	€ 8,00
	➤ Tagliatelle al ragù di turgia	€ 9,00
	➤ Primo dello Chef	
	SENZA GLUTINE	
	VEGETARIANO	
	SENZA LATTICINI	

Per Problemi di reperibilità in alcuni periodi dell'anno certi prodotti potrebbero essere surgelati

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

Secondi

		➤ <u>Stracotto di Vitello con Polenta alla Piastra</u>	€ 9,00
		➤ <u>Brasato con polenta alla piastra</u>	€ 10,00
		➤ <u>Finanziera</u>	€ 10,00
		➤ <u>Rane Fritte</u>	€ 10,00
		➤ <u>Cervella Fritta o al burro</u>	€ 10,00
		➤ <u>Paglierine allo Speck (senza speck se veget.)</u>	€ 8,00
		➤ <u>Piemontesino fritto</u>	€ 9,00
		➤ <u>Stufato d'asino con patate lesse</u>	€ 11,00
		➤ <u>Cacciagione con polenta alla piastra</u>	€ 12,00
		➤ <u>Coniglio al civet con patate al forno</u>	€ 12,00
		➤ <u>Trippa e fagioli</u>	€ 10,00
		➤ <u>Lumache alla Parigina</u>	€ 10,00
		➤ <u>Gran Bollito Misto</u>	€ 20,00
		➤ <u>Bagna Caöda (compreso secondo rabbocco)</u>	€ 20,00
		➤ <u>Gran Fritto Misto alla Piemontese (su prenot.)</u>	€ 22,00
		➤ <u>Tagliata di Vitello con Contorno</u>	€ 11,00
		➤ <u>Filetto di Vitello ai ferri con Contorno</u>	€ 19,00
		➤ <u>Paillard di Vitello con Contorno</u>	€ 9,00
		➤ <u>Finissima con Rucola, Parmigiano e Pomodori</u>	€ 10,00
		➤ <u>Provola alla Piastra</u>	€ 6,00
		➤ <u>Baccalà in umido con patate</u>	€ 11,00
		➤ <u>Verdure Grigliate</u>	€ 6,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SENZA LATTICINI

Per Problemi di reperibilità in alcuni periodi dell'anno certi prodotti potrebbero essere surgelati

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



15,00 €

BEVANDE, COPERTO E DOLCI ESCLUSI

SABATO E DOMENICA A PRANZO ESCLUSI

PROMOZIONE VALIDA SOLO SE FATTA DALL'INTERO TAVOLO

(MINIMO 4 PERSONE)

**UNICA REGOLA: NON SPRECARE!!
IN CASO CONTRARIO VERRANNO
ADDEBITATE LE PORTATE AVANZATE.
VERRA' SERVITA LA PORTATA SUCCESSIVA
SOLO AL TERMINE DI QUELLA PRECEDENTE**



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA
VINI ROSSI

VINO	C.tà	% vol	CASA VINICOLA	BOTT.
Barbera	750 cl	12,0% vol	Vinchio e Vaglio	12,00 €
Barbera d'Alba	750 cl	13,5% vol	Giovanni Marolo	16,00 €
Barbera Superiore "Tre vescovi"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e Vaglio	19,00 €
Barbera superiore "Vigne vecchie"	750 cl	14% vol	Vinchio e Vaglio	23,00 €
Barbera Vivace "Rive Rosse"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e Vaglio	14,00 €
Bonarda dell'O. Pavese	750 cl	12,0% vol	La Torre	14,00 €
Bonarda Piemontese	750 cl	12,5% vol	Vinchio e Vaglio	14,00 €
Dolcetto D'Alba	750 cl	14,0% vol	Giovanni Marolo	16,00 €
Dolcetto "Sangiorgio"	750 cl	12,0% vol	Vinchio e vaglio	16,00 €
Dolcetto del Monferrato	750 cl	12,0% vol	Vinchio e vaglio	14,00 €
Freisa	750 cl	12,5% vol	Vinchio e Vaglio	14,00 €
Ruchè di Castagnole "Rebus"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e vaglio	19,00 €
Grignolino del monferrato casalese	750 cl	12,0% vol	La Ronchi	14,00 €
Nebbiolo d'Alba	750 cl	13,5% vol	Giovanni Marolo	22,00 €
Nebbiolo "Settefiglie"	750 cl	13,0% vol	Vinchio e vaglio	20,00 €
Barbaresco "Coste Rubin"	750 cl	13,5% vol	Fontanafredda	66,00 €
Barolo "Serralunga d'Alba"	750 cl	14,0% vol	Fontanafredda	59,00 €

Barbera DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Vinchio e V.	1/4lt 2,00€	1/2 lt 4,00€	1 lt 8,00€
Dolcetto DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Vinchio e V.	1/4lt 2,50€	1/2 lt 5,00€	1 lt 9,00€
Grignolino DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Vinchio e V.	1/4lt 2,50€	1/2 lt 5,00€	1 lt 9,00€
Rosato Piemonte – vino sfuso	12,5% vol	Vinchio e V.	1/4lt 2,50€	1/2 lt 5,00€	1 lt 9,00€

VINI BIANCHI / DESSERT

VINO	C.tà	% vol	CASA VINICOLA	BOTT.
Roero Arneis Valle dei lunghi	750 cl	13,5% vol		17,00 €
Cortese Fermo	750 cl	13,5% vol	Vinchio e Vaglio	12,00 €
Cortese Frizzante "Verde Mare"	750 cl	12,0% vol	Vinchio e Vaglio	14,00 €
Traminer Aromatico	750 cl	12,5% vol		19,00 €
Muller Thurgau	750 cl	12,0% vol		19,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	750 cl	11,0% vol		18,00 €
Favorita	750 cl	13,0% vol	Giovanni Marolo	17,00 €
Erbaluce di Caluso	750 cl	12,0% vol	Coop. Prod. erbaluce	19,00 €
Berlucchi	750 cl	12,5% vol	Berlucchi	35,00 €
Moscato d'Asti	750 cl	5,5% vol	Vinchio e Vaglio	14,00 €

Cortese DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Vinchio e V.	1/4lt 2,50€	1/2 lt 5,00€	1 lt 9,00€
Chardonnay cesello frizzante– vino fuso	10,5% vol	Il Bardo	1/4lt 3,00€	1/2 lt 6,00€	1 lt 10,00€



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

BIBITE, BIRRE, BEVANDE E VARIE

DESCRIZIONE	% vol	Piccola 0,20 lt	Media 0,4 lt	Litro
Birra Bionda 4 luppoli - Angelo PORETTI	5,5% vol	2,50€	4,50€	12,00€
Birra Rossa 6 luppoli - Angelo PORETTI	7,0% vol	3,00€	5,00€	13,00€
Birra Blance 9 luppoli - Angelo PORETTI	5,2% vol	3,00€	5,00€	13,00€

Birra Guinness	33 cl	5,0% vol	4,00 €
Birra Ceres	33 cl	7,7% vol	4,00 €
Birra Tennen's	33 cl	9,0% vol	4,00 €

Acqua (potabile e affinata DL 31/01 DL 174/2004 DM 25/12)	0,75 l		1,50 €
Bibite in Lattina	33 cl		2,50 €
The in lattina	33 cl		3,00 €

Caffè - Te - Cappuccino			2,00 - 3,00 €
-------------------------	--	--	---------------

Dolci			5,00 - 7,00 €
-------	--	--	---------------

Servizio Torta			2,00 €
----------------	--	--	--------

Coperto			2,00 €
---------	--	--	--------



**TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA**



Gentilissimi ospiti/clienti in relazione alla legge 1169/2011 del 25/10/2011 e volendoVi servire al meglio e far si che le Vs. possibili intolleranze e/o allergie non possano inficiare le vostra presenza presso di noi e farvi trascorrere una piacevole serata, siamo a indicare qui sotto l'elenco degli allergeni e delle intolleranze che potreste trovare nelle nostre portate, a tal proposito

VI CHIEDIAMO CHE VENGAO PRONTAMENTE COMUNICATE AL RESPONSABILE DI SALA O AL CAMERIERE.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis*L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.