



Benvenuti nella nostra piola, dove l'eleganza si fonde con l'atmosfera calda e accogliente della tradizione piemontese.

Vi invitiamo a scoprire i sapori autentici e i gusti raffinati della nostra terra, in un viaggio culinario che celebra la convivialità e il piacere di stare insieme.

Buon appetito!

Gentili Clienti,

Siamo lieti di darvi il benvenuto a La Piola. Vogliamo informarvi che alcuni piatti contengono alimenti appartenenti alle categorie degli allergeni. Di seguito vi presentiamo un elenco numerato delle diverse categorie. I numeri corrispondenti saranno indicati accanto agli ingredienti nei piatti del nostro menù, in modo da fornirvi indicazioni dettagliate su ciascun ingrediente.

Vi preghiamo, inoltre, di chiedere al nostro personale informazioni aggiuntive in caso di allergie. Siamo a vostra disposizione per garantire un'esperienza culinaria sicura e soddisfacente.

Augurandovi un piacevole pasto, vi ringraziamo per averci scelto.

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.
2. Crostacei, proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
3. Uova sia cotte che crude, prodotti derivanti come pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.
4. Pesce.
5. Arachidi e i suoi derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni.
6. Soia.
7. Latte e i prodotti a base di latte o lattosio, fatta eccezione per il siero di latte.
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.
9. Sedano.
10. Senape.
11. Sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti, solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, usati come conservanti, vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e frutti di frutta.
13. Lupini.
14. Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fesolaro, gargolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.
15. Aglio e prodotti derivati.



Antipasti

BATTUTA DI FASSONA COALVI CON MAIONESE ALLA NOCCIOLA E SCAGLIE DI CASTELMAGNO (1, 7, 8, 3)	14 €
VITELLO TONNATO D'LA PIOLA (3,4,8,10,12)	12 €
* LINGUA DI VITELLA FASSONA COALVI CON I SUOI BAGNETTI(1.3, 4,8,10,12,15)	10 €
SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI BLEU E AMARETTO (3,7,8)	10 €
TERRINA DI PEPERONI CON BAGNA CAUDA (4, 15)	8 €
POLENTINA GRATINATA CON FORMAGGI E PANCETTA CROCCANTE (7)	10 €
COTECHINO ARTIGIANALE D'ARNAD CON CREMA DI PATATE DI MONTAGNA (7)	12 €
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO (7, 12)	12 €
ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 15)	18 €

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00 €

Primi

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO (1, 3, 7, 9, 12,15)	16 €
TAGLIOLINI AI CARCIOFI E GUANCIALE CROCCANTE (1,3,15)	18 €
GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO CON MIELE E NOCI (1, 3, 7, 8)	14 €
* TORTELLI DI ZUCCA E AMARETTO CON FONDUTA DI BLEU DI CAPRA (1,3, 7, 8)	16 €
RISOTTO AL CASTELMAGNO E RIDUZIONE AL BARBERA (1, 7, 12) Minimo due persone	16 € a porzione
PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE (1, 3, 9, 12, 15)	16 €
SPAGHETTO AL BURRO DI MONTAGNA, COLATURA DI ALICI E MOLLIKA DI PANE TOSTATO (1, 4, 7,15)	16 €

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00 €

Secondi

PETTO D'ANATRA CON CASTAGNE I.G.P. DI MONTELLA E RIDUZIONE AL BARBERA (12)	18 €
TAGLIATA DI VITELLO AI CARCIOFI (15)	22 €
STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA (9, 12, 15)	16 €
FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA (7, 10, 12, 15)	26 €
FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE (7, 10, 12, 15)	28 €
GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BARBERA (9, 12, 15)	18 €
TONNO IN CROSTA DI PANE PANKO SU CREMA DI MELANZANE E POLVERE DI POMODORINO (1, 4, 15)	20 €

***POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO**

****PRODOTTO ABBATTUTO**

*****PRODOTTO SUPERFROZEN**

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00 €

Contorni

PATATE AL FORNO (15)	5 €
PATATE FRITTE (15)	5 €
CROSTONE POLENTA (7)	5 €
VERDURE GRIGLIATE	7 €

Insalate

MISTO FOGLIA (Insalata gentile, insalata orchidea, rucola, sarzette)	5 €
INSALATA FAI DA TE (Scegli 5 ingredienti tra: Insalata gentile, insalata orchidea, insalata valeriana, rucola, pomodori, carote, cipolle di tropea, finocchi, carote, mais, ceci, fagioli spagna, olive, noci, mozzarella, uovo sodo, acciughe, tonno*)	7 €

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO

***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00 €

Dolci

BONET (1, 3, 7, 12)	6 €
PANNA COTTA (7)	6 €
TIRAMISU' (1, 7, 3)	6 €
CREME CARAMEL (3, 7)	6 €
TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE AL MOSCATO (1,3, 7, 8, 12)	7 €
SEMIFREDDO AL TORRONE (3, 7, 8)	7 €
TORTA DI CASTAGNE CON SALSA DI VANIGLIA (3, 7, 12)	7 €
PASTIERA ARTIGIANALE DI CASA PERROTTA (1, 7, 8, 10, 3)	6 €
GELATO ARTIGIANALE SELEZIONE "CIACCI"	7 €
AGGIUNTA DI LIQUORE O GELATO	2 €

*POTREBBE ESSERE UN PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO

**PRODOTTO ABBATTUTO


***PRODOTTO SUPERFROZEN

QD: PRODOTTO FRESCO QUANDO DISPONIBILE

Coperto 3,00 €

Bevande

ACQUA GASATA LAURETANA 75 cl	3 €
ACQUA NATURALE LAURETANA 75 cl	3 €
BIBITE IN LATTINA	4 €
BIRRA IN BOTTIGLIA	5 €
BIRRA ARTIGIANALE SORALAMA' 0,20 l	4 €
BIRRA ARTIGIANALE SORALAMA' 0,30 l	5,50 €
BIRRA ARTIGIANALE SORALAMA' 0,40 l	7 €
CAFFE'	2 €
CAFFE' DECAFFEINATO/ORZO/AMERICANO	2,50 €
AMARI/ LIQUORI/ GRAPPE	Da 5€ a 7 €



Coperto 3,00 €