



Made in Turin

Benvenuti nella nostra Piola, dove l'eleganza si fonde con l'atmosfera calda e accogliente della tradizione piemontese.

Vi invitiamo a scoprire i sapori autentici e i gusti raffinati della nostra terra, in un viaggio culinario che celebra la convivialità e il piacere di stare insieme.

Buon appetito!



Gentili Clienti,

Siamo lieti di darvi il benvenuto a La Piola. Vogliamo informarvi che alcuni piatti contengono alimenti appartenenti alle categorie degli allergeni. Di seguito vi presentiamo un elenco numerato delle diverse categorie. I numeri corrispondenti saranno indicati accanto agli ingredienti nei piatti del nostro menù, in modo da fornirvi indicazioni dettagliate su ciascun ingrediente.

Vi preghiamo, inoltre, di chiedere al nostro personale informazioni aggiuntive in caso di allergie. Siamo a vostra disposizione per garantire un'esperienza culinaria sicura e soddisfacente.

Augurandovi un piacevole pasto, vi ringraziamo per averci scelto.

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.
2. Crostacei, proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
3. Uova sia cotte che crude, prodotti derivanti come pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.
4. Pesce.
5. Arachidi e i suoi derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni.
6. Soia.
7. Latte e i prodotti a base di latte o lattosio, fatta eccezione per il siero di latte.
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.
9. Sedano.
10. Senape.
11. Sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti, solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, usati come conservanti, vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e frutti di frutta.
13. Lupini.
14. Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, gargolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.
15. Aglio e prodotti derivati.

Antipasti

BATTUTA DI FASSONA COALVI CON MAIONESE ALLA NOCCIOLA E SCAGLIE DI CASTELMAGNO DOP (1, 3, 7, 8)	16
VITELLO TONNATO D'LA PIOLA (3, 4, 8, 10, 12)	12
LINGUA DI VITELLA FASSONA* COALVI CON I SUOI BAGNETTI (2, 3, 4, 8, 10, 12, 15)	10
ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 15)	18
CARPACCIO DI CARNE SALADA CON SCAGLIE DI CASTELMAGNO DOP, SEDANO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E RIDUZIONE AL BARBERA (7,9,12)	16
TONNO DI CONIGLIO ALLA PIEMONTESE (8,9,15)	12
INSALATINA DI PEPERONI ESTIVA ALLA PIEMONTESE (4, 15)	10
TAGLIERE DI SALUMI MISTI DEL TERRITORIO (12, 15) SELEZIONE AGRISALUMERIA LUISET	25
TAGLIERE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO (7, 12)	DA 14 A 20
BACCALA' MANTECATO CON OLIVE TAGGIASCHE E CIALDA DI PANE ALL'ORIGANO (1,4,7,15)	12
CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO SOCKEYE CON CAPRINO MIELE E NOCI (7,8)	22

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Primi

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO DI ARROSTO (1, 3, 7, 9, 12, 15)	16
TAGLIOLINI AL RAGU' DI CONIGLIO (1, 3, 15)	16
GNOCCHETTI DI PATATA AL RASCHERA DOP (1, 3, 7)	14
RISOTTO AL CASTELMAGNO DOP, SALSICCIA DI BRA E NOCCIOLE TOSTATE – MINIMO 2 PERSONE (1, 7, 12)	20 a porz.
BOTTONI* AL GAMBERO ROSSO, CON POMODORINO FRESCO, BASILICO E STRACCIATELLA (1,2,3,7,15)	18
CHITARRINA VONGOLE, BURRO, LIMONE E BOTTARGA (1.4,7,15)	20

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Secondi

CARPIONATA MISTA PIEMONTESE (1,3,9,12,15)	20
ROASTBEEF DI FASSONA, SCAGLIE DI KINARA, RUCOLA, POMODORO FRESCO, VINAIGRETTE, SENAPE E MIELE (7,10,12)	18
CONIGLIO AL CIVET (9,12,15)	16
TAGLIATA DI FASSONA CON RUCOLA E SCAGLIE DI KINARA	22
FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA	26
FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE (7, 10, 12)	28
COSTATA DI FASSONA	55 al Kg.
T-BONE DI FASSONA	65 al Kg.
COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON MARMELLATA DI PESCHE AL PEPERONCINO	18
FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE SCOTTATO, CREMA DI AVOCADO, STRACCIATELLA DI BURRATA E MANDORLE TOSTATE (4,7,8,15)	22
PESCE SPADA° ALLA MEDITERRANEA (4,12,15)	20
TENTACOLO DI POLPO* SCOTTATO SU HUMMUS DI CECI (4,12,15)	18

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Pontorni

PATATE AL FORNO (15) 5

PATATE FRITTE* (1) 5

VERDURE GRIGLIATE 7

INSALATA MISTO FOGLIA 5

(Insalata gentile, insalata orchidea, rucola, sarzette)

INSALATA FAI DA TE 10

(Scegli 5 ingredienti tra: Insalata gentile, insalata orchidea, insalata valeriana, rucola, pomodori, carote, cipolle di tropea, finocchi, cetrioli, mais, ceci, fagioli spagna, olive, noci, mozzarella, uovo sodo, acciughe, tonno*)

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Menù degustazione

Antipasto

**BATTUTA DI FASSONA COALVI CON MAIONESE ALLA
NOCCIOLA E SCAGLIE DI CASTELMAGNO DOP (1, 3, 7, 8)**

O

VITELLO TONNATO D'LA PIOLA (3, 4, 8, 10, 12)

Primo

**AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO DI ARROSTO
(1, 3, 7, 9, 12, 15)**

O

GNOCCHETTI DI PATATA AL RASCHERA DOP (1, 3, 7)

Secondo

CONIGLIO AL CIVET (9,12,15)

O

**ROASTBEEF DI FASSONA, SCAGLIE DI KINARA, RUCOLA,
POMODORO FRESCO, VINAIGRETTE, SENAPE E MIELE (7,10,12)**

Dolce

**DESSERT A SCELTA
BUNET – PANNA COTTA – TIRAMISU'**

MINIMO X 2 PERSONE COSTO DI 38 € A PERSONA ESCLUSO BEVANDE

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Dolci

TIRAMISU' (1, 3, 7)	7
BUNET/BONET (1, 3, 7, 12)	6
PANNA COTTA (7)	6
SEMIFREDDO AL TORRONE (3, 7, 8)	7
TORTA DI NOCCIOLE CON GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA – CIACCI (1, 3, 7, 8, 12)	8
CHEESECAKE (1, 7)	8
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE (1, 7)	8
GELATO ARTIGIANALE – SELEZIONE CIACCI – (7, 8)	7
FRUTTA FRESCA	8
AGGIUNTA DI LIQUORI O GELATO	2

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Bevande

ACQUA NATURALE LAURETANA 75 CL.	3
ACQUA GASATA LAURETANA 75 CL.	3
BIBITE IN LATTINA	4
BIRRA IN BOTTIGLIA	5
BIRRA ARTIGIANALE SORALAMA IN BOTTIGLIA 0,33 CL.	6
BIRRA ARTIGIANALE SORALAMA IN BOTTIGLIA 0,75 CL.	DA 12 A 15
CAFFE'	2,5
CAFFE' DECAFFEINATO/ORZO/AMERICANO	3
AMARI, LIQUORI, GRAPPE	DA 5 A 7

Coperto 3,00