

## Per cuminsé - Entrées

### **Carne cruda di Fassone "tradizione",**

Tartare de Piémontaise "tradition", accompagnée d'huile et de sel, citron servi séparément

12,00 euros

### **Vitello tonnato**

Veau à l'ancienne à la sauce au thon, tranches de Piémontaise à la crème de bouillon, œuf, thon et câpres émiettés à la main

12,00 euros

### **Salsiccia di Bra cruda**

Saucisse de Bra crue : saucisse de veau servie avec de la mâche, des copeaux de parmesan et du vinaigre balsamique.

12,00 euros

**"Tomin eletric e anciue al verd"**, fromage tomin frais à la sauce épicée, filets d'anchois à la sauce verte et croûtons de pain

12,00 euros

**Merenda Sinoira:** grand mélange d'apéritifs piémontais (salade macédoine, apéritif campagnard, veau à la sauce au thon, œuf dur, anchois à la sauce verte, tomin eletric, langue de bœuf à la sauce verte, salami de Turgia)

20,00 euros

### **Tagliere di affettati e formaggi rari piemontesi**

Assiette de charcuterie et de fromages piémontais rares. Quatre variétés de viandes et quatre types de fromages

16,00 euros

Entrée du jour : sij'enaieueuenvie

## Se l'ai fam - Plats de pâtes

<b>Agnolotti torinesi</b> al ragù bianco delle tre carni Agnolotti Turinois à la sauce blanche à base de trois types de viandes	12,00 euros
<b>Ravioli del plin</b> au jus de viande rôtie	12,00 euros
<b>Tajarin</b> aux œufs, au beurre trufflé	13,00 euros

Plat de pâtes du jour: sij'aieuletemps

## Tacuma decis - Les plats principaux

<b>Brasato</b> di carne Fassona al Barolo, cannella e garofano Bœuf braisé au vin rouge Barolo, à la cannelle et aux clous de girofle	16,00 euros
<b>Tagliata</b> di vitello Fassone alla griglia Filet de veau grillé	16,00 euros
<b>Stinco</b> di maiale biscottato al forno all'Arneis Jarret de porc rôti au four au vin blanc Arneis	16,00 euros
<b>Piolè</b> di caprino, Papillote de pommes de terre, fromage de chèvre semi-affiné et jambon fumé au four	16,00 euros

**Svizzerina classica**, steak haché classique à la suisse,  
(le steak haché piémontais, qui pour un piémontais il provient de Hambourg,  
et étant donné que Hambourg est au nord, ça vient donc de Suisse),  
accompagné de pommes de terre au four 16,00 euros

**La Finanziere Reale:**

plat traditionnel historique et important, apprécié par Cavour et Vittorio Emanuele II.  
Ce plat est fait avec les parties nobles des abats de veau de race Piémontaise  
et du coq (cerveau, moelle épinière, ris de veau, rognons, miettes de veau,  
foie, reins et surtout les crêtes du coq) lié avec du Marsala ou du blanc sec,  
vinaigre, cèpes et légumes marinés, servi avec croûtons chauds 20,00 euros

**La Bagna Caoda**

sauce typique à l'ail, aux anchois, à l'huile et au lait servie chaude dans le *fujot*  
(fait-tout) en terre cuite avec des légumes de saison crus et cuits à tremper. 18,00 euros

**La Bagnanzola:** *Fujot* en terre cuite rempli de Gorgonzola DOP fondu servi comme la  
bagna caoda avec des légumes de saison à tremper 18,00 euros  
(Ce plat n'est pas recommandé pour ceux qui doivent faire des analyses de cholestérol)

Plat du jour : *sij'étaisbienlunécematin*

La *carn crua* (les grands plats de tartare de Piémontaise de la Piola)

**Ciambella di cruda**

Boule de tartare avec sa fondue de fromage vache et de chèvre 16,00 euros

**Steaktartare** décomposée

Steak tartare, viande de Piémontaise crue avec son jaune d'œuf, l'oignon servi à part,  
câpres, anchois, piment, moutarde de Dijon, et herbes aromatiques 16,00 euros

**Tris di carni crude**

Trio de tartares de Piémontaise, traditionnels, à l'ail et à la truffe 16,00 euros

## Contorni - Accompagnements

Pommes de terre au four et herbes aromatiques	4,50 euros
Tuja niçoise, ratatouille d'aubergine, oignon, poivrons, courgettes, Olives et câpres	4,50 euros
Salade verte de tomates	4,50 euros

Per cui ca venu da n'autr mund  
Pour ceux qui viennent d'un autre  
monde

Les extraterrestres existent et sont ceux qui viennent à la Piola  
pour manger des légumes

### **Piolè vegetariano**

Piolè végétarien, Papillote de légumes et de fromage de chèvre semi-affiné  
cuite au four

16,00 euros

**Tumin del fien** Tomin grillé aux légumes

16,00 euros

**Salada d'la Piola** Salade verte, mozzarella, tomate, thon, œufs durs, maïs

13,00 euros

## I dus - Desserts

### **Bunet della nonna**

Bunet de grand-mère, chocolat gianduja, amaretti, noisettes et deux trois pincées d'ingrédient secret que je ne vous dirai jamais, mais que vous devez deviner 5,00 euros

**Crème caramel**, il ne faut pas exagérer non plus 5,00 euros

**Tartaten**, la vraie tarte Tatin mais plus belle et bonne que toutes celles que vous avez mangé. Servie tiède, accompagnée de glace ou de chantilly caramélisée 6,00 euros

### **Tirmesù**, tiramisù

léger mais riche en calories donc si vous êtes au régime je vous conseille de prendre quelque chose d'autre 5,00 euros

**Pruscoit** (en saison) poires cuites au vin rouge Barbera avec de la cannelle et des clous de girofle idéal si vous êtes constipé dans tous les sens du terme 5,00 euros

**Persipein** (en saison) pêches farcies au chocolat gianduja et amaretti, cuites au four histoire de passer pour un fin gourmet quand est très gourmand 5,00 euros

COUVERT ET SERVICE : 2,00 EUROS

EAU MICROFILTRÉE : 2,00 EUROS

CAFÉ : 2,00 EUROS

VINS: DEMANDEZ LA CARTE DES VINS, AU VERRE, EN BOUTEILLE ET AU PICHET