

ALLERGÈNES

1 GLUTEN

2 CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS

3 OEUF ET DÉRIVÉS

4 POISSONS ET DÉRIVÉS

5 ARACHIDES ET DÉRIVÉS

6 SOJA ET DÉRIVÉS

7 LAIT ET DÉRIVÉS

8 NOIX ET DÉRIVÉS

9 CÉLÉRI ET DÉRIVÉS

10 MOUTARDE ET DÉRIVÉS

11 SÉSAME ET DÉRIVÉS

12 DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

13 LUPIN ET DÉRIVÉS

14 MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

A ALIMENTS FRAIS RÉFRIGÉRÉS ET SURGELÉS
PENDANT LE TRAITEMENT

N.B. À PART LES PÂTES, NOS PLATS NE CONTIENNENT PAS DE GLUTEN, MAIS NOUS NE POUVONS PAS
EXCLURE LA CONTAMINATION CROISÉE.

AVISER LE PERSONNEL DE LA SALLE EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES ALIMENTAIRES.
CONSULTEZ TOUJOURS LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES.

IL VIAGGIO DELLA PIOLA

DOLCETTO DOGLIANI

VIANDE CRUE

ALTA LANGA

THON DE VEAU

BARBARESCO

AGNOLOTTI AU RAGOÛT DE RÔTI DE VEAU

FAVORITA

BAROLO

FASSONA BRAISÉE AU BAROLO

ROERO ARNEIS

RUCHE' PASSITO

BONET

MOSCATO PASSITO

€ 65,00

€ 60,00

NOUS VOULONS VOUS ACCOMPAGNER POUR DÉCOUVRIR LA GASTRONOMIE ET LES VINS DU PIÉMONT,
Y COMPRIS CHARGE, SERVICE, EAU ET CAFÉ.

VALABLE POUR UNE SEULE PERSONNE, L'EST DONC NON DIVISIBLE.
SANS VINE, LE VOYAGE PIOLA EST OFFERT À 45,00 EUROS

LA CARN CRUA

TARTARE DE VEAU, AU MOINS 2 HG, AVEC SAUCES (7,10)	€ 9,00/HG
TARTARE DE VEAU « TRADITIONNELLE » (7,10) 	€ 15,00
SAUCISSE DE BRA (12) 	€ 15,00
LE BEIGNET DE VIANDE CRUE À LA FONDUE AU FROMAGE (7,10)	€ 18,00
LE STEAK TARTARE DÉCONSTRUIT (3,4,7,8,9,10,12)	€ 18,00
LE TRIO DE VIANDES CRUES PIÉMONTAISES, AIL – CITRON – TRUFFE (7,10)	€ 18,00

PER CUMINSE'

LA MERENDA SINOIRA, UN GRAND MÉLANGE D'ENTRÉES PIÉMONTAISES (3,4,7,8,9,10,12) 	€ 26,00
VEAU SAUCE THON (3,4,7,9) 	€ 15,00
POIVRONS CARMAGNOLA RÔTIS AVEC TROIS ACCOMPAGNEMENTS (3,4,7,9,10,12) 	€ 15,00
FLAN D'ASPERGES SANTENA À LA CRÈME DE PARMESAN (3,7,8)  	€ 15,00
ESCARGOTS DE CHERASCO, DÉCORTIQUÉS, À LA BOURGUIGNONNE (1,2,7,8,12) 	€ 16,00

SE L' HAI FAM

AGNOLOTTI AU RAGOÛT DE RÔTI DE VEAU (1,3,7,9,12) 	€ 16,00
RAVIOLIS DEL PLIN AUX HERBES, BEURRE ET HERBES AROMATIQUES (1,3,7)  	€ 16,00
SOUPE CUITE AUX POIREAUX, POMMES DE TERRE ET CASTELMAGNO (1,7,12)  	€ 16,00
RISOTTO CARNAROLI AVEC BARBERA D'ASTI ET SAUCISSES (7,12)	€ 16,00
TAJARIN D'ŒUFS AVEC RAGU' BLANC DE TROIS VIANDES (1,3,7,9,12) 	€ 16,00

I GRANDI PIATTI DELLA PIOLA

FINANZIERA, RECETTE HISTORIQUE DE ENTRAILLE (1,8,9,12,A) 	€ 24,00
BAGNA CAUDA (4,7,9) 	€ 24,00

TACUMA DECIS

VEAU FASSONE BRAISÉ AU BAROLO (9,12,A) 	€ 24,00
JARRET DE PORC GLACÉ AU VERMOUTH (9,10,12,A)	€ 22,00
PAVÉ DE VEAU FASSONE GRILLÉ (3)	€ 22,00
PIOLÈ VÉGÉTARIEN , TERRINE DE LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE (7,10,12)  	€ 20,00
GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ AU MOSCATO D'ASTI, FLAMBE' SCOTTADITO ET LÉGUMES DE SAISON (7,9,12,A) 	€ 28,00

LA SÉLECTION

SÉLECTION DE FROMAGES DU PIÉMONT RARES UNIQUEMENT (7,12)	€ 24,00
SÉLECTION DE CHARCUTERIES DU PIÉMONT RARES UNIQUEMENT (7,12)	€ 20,00
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES RARES (7,12) 	€ 16,00

PLATS D' ACCOMPAGNEMENT

€ 6,00

LÉGENDE

RECETTES TRADITIONNELLES 
RECETTES DE SAISON 
RECETTES VÉGÉTARIENNES 

I DUS

DEMANDEZ LA CARTE DES DESSERTS