



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
-   ➤ **Caprese con mozzarella fior di latte** € 6,00
-   ➤ **Caprese con mozzarella di bufala** € 8,00
-   ➤ **Tonno di coniglio** € 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**

TRATTORIA
PIEMONTESE
PIZZERIA

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 |
|  | ➤ Agnolotti al Sugo d'Arrosto | € 7,00 |
|  | ➤ Agnolotti al Ragù | € 7,00 |
|  | ➤ Agnolotti al Pomodoro | € 7,00 |
| | ➤ Agnolotti Burro e Salvia | € 7,00 |
|  | ➤ Risotto tome di Lanzo e nocciole | € 7,00 |
|  | ➤ Tajarin al Ragù | € 7,00 |
|  | ➤ Tajarin al Pomodoro | € 7,00 |
|  | ➤ Tajarin al Burro e Salvia | € 7,00 |
| | ➤ Tajarin al limone e bottarga | € 7,00 |
|  | ➤ Tajarin zucchine, fiori di zucchine e zafferano | € 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 |
| | | ➤ Costata di Fassone ai ferri con contorno | € 30,00/kg |
| | | ➤ Tomahawk di Fassone ai ferri con contorno | € 33,00/kg |
| | | ➤ Finanziera | € 9,00 |
| | | ➤ Rane Fritte | € 10,00 |
| | | ➤ Cervella Fritta o al burro | € 9,00 |
| | | ➤ Hamburger di fassone con contorno | € 9,00 |
| | | ➤ Paglierine allo Speck (senza speck se veget.) | € 7,00 |
| | | ➤ 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 |
| | | ➤ Arrosticini d'agnello con contorno | € 8,00 |
| | | ➤ 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 SPRECARRE!!
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 € |
| Rosato "Rosa di Rovo" | 750 cl | 12,5% vol | Vinchio e vaglio | 11,00 € |
| 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 Matino | 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.