



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

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**

Dolce della casa

Coperto - caffè

27,00/ (BEVANDE ESCLUSE)

MINIMO 2 PERSONE







MENU' PERSONALE, NON DIVISIBILE



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA



Nell'attesa

-  ➤ **Focaccia con il salame di Turgia** € 10,00
-  ➤ **Focaccia con Burrata e prosciutto crudo** € 10,00
-  ➤ **Burrata e prosciutto crudo** € 8,00
-   ➤ **Affettati misti (su richiesta con focaccia)** € 7,00
-  ➤ **Tagliere affettati e formaggi** € 9,00

Antipasti

- **Antipasto Misto della casa** € 9,00
-   ➤ **Misto carni crude (salsiccia di fassone, fagottini d'albese con bagna Caöda e battuta)** € 11,00
-   ➤ **Peperoni in Bagna Caöda** € 8,00
-  ➤ **Albese di vitello con sedano Parmigiano** € 9,00
-   ➤ **Tartare di Fassone al coltello con marmellata di limone, senape e tuorlo d'uovo** € 11,00
-   ➤ **Flan di verdura con Bagna Caöda** € 10,00
-    ➤ **Flan di verdura in crema di formaggio** € 9,00
-    ➤ **Flan di verdura** € 8,00
-   ➤ **Vitello Tonnato** € 7,00
-  ➤ **Vol-au-vent con Fonduta** € 6,00
-  ➤ **Lingua al Verde o salsa Rossa (avv. se celiaci)** € 7,00
-    ➤ **Tomini Misti (avv. se celiaci)** € 5,00
-   ➤ **Capunet (Pescoi)** € 8,00
-  ➤ **Acciughe la verde** € 8,00
-  ➤ **SENZA GLUTINE**
-  ➤ **VEGETARIANO**
-  ➤ **SENZA LATTICINI**

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



NOVITA'
PASTA PER
CELIACI

Primi

- | | | |
|--|--|--------|
| | ➤ Gnocchi alla Val Varaita (Tome e Castelmagno) | € 7,00 |
| | ➤ Gnocchi al Ragù | € 7,00 |
| | ➤ Gnocchi al Pomodoro | € 7,00 |
| | ➤ Gnocchi Burro e Salvia | € 7,00 |
| | ➤ Gnocchi al ragù di fegatini di pollo | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti al Sugo d'Arrosto | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti al Ragù | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti al Pomodoro | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti Burro e Salvia | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti al Ragù di barbera (leggero pomodoro) | € 7,00 |
| | ➤ Risotto tome di Lanzo e nocciole | € 7,00 |
| | ➤ Tjarin al Ragù | € 7,00 |
| | ➤ Tjarin al Pomodoro | € 7,00 |
| | ➤ Tjarin al Burro e Salvia | € 7,00 |
| | ➤ Tjarin alla Bagna Caöda | € 7,00 |
| | ➤ Tagliatelle al ragù di fegatini di pollo | € 7,00 |
| | ➤ Primo dello Chef | |



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SENZA LATTICINI

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



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA



Secondi

 	➤ Stracotto di Vitello con Polenta alla Piastra	€ 9,00
 	➤ Brasato con polenta alla piastra	€ 10,00
 	➤ Finanziera	€ 9,00
	➤ Rane Fritte	€ 10,00
	➤ Cervella Fritta o al burro	€ 9,00
 	➤ Stufato d'asino con patate lesse	€ 11,00
 	➤ Paglierine allo Speck (senza speck se veget.)	€ 7,00
 	➤ Cacciagione con polenta alla piastra	€ 12,00
 	➤ Coniglio al civet con patate al forno	€ 10,00
 	➤ Trippa e fagioli	€ 10,00
	➤ Lumache alla Parigina	€ 10,00
 	➤ Gran Bollito Misto	€ 20,00
 	➤ Bagna Caöda	€ 20,00
	➤ Gran Fritto Misto alla Piemontese (su prenot.)	€ 22,00
 	➤ Tagliata di Vitello con Contorno	€ 10,00
 	➤ Filetto di Vitello ai ferri con Contorno	€ 19,00
 	➤ Paillard di Vitello con Contorno	€ 8,00
	➤ Finissima con Rucola, Parmigiano e Pomodori	€ 9,00
 	➤ Provola alla Piastra	€ 6,00
	➤ Baccalà in umido con patate	€ 11,00
  	➤ Verdure Grigliate	€ 6,00
	SENZA GLUTINE	
	VEGETARIANO	
	SENZA LATTICINI	

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



**MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO**

+ 2.00€

**TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA**

Pizze Tradizionali

CUNEO	(Pomodoro, Aglio)	€ 3,50
ASTI	(Mozzarella, Basilico)	€ 4,00
ALBA	(Pomodoro, Mozzarella, Basilico)	€ 4,00
GREGGIO	(Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi)	€ 5,00
ALESSANDRIA	(Pomodoro, Olive, Acciughe, Capperi)	€ 5,00
CANELLI	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 5,00
BRA	(Pomodoro, Mozzarella, Funghi)	€ 5,00
CANALE	(Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€ 5,00
LANZO	(Pomodoro, Mozzarella, Olive)	€ 5,00
CEVA	(Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante)	€ 5,50
VINOVO	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Uovo)	€ 5,50
CIGLIANO	(Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano)	€ 5,50
CAVOUR	(Pomodoro Fresco, Mozzarella, Rucola)	€ 5,50
CIRIE'	(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)	€ 5,50
CARRU'	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Fontina, Basilico)	€ 6,00
CALUSO	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi)	€ 6,00
CENTALLO	(Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate)	€ 6,00
VERCELLI	(Pomodoro, Mozzarella, Tonno)	€ 6,00
NOVARA	(Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla)	€ 6,00
CRESCENTINO	(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi)	€ 6,50
OMEGNA	(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla)	€ 6,50
SALUZZO	(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Fontina, Gorgonzola)	€ 6,50
AVIGLIANA	(Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Provola)	€ 6,50
FOSSANO	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive, Carciofini)	€ 6,50



TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

Pizze Speciali

CHIVASSO	(Pomodoro, Mozzarella, Giardiniera)	€ 6,50
RIVOLI	(Mozzarella, Salsiccia, Friarielli)	€ 6,50
AGLIE'	(Pom, Mozz, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive, Carciofini, Salame Piccante)	€ 7,00
BIELLA	(Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala, Basilico)	€ 7,00
PINEROLO	(Pomodoro Fresco, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Scaglie di Parmigiano)	€ 7,00
ARONA	(Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Scaglie di Parmigiano)	€ 7,50
TRINO	(Mozzarella, Prosciutto Cotto, Zucchine, Stracchino)	€ 7,50
MONDOVI'	(Mozzarella, Stracchino, Patate Lesse, Prosciutto Cotto)	€ 7,50
NOVI LIGURE	(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pesto)	€ 7,50
IVREA	(Pomodoro Fresco, Provola, Prosciutto Crudo)	€ 7,50
TORTONA	(Mozzarella, Rucola, Carne cruda. Scaglie di parmigiano)	€ 7,50
TORINO	(Pomodoro, Mozzarella, Peperoni Arrostiti, Bagna Caöda)	€ 7,50

Focacce & Farinata

Focaccia	€ 3,00
Focaccia al lardo	€ 4,00
Focaccia al Prosciutto Crudo	€ 5,00
Focaccia Primavera (Pomodoro Fresco, Mozzarella, Rucola, Olive)	€ 5,00
Farinata (porzione a Padellino)	€ 4,00
Farinata con Mozzarella (porzione a Padellino)	€ 5,00
Farinata con Prosciutto Crudo (porzione a Padellino)	€ 5,00

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



**MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
+ 2,00€**

**TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA**

Ingredienti da aggiungere alla tua pizza

AGLIO	€ 0,00	GORGONZOLA	€ 1,00
ACCIUGHE	€ 1,00	CIPOLLE	€ 1,00
CAPPERI	€ 1,00	DOPPIA MOZZARELLA	€ 1,00
PROSCIUTTO COTTO	€ 1,00	MOZZARELLA	€ 1,00
FUNGHI	€ 1,00	PROVOLA	€ 1,00
WURSTEL	€ 1,00	CARCIOFINI	€ 1,00
OLIVE NERE	€ 1,00	GIARDINIERA	€ 1,00
SALAME PICCANTE	€ 1,00	FRIARIELLI	€ 1,00
SALAME DOLCE	€ 1,00	SALSA DI POMODORO	€ 1,00
UOVO	€ 1,00	SALSA DI POMODORO DOPPIA	€ 1,00
MELANZANE	€ 1,00	BRESAOLA	€ 2,00
PARMIGIANO	€ 2,00	PROSCIUTTO CRUDO	€ 2,00
POMODORO FRESCO	€ 1,00	ZUCCHINE GRIGLAITE	€ 1,00
SALSICCIA	€ 1,00	PATATE LESSE	€ 1,00
FONTINA	€ 1,00	PESTO	€ 1,00
RUCOLA	€ 1,00	PATATE FRITTE	€ 1,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 2,00	PEPERONI ARROSTITI	€ 1,00
TONNO	€ 1,00	CARNE CRUDA	€ 2,00
BAGNA CAODA	€ 2,00	SPECK	€ 1,00
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2,00	PANNA	€ 1,00
STRACCHINO	€ 1,00	ORIGANO	€ 0,00
NOCI	€ 1,00	PEPERONCINO	€ 0,00
LARDO	€ 1,00	OLIO PICCANTE	€ 0,00
BURRATA	€ 5,00		



12,00 €



10,00 €

BEVANDE, COPERTO E DOLCI ESCLUSI

SABATO ESCLUSO PROMOZIONE

VALIDA SOLO SE FATTA DALL'INTERO TAVOLO

**UNICA REGOLA: NON SPRECCARE!!
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	10,00 €
Barbera d'Alba	750 cl	13,5% vol	Giovanni Marolo	14,00 €
Barbera D'asti superiore	750 cl	14,5% vol	La Torre	17,00 €
Barbera Superiore "Tre vescovi"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e Vaglio	17,00 €
Barbera superiore "Vigne vecchie"	750 cl	14% vol	Vinchio e Vaglio	21,00 €
Barbera Vivace "Rive Rosse"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e Vaglio	12,00 €
Bonarda dell'O. Pavese	750 cl	12,0% vol	La Torre	12,00 €
Bonarda Piemontese	750 cl	12,5% vol	Vinchio e Vaglio o Rossotto	12,00 €
Dolcetto D'Alba	750 cl	14,0% vol	Giovanni Marolo	14,00 €
Dolcetto "Sangiorgio"	750 cl	12,0% vol	Vinchio e vaglio	14,00 €
Dolcetto del Monferrato	750 cl	12,0% vol	Vinchio e vaglio	10,00 €
Freisa	750 cl	12,5% vol	Vinchio e Vaglio o Rossotto	12,00 €
Ruchè di Castagnole "Rebus"	750 cl	13,5% vol	Vinchio e vaglio	17,00 €
Grignolino del monferrato casalese	750 cl	12,0% vol	La Ronchi	12,00 €
Nebbiolo d'Alba	750 cl	13,5% vol	Giovanni Marolo	18,00 €
Nebbiolo "Settefiglie"	750 cl	13,0% vol	Vinchio e vaglio	17,00 €
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	La brenta D'oro	14,00 €
Cortese Frizzante "Verde Mare"	750 cl	12,0% vol	Vinchio e Vaglio	12,00 €
Traminer Aromatico	750 cl	12,5% vol	Borgo Magredo	16,00 €
Muller Thurgau	750 cl	12,0% vol	Lavis	15,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	750 cl	11,0% vol	Val d'Oca/San Martino	16,00 €
Favorita	750 cl	13,0% vol	Giovanni Marolo	14,00 €
Erbaluce di Caluso	750 cl	12,0% vol	Coop. Prod. erbaluce	17,00 €
Berlucchi	750 cl	12,5% vol	Berlucchi	35,00 €
Moscato d'Asti	750 cl	5,5% vol	Vinchio e Vaglio	12,00 €

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 Weisse 9 luppoli - Angelo PORETTI	5,2% vol	3,00€	5,00€	13,00€

Viola birra artigianale bionda lager	75 cl	5,6% vol	15,00 €
Viola birra artigianale numerotre pale ale	75 cl	6,9% vol	17,00 €
Viola birra artigianale rossa red ale	75 cl	6,6% vol	17,00 €
Viola birra artigianale bianca blanche	75 cl	4,8% vol	15,00 €

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			4,00 – 7,00 €
-------	--	--	---------------

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



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 la 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 VENGANO 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)** lattio.
- 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.