

ALLERGÈNES

1 GLUTEN

2 CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS

3 OEUFS ET DÉRIVÉS

4 POISSONS ET DÉRIVÉS

5 ARACHIDES ET DÉRIVÉS

6 SOJA ET DÉRIVÉS

7 LAIT ET DÉRIVÉS

8 NOIX ET DÉRIVÉS

9 CÉLERI 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. A 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

MENU D' AUTOMNE






VIANDE CRUE

- VIANDE CRUE AU POIDS, MINIMUM 2hg ET SES SAUCES (8,10) € 9,00/HG
- LA CRUE "TRADITION" (7,8,10)  € 15,00
- TARTARE DE SAUCISSE DE BRA (7,8,10)  € 15,00
- COURONNE DE VIANDE CRUE AUX CÈPES FRAIS SAUTÉS (7,8,10)  € 20,00
- STEAK TARTARE DÉSTRUCTURÉ (3,4,7,8,9,10,12) € 18,00
- TRIO DE VIANDES CRUES PIÉMONTAISEA (AIL - CITRON - TRUFFE) (7,8,10) € 18,00

PER CUMINSÈ - POUR COMMENCER

- "MERENDA SINOIRA" UN GRAND ASSORTIMENT D'ENTRÉES PIÉMONTAISES (3,4,7,8,9,10,12)  € 28,00
- VEAU À LA SAUCE AU THON (3,4,7,9,10)  € 15,00
- OIGNON ROTI FARCI À LA SAUCISSE SURFONDUE DE GORGONZOLA DOP (1,3,5,6,7,9,10,12)  € 16,00
- FLAN DE POTIRON AVEC FONDUE DE CASTELMAGNO (3,7,8,9)   € 15,00
- MORUE ÉMIETTÉE À LA CRÈME DE LAIT ET TARTARE D' OLIVES TAGGIASCA (2,7,8,9,10,14)  € 15,00

SE L' HAI FAM - LES PREMIERS PLATS

- AGNOLOTTI À LA SAUCE DE RÔTI (1,3,7,9,12)  € 16,00
- RAVIOLI DEL PLIN AUX HERBES ET CRÈME DE PARMESAN (1,3,7)  € 16,00
- TAJARIN - D'ŒUFS ET RAGOÛT BLANC DE TROIS VIANDES (1,3,7,9,12) € 16,00
- RISOTTO CARNAROLI AUX CÈPES DU PIÉMONT (3,7,8,9,10,11)   € 18,00
- SOUPE DE HARICOTS, CHOU NOIR, CÔTES DE PORC E CROÛTONS (1,3,6,7,9,12) ÉGALEMENT SANS GLUTEN  € 16,00

LE GRANDS PLATS DE LA PIOLA

- FINANZIERA, RECETTE HISTORIQUE DE ENTRAILLE (1,8,9,12,A)  € 24,00
- BAGNA CAUDA (3,4,6,7,9)  € 24,00

TACUMA DECISE - LES SECONDS PLATS

- VEAU FASSONE BRAISÉ AU BAROLO (9,12,A)  € 24,00
- DIAPHRAGME DE VEAU GRILLÉ, SERVI AVEC SAUCE VERD ET LÉGUMES (11,12,13)  € 22,00
- TAGLIATA DE VEAU GRILLÉ (3) € 22,00
- PIOLÈ VÉGÉTARIEN , LÉGUMES AU FOUR ET FROMAGE DE CHÈVRE (7,10,12)   € 20,00
- CIVET DE SANGLIER AU RUCHÈ DE CASTAGNOLE (1,3,7,9,10,11,12)  € 22,00
- CÈPES FRITS (ENV. 250gr.) (1,3) € 25,00

LA SÉLECTION

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

ACCOMPAGNEMENTS

- POMME DE TERRE RÔTIES AUX HERBES AROMATIQUES
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- RATATOUILLE DE LÉGUMES AU FOUR
- CHOU "SANCRÀU" À LA PIÉMONTAISE
- POIREAU DE CERVERE GRATINÉ

LÉGENDE

- RECETTES TRADITIONNELLES 
- RECETTES DE SAISON 
- RECETTES VÉGÉTARIENNES 

IDUS

DEMANDEZ LA CARTE DES DESSERTS