



## Trattoria Piemontese

### Description

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.)  
Hamburger 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/prematopastificiomarconi/>

**TRATTORIA PIEMONTESE**

SPECIALITÀ DELLA CUCINA TRADIZIONALE E STAGIONALI  
Gnocchi, agnolotti, tagliolini, bagna caoda, bolliti misti,  
fritto misto alla piemontese (su prenotazione),  
finanziera e cervella frita, funghi porcini e tartufi

Via Napione, 45 - 10124 Torino  
Tel. 011 812.27.14 - Cell. 349 46.29.484  
www.trattoriapiemontese.it - info@trattoriapiemontese.it

**APERTI TUTTI I GIORNI**