

Trattoria Piemontese

Descrizione

La Trattoria Piemontese offre il gusto delle **ricette piemontesi** abbinate ad una **cucina casalinga** e carica di passione, oltre alle ottime pizze e focacce.
Gli Gnocchi alla Val Varaita sono fatti come facevano le nostre nonne ovvero con sole patate e farina serviti in un bagno di Tome Della Valvaraita e Castel Magno. Anche gli Agnolotti e i Tajarin rendono il sapore della pasta fatta in casa.

Pagamenti con carte di credito, Bancomat, ticket restaurant.
Si accettano animali domestici di taglia piccola.

Per maggiori informazioni e prenotazioni, visitare il SITO INTERNET.

MENU’

NELL’ATTESA

Focaccia con il salame di Turgia
Focaccia con Burrata e prosciutto crudo
Burrata e prosciutto crudo
Affettati misti (su richiesta con focaccia)
Tagliere affettati e formaggi

ANTIPASTI

Antipasto Misto della casa
Misto carni crude (salsiccia di fassone, fagottini d’albese con bagna Caöda e battuta)
Peperoni in Bagna Caöda
Albese di vitello con sedano Parmigiano
Tartare di Fassone con marmellata di limone, senape e tuorlo d’uovo
Flan di verdura con Bagna Caöda

Flan di verdura in crema di formaggio
Flan di verdura
Vitello Tonnato
Vol-au-vent con Fonduta
Lingua al Verde o salsa Rossa(avv. se celiaci)
Tomini Misti (avv. se celiaci)
Tonno di coniglio
Insalata di polpo patate e olive taggiasche
Caprese con mozzarella fior di latte
Caprese con mozzarella di bufala
Acciughe la verde

PRIMI

Gnocchi alla Val Varaita (Tome e Castelmagno)
Gnocchi al Ragù
Gnocchi al Pomodoro
Gnocchi Burro e Salvia
Agnolotti al Sugo d'Arrosto
Agnolotti al Ragù
Agnolotti al Pomodoro
Agnolotti Burro e Salvia
Agnolotti di magro burro e salvia
Risotto tome di Lanzo e nocciole
Tajarin al Ragù
Tajarin al Pomodoro
Tajarin al Burro e Salvia
Tajarin in crema di ricotta e profumo di menta
Tajarin al castelmagno

SECONDI

Stracotto di Vitello con Polenta alla Piastra
Brasato con polenta alla piastra
Finanziera
Rane Fritte
Cervella Fritta o al burro
Paglierine allo Speck (senza speck se veget.)
Hamburgher di fassone con contorno
Lumache alla Parigina
Costata di Fassone ai ferri con contorno
Tomahawk ai ferri con contorno
Gran Bollito Misto
Bagna Caöda
Gran Fritto Misto alla Piemontese (su prenot.)
Tagliata di Vitello con Contorno

Filetto di Vitello ai ferri con Contorno
Paillard di Vitello con Contorno
Finissima con Rucola, Parmigiano e Pomodori
Provola alla Piastra
Baccalà in umido con patate
Arrosticini d'agnello con contorno
Verdure Grigliate

Orari:
La Trattoria Piemontese è aperta dal martedì al sabato dalle 19.00 alle 23.00 e la domenica dalle 12.00 alle 14.30 – dalle 19.00 alle 23.00. **Chiusi il lunedì.**

Indirizzo: Via Napione 45

Telefono: 011.8122714 – Cell. 3494629484
info@trattoriapiemontese.it

Social
Facebook: https://m.facebook.com/p/P
Instagram: https://www.instagram.com/premiatopastificiomarconi/

