

LA PIOLA DI GARIBALDI



M E N U

RISTORANTE

LA PIOLA DI GARIBALDI

.

LA PIOLA DI GARIBALDI: UN'AUTENTICA PIOLA PIEMONTESE NEL CUORE DEL CENTRO STORICO DI ASTI.

LA PIOLA DI GARIBALDI OFFRE UN VIAGGIO NELL'ATMOSFERA AUTENTICA DELL'ENOGASTRONOMIA PIEMONTESE, CHE SI TRATTI DI UN PRANZO VELOCE, DI UNA MERENDA SINOIRA O DI UNA LAUTA CENA IN COMPAGNIA.

MA COS'È UNA PIOLA, POTRESTE CHIEDERVI?:

UNA PIOLA È UN LUOGO SEMPLICE MA SPECIALE, UN RITROVO CONVIVIALE DOVE SI MESCOLANO OSPITALITÀ, SAPORI GENUINI CHE PROFUMANO DI ALTRI TEMPI ED UNA VERA PASSIONE PER LA CUCINA TRADIZIONALE PIEMONTESE.

...LO SAPEVI CHE:

IL TERMINE "PIOLA" DERIVA DAL DIALETTO PIEMONTESE E SI RIFERISCE A UNA SPECIE DI CORDA O SPAGO. IN PASSATO, NELLE PIOLLE PIEMONTESI, LE BOTTIGLIE DI VINO VENIVANO APPESE AL SOFFITTO CON DEI CORDINI, E I CLIENTI ORDINAVANO IL VINO CHIEDENDO AL CAMERIERE DI PORTARE

"UNA BOTTIGLIA DALLA PIOLA", DA CUI IL TERMINE. OGGI, IL TERMINE È DIVENTATO SINONIMO DI RISTORANTE TRADIZIONALE.





ME DEGUSTAZIONE NU

MENU' GARIBALDI

MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTO DA
ANTIPASTO - PRIMO - SECONDO - DOLCE

€ 28



MENÙ ANITA

MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTO DA
ANTIPASTO - PRIMO - DOLCE

€ 20

MERENDA SINOIRA

PIATTO UNICO DI PRELIBATEZZE
GASTRONOMICHE PIEMONTESI

€ 15



LA PIOLA DI GARIBALDI

TRIS DI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE
(VITELLO TONNATO, TOMINO AL MIELE, INSALATA DI GALLINA)

AGNOLOTTI QUADRATI DI CARNE AL RAGÙ

GUANCIOTTI DI MAIALE
CON PATATE

DOLCE A SCELTA

TRIS DELLA LEGGEREZZA
(TRIS DI TOMINI, FLAN DI VERDURE, INSALATA RUSSA)

AGNOLOTTI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA

DOLCE A SCELTA

VITELLO TONNATO, ACCIUGHE AL VERDE,
TOMINO CON MIELE E NOCCIOLE, RASCHERA,
ANTIPASTO PIEMONTESE, SALAME COTTO,
SALAME CRUDO, INSALATA RUSSA



ME RISTORANTE NU

ANTIPASTI

LA PIOLA DI GARIBALDI

INSALATA RUSSA SENZA TONNO	€ 7
CARNE CRUDA ALLA FORCHETTA	€ 9
VITELLO TONNATO	€ 9
ACCIUGHE IN 3 MODI (BAGNETTO VERDE, BAGNETTO ROSSO, AL BURRO)	€ 9
LINGUA IN SALSA ROSSA	€ 8
INSALATA DI GALLINA TONCHESE (CON SEDANO, TOMA, NOCI E PEPERONI)	€ 9
TRIS DI TOMINI	€ 9
FLAN DI VERDURE CON FONDUTA	€ 9
INSALATA DI CONIGLIO	€ 9
GIARDINIERA	€ 7
TRIS ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE (VITELLO TONNATO, TOMINO AL MIELE, INSALATA DI GALLINA)	€ 12
TRIS ANTIPASTI DELLA LEGGEREZZA (TRIS DI TOMINI, FLAN DI VERDURE, INSALATA RUSSA)	€ 12





M E RISTORANTE N U

LA PIOLA DI GARIBALDI

PRIMI

AGNOLOTTI QUADRATI DI CARNE AL RAGÙ € 11

AGNOLOTTI DI MAGRO BURRO E SALVIA € 10

TAJARIN AL RUCHÈ CON BURRO, ACCIUGHE
E NOCCIOLE TOSTATE € 11

AGNOLOTTI DI ASINO AL RAGÙ DI ASINO € 11

GNOCCHI CON ROBIOLA DI ROCCAVERNO,
RONDELLE DI ZUCCHINE E MENTA € 11

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE
SERVITA CON PATATE AL FORNO € 16

GUANCIOTTI DI MAIALE AL BARBERA € 12

TROTA SALMONATA IN CROSTA DI PATATE € 13

CARPIONATA € 13
(ZUCCHINE, UOVO, MILANESE DI POLLO, POLPETTE DI VITELLO)

CONTORNI

INSALATA MISTA € 6

PATATE AL FORNO € 4

SPADELLATA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE € 6

CAROTE E PISELLI SALTATI € 4

PEPERONATA € 5



L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE IN CASSA



ME RISTORANTE NU

DOLCI E FRUTTA

LA PIOLA DI GARIBALDI

BONÈT TRADIZIONALE	€ 5
PANNA COTTA	€ 4
TIRAMISU'	€ 5
PERE AL VINO ROSSO	€ 5
TORTA DI CAROTE E NOCCIOLE	€ 4
MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO	€ 5

BEVANDE E CAFFÈ

ACQUA NATURALE POTABILE TRATTATA 50CL*	€ 1
ACQUA GASSATA POTABILE TRATTATA 50CL*	€ 1
SODATI 33CL	€ 3,5
THE FREDDO 33CL	€ 3,5
BIRRA DELLA GRANDA, BIONDA KLOE 33CL	€ 4,5
BIRRA DELLA GRANDA, AMBRATA FLOKE 33CL	€ 4,5
CAFFÈ	€ 1,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,5
GRAPPA	€ 4
AMARO "PUSA CAFÈ"	€ 4



*SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 23 GIUGNO 2003, N. 181,
L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE IN CASSA



M E RISTORANTE N U

GLI SFUSI DELLA PIOLA

LA PIOLA DI GARIBALDI

VINO DELLA PIOLA
ROSSO A BASE BARBERA E BIANCO A BASE ARNEIS

CALICE IOCL	€ 3
QUARTO DI LITRO	€ 4
MEZZO LITRO	€ 5
LITRO	€ 9

PIEMONTE GRIGNOLINO

CALICE IOCL	€ 3
QUARTO DI LITRO	€ 4
MEZZO LITRO	€ 5
LITRO	€ 9

VINO ROSSO A BASE NEBBIOLO

CALICE IOCL	€ 4
QUARTO DI LITRO	€ 5
MEZZO LITRO	€ 7
LITRO	€ 13

VINO BIANCO FRIZZANTE DELLA PIOLA

CALICE IOCL	€ 3
QUARTO DI LITRO	€ 4
MEZZO LITRO	€ 5
LITRO	€ 9

