TRATTORIA
PIEMONTESE

MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasti

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

Primi

Due assaggi di primi piemontesi
(gnocchi alla valvaraita e agnolotti al sugo d'arrosto)

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

MENU' FESTE

Antipasti

Mix di focacce

Fantasia di antipasti Piemontesi

(5 portate – caldi e freddi)

Primi

Gnocchi alla Valvaraita

Tagliolini al ragù

Coperto, vino della casa (1/2 lt a testa) e caffè

25,00€ **(solo cena festivi esclusi)**

MINIMO 10 PERSONE TASSATIVO E UNIFORMITA' DI TUTTO IL TAVOLO

BIBITE, BIRRE , DOLCI, AMARI, SERVIZIO TORTA E TUTTO QUELLO NON INDICATO SONO ESCLUSI

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

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

TRATTORIA
PIEMONTESE

Focacce.... e altro...

➢ ***Focaccia con il salame di Turgia***	***€***	***11,00***
➢ ***Focaccia con Burrata e prosciutto crudo***	***€***	***12,00***
➢ ***Burrata e prosciutto crudo***	***€***	***8,00***
➢ ***Affettati misti (con focaccia + 5,00€)***	***€***	***8,00***
➢ ***Tagliere affettati e formaggi***	***€***	***10,00***
➢ ***Affettati misti, focaccia e mozzarella fior di latte (300g)***	***€***	***15,00***
➢ **Focaccia semplice**	***€***	***5,00***
➢ **Focaccia al lardo**	***€***	***6,00***
➢ **Focaccia al Prosciutto Crudo**	***€***	***7,00***
➢ **Focaccia Primavera** **(Pomodoro Fresco, Mozzarella, Rucola, Olive)**	***€***	***7,00***

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

Antipasti

➢ Antipasto Misto della casa	€ 10,00
➢ 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
➢ Acciughe la verde	€ 9,00
➢ Insalata di polpo patate e olive taggiasche	€ 12,00
➢ Caprese con mozzarella fior di latte	€ 8,00
➢ Caprese con mozzarella di bufala	€ 10,00

SENZA GLUTINE VEGETARIANO SENZA LATTICINI

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

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

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

TRATTORIA PIEMONTESE

Primi

➢ Gnocchi alla Val Varaita (Tome e Castelmagno)	€	9,00
➢ Gnocchi al Ragù	€	9,00
➢ Gnocchi al Pomodoro	€	9,00
➢ Gnocchi Burro e Salvia	€	9,00
➢ Agnolotti al Sugo d'Arrosto	€	9,00
➢ Agnolotti al Ragù	€	9,00
➢ Agnolotti al Pomodoro	€	9,00
➢ Agnolotti Burro e Salvia	€	9,00
➢ Agnolotti al Ragu di carni bianche	€	9,00
➢ Agnolotti di magro burro e salvia	€	9,00
➢ Risotto tome di Lanzo e nocciole	€	9,00
➢ Tajarin al castelmagno	€	10,00
➢ Tajarin al Ragù	€	9,00
➢ Tajarin al Pomodoro	€	9,00
➢ Tajarin al Burro e Salvia	€	9,00
➢ Tajarin gorgonzola e pesto	€	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

Secondi

➢ Stracotto di Vitello con Polenta alla Piastra	€	10,00
➢ Brasato con polenta alla piastra	€	11,00
➢ Finanziera	€	10,00
➢ Rane Fritte	€	10,00
➢ Cervella Fritta o al burro	€	11,00
➢ Paglierine allo Speck (senza speck se veget.)	€	8,00
➢ Piemontesino fritto	€	9,00
➢ Lumache alla Parigina	€	12,00
➢ Carne in carpione mista	€	12,00
➢ Hamburger di fassone con contorno (2x180gr)	€	15,00
➢ Costata di Fassone ai ferri con contorno	€	38,00/kg
➢ Tomahawk ai ferri con contorno	€	36,00/kg
➢ Gran Bollito Misto	€	20,00
➢ Bagna Caöda (compreso secondo rabbocco)	€	22,00
➢ Gran Fritto Misto alla Piemontese (su prenot.)	€	22,00

➢ Tagliata di Vitello con Contorno	€	12,00
➢ Filetto di Vitello ai ferri con Contorno	€	20,00
➢ Paillard di Vitello con Contorno	€	9,00
➢ Finissima con Rucola, Parmigiano e Pomodori	€	10,00
➢ Arrosticini d'agnello con contorno	€	10,00
➢ 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

TRATTORIA
PIEMONTESE

19,00 €

BEVANDE, COPERTO E DOLCI SONO ESCLUSI
SABATO, DOMENICA A PRANZO E FESTIVI E' ESCLUSO
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

VINI ROSSI

Barbera DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Cantina Marolo	1/4lt 2,50€	1/2 lt 4,50€	1 lt 9,00€
Dolcetto DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Cantina Marolo	1/4lt 3,00€	1/2 lt 5,50€	1 lt 10,00€
Grignolino DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Cantina Marolo	1/4lt 3,00€	1/2 lt 5,50€	1 lt 10,00€
Rosato Piemonte – vino sfuso	12,5% vol	Vinchio e V.	1/4lt 3,00€	1/2 lt 5,50€	1 lt 10,00€

Regione		Casa vinicola	Prezzo
Piemonte	Barbera "le tane"	Vinchio e Vaglio	12,00€
Piemonte	Barbera d'Alba	Marolo	18,00€
Piemonte	Barbera d'Alba Superiore "La tina"	Broccardo	26,00€
Piemonte	Barbera d'Asti	Borgognotte	14,00€
Piemonte	Barbera d'Asti	Contrada alfiere	14,00€
Piemonte	Barbera d'Asti "I tre vescovi"	Vinchio e Vaglio	22,00€
Piemonte	Barbera d'Asti "Vigne vecchie"	Vinchio e Vaglio	28,00€
Piemonte	Barbera d'Asti superiore "la rossa"	Aresca	20,00€
Piemonte	Barbera d'Asti “biologico” docg	Rossetto Vini	20,00€
Piemonte	Barbera del Monferrato frizzante "Rive rosse"	Vinchio e Vaglio	17,00€
Piemonte	Barbera d'Alba	Colli Bianchi	20,00€
Piemonte	Barbera superiore	Massaia	20,00€
Piemonte	Barolo	Fontanafredda	65,00€
Piemonte	Barbaresco	Fontanafredda	66,00€
Piemonte	Bonarda	Massaia	17,00€
Piemonte	Bonarda Piemonte "Mie gioie"	Vinchio e Vaglio	15,00€
Piemonte	Dolcetto "Riocrosio"	Vinchio e Vaglio	12,00€
Piemonte	Dolcetto "San giorgio"	Vinchio e Vaglio	16,00€
Piemonte	Dolcetto d'Alba	Marolo	18,00€
Piemonte	Dolcetto d'Alba "Le campanelle"	Broccardo	16,00€

TRATTORIA
PIEMONTESE

Regione		Casa vinicola	Prezzo
Piemonte	Dolcetto dogliani	Colli bianchi	18,00€
Piemonte	Dolcetto langhe	Borgognotte	14,00€
Piemonte	Freisa	Massaia	17,00€
Piemonte	Freisa "La martana"	Vinchio e Vaglio	15,00€
Piemonte	Grignolino d'Asti	Marolo	17,00€
Piemonte	Grignolino d'Asti	Patrizi	17,00€
Piemonte	Monferrato rosso	Massaia	20,00€
Piemonte	Nebbiolo	Massaia	24,00€
Piemonte	Nebbiolo d'Alba	Marolo	22,00€
Piemonte	Nebbiolo d'Alba "il soprano"	Aresca	20,00€
Piemonte	Nebbiolo Langhe	La cascina	26,00€
Piemonte	Nebbiolo Langhe	Serio & borgogno	34,00€
Piemonte	Nebbiolo Langhe "Il gio pi"	Broccardo	25,00€
Piemonte	Nebbiolo langhe "settefiglie"	Vinchio e Vaglio	25,00€
Piemonte	Nebbiolo monferrato “biologico” doc	Rossetto vini	20,0€
Piemonte	Ruche di Castagnole Monferrato	Portacomaro	28,00€
Piemonte	Ruche di Castagnole Monferrato "Rebus"	Vinchio e Vaglio	22,00€
Piemonte	Pinot nero	Amerio vincenzo	27,00€
Lombardia	Bonarda	Prago	17,00€
Lombardia	Bonarda colli Piacentini	Le proposte	20,00€
Veneto	Valpolicella superiore	Az. Agr.Monte tondo	25,00€
Umbria	Puro chianti **SENZA SOLFITI**	Fattoria Lavacchio	30,00€
Abruzzo	Montepulciano D’abruzzo	Az. Agr. cingilia	32,00€
Basilicata	Syrah "di siris"	Gioia al negro	22,00€
Basilicata	Primitivo "sguardo fiero"	Gioia al negro	22,00€

TRATTORIA
PIEMONTESE

Campania	Irpinia "Campi taurasini"	Borgodangelo	29,00€
Calabria	Palizzi “meet”	Nesci	28,00€
Sicilia	Perricone "Perripò	Caruso & minini	30,00€
Sicilia	Frappello	Caruso & minini	30,00€

VINI BIANCHI

Cortese DOC Piemonte – vino sfuso	12,0% vol	Vinchio e V.	1/4lt 3,00€	1/2 lt 5,50€	1 lt 10,00€
Chardonnay cesello frizzante– vino fuso	10,5% vol	Il Bardo	1/4lt 3,50€	1/2 lt 6,50€	1 lt 11,00€

Regione		Casa vinicola	Prezzo
Piemonte	Roero arneis	Aresca	*21*,00€
Piemonte	Chardonnay "l'Arpian"	Amerio vincenzo	*17*,00€
Piemonte	Arneis langhe	La cascina	*18*,00€
Piemonte	Arneis roero	Marolo	*19*,00€
Piemonte	Gavi	Patrizi	*24*,00€
Piemonte	Cortese "montecroce"	Vinchio e vaglio	*12*,00€
Piemonte	Cortese frizzante "verdemare"	Vinchio e vaglio	*14*,00€
Piemonte	Erbaluce di caluso	Renato bianco	*19*,00€
Piemonte	Erbaliuce di caluso Spumante	Renato Bianco	*29,00€*
Piemonte	Favorita Langhe	Marolo	*19*,00€
Piemonte	Gavi	Aresca	*21*,00€
Piemonte	Moscato secco emotivo	Amerio vincenzo	*20*,00€
Lombardia	Pinot grigio	Terre bentivoglio	*23*,00€
Trentino	Gewürztraminer	Santa margherita	*22*,00€
Trentino	Müller thurgau	Cantina gries	*22*,00€

TRATTORIA
PIEMONTESE

Regione		Casa vinicola	Prezzo
Campania	Greco di tufo	Borgodangelo	*28*,00€
Campania	Fiano di avellino	Borgodangelo	*28*,00€
Basilicata	Chardonnay "Nudo sguardo"	Gioia al negro	*19*,00€
Sicilia	Rosé "Frappo"	Caruso & minini	*25*,00€
Sicilia	Inzolia "Zoli"	Caruso & minini	*24*,00€

VINI DESSERT

Regione		Casa vinicola	Prezzo
Piemonte	Moscato d'Asti "valamasca"	Vinchio e vaglio	17,00€
Piemonte	Spumante rose	Massaia	19,00€
Veneto	Prosecco valdobbiadene superiore	Corner	18,00€
Veneto	Blanc de blancs	Bacio della luna	17,00€
Veneto	Prosecco sup valdobiadene	Cá di rajo	24,00€
Lombardia	Berlucchi	Berlucchi	37,00€

TRATTORIA
PIEMONTESE

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	3,00€	5,00€	13,00€
Birra Rossa 6 luppoli - Angelo PORETTI	7,0% vol	3,50€	5,50€	14,00€
Birra Blance 9 luppoli - Angelo PORETTI	5,2% vol	3,50€	5,50€	14,00€

Birra Guinness	33 cl	5,0% vol	4,50 €
Birra Ceres	33 cl	7,7% vol	4,50 €
Birra Tennet's	33 cl	9,0% vol	4,50 €
Birra senza glutine	33 cl	4,7 vol	4,50 €
Birra Zero	33 cl	0% vol	4,50 €

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

Caffè – Te – Cappuccino	2,00 - 3,00 €

Dolci	5,00 – 7,00 €

Servizio Torta	2,00 €
Servizio Bottiglia	1,50€

Coperto	2,00 €

TRATTORIA
PIEMONTESE

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 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) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communisL.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis(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.