



TRATTORIA
PIEMONTESE

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

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 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



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
	➤ Focaccia mortadella, stracciatella e pistacchi	€ 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



TRATTORIA
PIEMONTESE

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
	➤ Acciughe la verde	€ 9,00
 	➤ Capunet (Pescoi)	€ 8,00



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)**



Primi

	➤ 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 barbera (leggero pomodoro)	€ 8,00
	➤ Agnolotti di magro burro e salvia	€ 8,00
	➤ Risotto tome di Lanzo e nocciole	€ 8,00
	➤ Tajarin al castelmagno	€ 9,00
	➤ Tajarin al Ragù	€ 8,00
	➤ Tajarin al Pomodoro	€ 8,00
	➤ Tajarin al Burro e Salvia	€ 8,00
	➤ Tajarin alla Bagna Caöda	€ 8,00
	➤ Tagliatelle al ragù di fegatini di pollo	€ 8,00
	➤ Tagliatelle al ragù di turgia	€ 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

 	➤ <u>Stracotto di Vitello con Polenta alla Piastra</u>	€ 10,00
 	➤ <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>Lumache alla Parigina</u>	€ 12,00
 	➤ <u>Stufato d'asino con patate lesse</u>	€ 12,00
 	➤ <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>Hamburger di fassone con contorno (2x180gr)</u>	€ 14,00
 	➤ <u>Gran Bollito Misto</u>	€ 20,00
 	➤ <u>Bagna Caöda (compreso secondo rabbocco)</u>	€ 22,00
	➤ <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>	€ 20,00
 	➤ <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



TRATTORIA
PIEMONTESE



17,00 €

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 SPRECCARE!!
IN CASO CONTRARIO VERRANNO
ADDEBITATE LE PORTATE AVANZATE.
VERRA' SERVITA LA PORTATA SUCCESSIVA
SOLO AL TERMINE DI QUELLA PRECEDENTE**



TRATTORIA PIEMONTESE

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

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 Tennet'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 €
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 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) lattolo.
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 allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.