LA PIOLA

Ristorante

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, cannolicchio, 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 (1, 3, 4, 8, 10, 12, 15)	**10**
ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 15)	**18**
SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI BLU DI CUNEO E GUANCIALE CROCCANTE (3, 7, 8)	**10**
CAPUNET ALLA PIEMONTESE (1, 3, 4, 8, 10, 12)	**10**
POLENTINA GRATINATA CON FORMAGGI E PANCETTA CROCCANTE (7)	**12**
COTECHINO ARTIGIANALE D'ARNAD CON CREMA DI PATATE DI MONTAGNA (7, 15)	**12**
TAGLIERE DI SALUMI MISTI DEL TERRITORIO (12, 15) SELEZIONE AGRISALUMERIA LUISET	**25**
TAGLIERE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO (7, 12)	**DA 14 A 20**
CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO PESCATO AFFUMICATO SOCKEYE CON RICCIOLI DI BURRO E CROSTINO DI PANE TOSTATO (1, 7)	**26**

*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 16
(1, 3, 7, 9, 12, 15)

TAGLIOLINI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI FRESCHI Q.D. 18
(1, 3, 15)

GNOCCHI DI PATATA AL CASTELMAGNO DOP CON MIELE 14
E NOCI (1, 3, 7, 8)

TORTELLI DI ZUCCA E AMARETTO CON FONDUTA DI BLU 16
DI CUNEO (1, 3, 7, 8)

RISOTTO AL CASTELMAGNO DOP E SALSICCIA DI BRA 20 a porz.
- MINIMO 2 PERSONE - (1, 7, 12)

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE VALDOSTANO 16**
(1, 3, 9, 12, 15)

BOTTONI* RIPIENI DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO 18
CON POMODORO FRESCO, BASILICO E STRACCIATELLA DI
BURRATA (1, 2, 3, 7, 15)

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO
**PRODOTTO ABBATTUTO
***PRODOTTO SUPERFROZEN
QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Secondi

PETTO D' ANATRA SU CREMA DI CASTAGNE DI MONTELLA IGP E RIDUZIONE AL BARBERA (7, 12)	**18**
STUFATO DI CINGHIALE VALDOSTANO CON POLENTA (9, 12, 15)**	**16**
GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BARBERA SU CREMA DI PATATE DI MONTAGNA (7, 9, 12, 15)	**22**
TAGLIATA DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI FRESCHI Q.D. (7, 15)	**26**
FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA (7, 10, 12, 15)	**26**
FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE (7, 10, 12)	**28**
FILETTO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI FRESCHI Q.D. (7, 10, 12, 15)	**38**
COSTATA DI FASSONA	**55 al Kg.**
T-BONE DI FASSONA	**65 al Kg.**
BAGNA CAUDA TRADIZIONALE PIEMONTESE (15)	**25**
FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE PESCATO ALLA PIASTRA, SU LETTO DI RUCOLA E RIDUZIONE AL BARBERA (4, 12,)**	**26**
FILETTO DI TONNO* IN CROSTA SU CREMA DI AVOCADO E BASILICO (1, 12, 15)**	**26**

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO
**PRODOTTO ABBATTUTO
***PRODOTTO SUPERFROZEN
FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00

Contorni

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, mais, ceci, fagioli spagna, olive, noci, mozzarella, uovo sodo, acciughe, tonno*)

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO
**PRODOTTO ABBATTUTO
***PRODOTTO SUPERFROZEN
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

GNOCCHI DI PATATA AL CASTELMAGNO DOP CON MIELE E NOCI (1, 3, 7, 8)

Secondo

STUFATO DI CINGHIALE VALDOSTANO CON POLENTA (9, 12, 15)**

O

ROASTBEEF DI FASSONE CON RIDUZIONE DI NEBBIOLO CASTAGNE E NOCI (8, 12)

Dolce

DESSERT A SCELTA: BUNET – PANNA COTTA – TIRAMISU'

MINIMO X 2 PERSONE COSTO DI 38 € A PERSONA ESCLUSO BEVANDE
IL MENU' NON E' CONDIVISIBILE

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO
**PRODOTTO ABBATTUTO
***PRODOTTO SUPERFROZEN
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**
TORTA DI CASTAGNE DI MONTELLA IGP (7, 8, 12)	**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