

## Per cuminsé - Entrées

Carne cruda di Fassone "tradizione",  
Tartare de Piémontaise "tradition", accompagnée d'huile et de sel,  
citron servi séparément 14,00 euros

Vitello tonnato  
Veau à l'ancienne à la sauce au thon, tranches de Piémontaise à la crème de  
bouillon, œuf, thon et ckpres émiétés à la main 14,00 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. 14,00 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 14,00 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) 24,00 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 20,00 euros

Entrée du jour : sij'enaieueuenvie

## Se l'ai fam - Plats de pâtes

Agnolotti torinesi al ragù bianco delle tre carni	
Agnolotti Turinois à la sauce blanche à base de trois types de viandes	13,00 euros
Ravioli del plin au jus de viande rôtie	14,00 euros
Tajarin aux œufs, au beurre trufflé	13,00 euros
Plat de pâtes du jour: sij'aieuletemps	

## Tacuma decis - Les plats principaux

Brasato di carne Fassona al Barolo, cannella e garofano	
Bœuf braisé au vin rouge Barolo, à la cannelle et aux clous de girofle	18,00 euros
Tagliata di vitello Fassone alla griglia	
Filet de veau grillé	18,00 euros
Stinco di maiale biscottato al forno all'Arneis	
Jarret de porc rôti au four au vin blanc Arneis	17,00 euros
Piolè 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 Finanziera 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

24,00 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.

22,00 euros

La Bagnanzola: Fujot en terre cuite rempli de Gorgonzola DOP fondu servi comme la

bagna caoda avec des légumes de saison à tremper

22,00 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

18,00 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

18,00 euros

### Tris di carni crude

Trio de tartares de Piémontaise, traditionnels, à l'ail et à la truffle

18,00 euros

## Contorni - Accompagnements

Pommes de terre au four et herbes aromatiques	6,00 euros
Tuja niçoise, ratatouille d'aubergine, oignon, poivrons, courgettes, Olives et câpres	6,00 euros
Salade verte de tomates	5,00 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	15,00 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, tiramisu

légermaisricheencaloriesdoncsivousêtesaurégimejevousconseilledeprendrequelquechosed'autre 6,00 euros

Pruscoit (en saison) poires cuites au vin rouge Barbera avec de la cannelle et des clous de girofle idealsivousêtesconstipédanstouslessensduterme 6,00 euros

Persipein (en saison) pêches farcies au chocolat gianduja et amaretti, cuites au four histoiredepasserpourunfingourmetquandesttrèsgourmand 5,00 euros

COUVERT ET SERVICE : 2,50 EUROS

EAU MICROFILTRÉE : 2,50 EUROS

CAFÉ : 2,50 EUROS

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