

## Antipasti di terra

Il nostro vitello tonnato (Girello di vitello CBT, salsa tonnata e polvere di capperi)		<b>14</b>
Battuta di fassone piemontese, mango, panna acida e arachide tostata		<b>17</b>
Pak-Choi, gel di soia, sesamo e wasabi	 	<b>15</b>
Filetto di cervo tataki, cipolla agrodolce, rabarbaro e lamponi		<b>18</b>
Antipasto misto di terra (Il nostro vitello tonnato , Battuta di fassona piemontese, mango panna acida e arachide tostata, Pak-Choi, gel di soia sesamo e wasabi)		<b>18</b>

## Antipasti di mare

Ceviche di cernia, pan brioche al nero di seppia, gazpacho e Bloody Mary		<b>18</b>
Tacos di tonno in tartare, guacamole e salsa Teriyaki		<b>17</b>
Pesce spada alle erbe, pomodoro San Marzano arrosto e basilico		<b>17</b>
Orata, anguria, menta e burro di arachidi		<b>16</b>
Antipasto misto mare (Ceviche di cernia, pan brioche al nero di seppia, gazpacho e Bloody Mary, Pesce spada alle erbe, pomodoro San Marzano arrosto e basilico, Orata, anguria, menta e burro di arachidi)		<b>20</b>



Piccante



Vegetariano



Senza glutine

Coperto €2,5

CBT - Cotto a bassa temperatura

\*\* Sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura

\* In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta

## Primi di terra

Tagliolino al pomodoro di nostra produzione, melanzana in crema, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico		<b>16</b>
Spaghettone alla barbabietola e ragù di Quaglia Veneta		<b>17</b>
Risotto alle ortiche, animelle di vitello e riduzione al Porto		<b>17</b>
Tortello di nostra produzione alla segale, tomino al verde e burro alle acciughe		<b>16</b>

## Primi di mare

Tortello di nostra produzione all'alga spirulina, gambero Mazzancolle e la sua bisque		<b>18</b>
Risotto ai pomodori, cernia e burrata affumicata		<b>17</b>
Tagliolino al caffè di nostra produzione, Pesce spada, melanzane e fonduta di formaggio "occhio di puglia"		<b>17</b>
Orecchiette, crema di zucchine alla menta e Pesce Persico		<b>16</b>



Piccante



Vegetariano



Senza glutine

Coperto €2,5

CBT - Cotto a bassa temperatura

\*\* Sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura

\* In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta

## Secondi di terra

Fiorentina (provenienza secondo disponibilità) con patate al forno		5/hg
Controfiletto "Selezione Langhe e Roero" alla piastra con patate al forno		18
Picanha (provenienza Irlanda) alla piastra con patate al forno		20
French Rack (costolette) di agnello CBT, susine semi-dry e patate novelle		23
Filetto alla Wellington "Zucca Matta"		24

## Secondi di mare

Grigliata mista di pesce		28
Tonno ala lunga, foie gras e patata dolce CBT		19
Pesce persico CBT, Pak-Choi, rabarbaro, mango e Pepe del Sichuan		18
Fritto calamari e ciuffi*		17
Fritto misto*		19

## Contorni

Patate al forno	 	4
Patate fritte		5
Verdure grigliate	 	6
Insalata mista	 	5

# Degustazione di terra

Percorso gastronomico che offre la possibilità di esplorare la nostra cucina ed assaporare più portate nelle giuste quantità. All'interno del prezzo sono esclusi coperto e beverage.

Battuta di fassona piemontese, mango panna acida e arachide tostata



Tagliolino al pomodoro di nostra produzione, melanzana in crema, Parmigiano Reggiano 30 mesi e basilico



French Rack (costolette) di agnello CBT, susine semi-dry e patate novelle



Panna cotta ricetta antica al melone



**€33**

Supplemento di 3€ per la sostituzione del dolce in quanto porzione intera e non ridotta come previsto dal menù degustazione

Coperto, vino e bevande escluse  
Coperto €2,5

# Degustazione di mare

Percorso gastronomico che offre la possibilità di esplorare la nostra cucina ed assaporare più portate nelle giuste quantità. All'interno del prezzo sono esclusi coperto e beverage.

Tacos di tonno in tartare, guacamole e salsa Teriyaki



Tagliolino al caffè di nostra produzione, Pesce spada, melanzane e fonduta di formaggio "occhio di puglia"



Pesce persico CBT, Pak-Choi, rabarbaro, mango e Pepe del Sichuan



Panna cotta ricetta antica al melone



**€40**

Supplemento di 3€ per la sostituzione del dolce in quanto porzione intera e non ridotta come previsto dal menù degustazione

Coperto, vino e bevande escluse  
Coperto €2,5

# Le Classiche

Impasto ad alta digeribilità lavorato con prefermento Biga e lievitato 48 ore. Disponibile la nostra 100% Integrale lavorata con prefermento Biga con un supplemento di 1,5€

## La Margherita

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, olio evo e basilico

8

## La Norma 2.0

Salsa ai tre pomodori ricetta della nonna, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata e basilico

12

## La Bufala 2.0

Mozzarella di bufala, datterini gialli e rossi arrostiti, Grana Padano D.O.P., basilico e olio evo

13

## Il Sig. Matteo

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, gorgonzola Biraghi, salame piccante, cipolla rossa di Tropea

11

## La Salsiccia e cime di rapa

Mozzarella fior di latte, salsiccia e cime di rapa\*

10

## La Formaggi

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, gorgonzola Biraghi, formaggio occhio di Puglia e scaglie di Grana Padano D.O.P.

9,5

## La Vegetariana

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, melanzane grigliate, zucchine, peperoni, radicchio olio evo

11

## La Capricciosa

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, salame piccante, prosciutto cotto alta qualità, funghi champignon, carciofini e olive taggiasche

10

## La Quattro Stagioni

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto alta qualità e olive taggiasche

9

## La Ciociara

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, gorgonzola Biraghi, bacon, cipolla rossa di Tropea, scaglie di Grana Padano D.O.P.

10

### La Sig. Katia

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, gorgonzola  
Biraghi, salame piccante, cime di rapa\* e olive taggiasche

**10,5**

### La Prosciutto e Funghi

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, funghi  
champignon prosciutto cotto alta qualità e basilico

**9,5**

### Il Calzone Farcito

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, prosciutto  
cotto alta qualità, funghi e salame piccante

**10,5**

### La Killer

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, salsiccia,  
salame piccante, peperoncino, paprika dolce

**10**

### La Prestigiosa

Mozzarella fior di latte, zucchine, robiola di Cocconato e speck

**11**

### La Napoletana

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodori pelati campani, acciughe del  
Cantabrico e frutti del capperò

**11**

## Linea Antiqua

### Una farina territoriale che parte dalla terra

Farina tipo 1 a filiera corta certificata, macinata a pietra e non raffinata, per questo motivo, rispetto ad una classica farina 00, è fonte di fibre, vitamine e conferisce un minor apporto di carboidrati.

I 46 agricoltori che lavorano insieme al mulino Bongiovanni hanno sottoscritto un disciplinare in cui si dà particolare attenzione alla salubrità del grano, alla salvaguardia dell'ambiente, alla sostenibilità e alle pratiche necessarie per la valorizzazione del loro lavoro.

**BONGIOVANNI**  
- MUGNAIO DAL 1977 -

# Le Contemporanee

Impasto ad alta digeribilità lavorato con prefermento Biga e lievitato 48 ore. Disponibile la nostra 100% Integrale lavorata con prefermento Biga con un supplemento di 1,5€

## La Focaccia Vitello Tonnato

Girello di Fassone piemontese cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e polvere di capperi

14

## Il Sig. Cristiano

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella di bufala, fior di latte, Grana Padano D.O.P., pepe nero, basilico e olio evo, servita a rot e' carrett

11

## Il Sig. Luca

Salsa di pomodorini gialli campani, Nduja di Spilinga, olive taggiasche, stracciatella caseificio Nonno Nanni e basilico

12

## La Profumo di Napoli

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, frutto del capperi e timo

12

## Il Sig. Tony

Salsa di pomodori pelati campani, formaggio occhio di puglia, scaglie di Grana Padano D.O.P., cipolla rossa di Tropea stufata, origano, pangrattato e acciughe del Cantabrico

13

## La Zuccosa

Crema di zucchine, ricotta fresca di Bufala Facchi, pomodorini ciliegino, granella di pistacchio e basilico

12

## La Focaccia Freschezza

Datterini gialli e rossi arrosto, Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, basilico e burrata affumicata da 125gr

15

## Il Sig. Leonardo

Salsa di pomodori pelati campani, salame piccante, Nduja di Spilinga, olive taggiasche, zucchine, pomodorini ciliegino, scaglie di Grana Padano D.O.P. e basilico

12

## La Deliziosa

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella di bufala, scaglie di Grana Padano D.O.P., basilico e olio evo

10,5

Coperto €2,5

<b>La Tarallo</b>	<b>14</b>
Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, stracciatella caseificio Nonno Nanni, crumble di tarallo napoletano e basilico	
<b>La Burrata del Colle</b>	<b>11</b>
Salsa di pomodori pelati campani, pasta di salsiccia, burrata del Caseificio Artigiana da 125gr, basilico e olio evo	
<b>La Molto Bene</b>	<b>12</b>
Mozzarella fior di latte, Salsa di pomodorini gialli campani, gorgonzola Biraghi, salame piccante, Nduja di Spilinga	
<b>La Focaccia Betty</b> 	<b>11</b>
Zucchine, olive taggiasche, pomodorini ciliegino, basilico e burrata del Caseificio Artigiana da 125 gr	
<b>La Fassone nel frutteto</b>	<b>18</b>
Focaccia con battuta di fassone piemontese, tuorlo d'uovo marinato, Parmigiano Reggiano 30 mesi e gel di mela verde	
<b>La Pestum</b>	<b>12</b>
Mozzarella fior di latte, stracciatella caseificio Nonno Nanni, prosciutto cotto alta qualità, pesto di basilico artigianale e noci	
<b>La nostra Nerano</b>	<b>13</b>
Crema di zucchine alla menta, mozzarella fior di latte, fonduta di formaggio "occhio di puglia", chips di zucchine e basilico	
<b>La Sig. Ylenia</b>	<b>13</b>
Mozzarella fior di latte, crema di Parmigiano Reggiano selezione 30 mesi, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto di lamponi e guancialetto croccante	
<b>La Marziana</b>	<b>14</b>
Mozzarella di bufala Facchi , pomodoro San Marzano in consistenze e basilico	
<b>L'Estiva</b>	<b>13</b>
Focaccia con stracciatella Nonno Nanni, Prosciutto Cotto Alta Qualità, rucola, pomodoro ciliegino e patè di olive	
<b>La Zucca Matta</b>	<b>15</b>
Quattro gusti tra le nostre pizze contemporanee, a fantasia dei pizzaioli	

# Supplementi

Ad ogni aggiunta verrà applicato un supplemento in base al listino, ogni ingrediente sottratto sarà sostituito con l'aumento degli ingredienti rimanenti, ogni sostituzione sarà considerata un'aggiunta

Mozzarella di bufala	<b>2</b>
Stracciatella caseificio Nonno Nanni	<b>2</b>
Burratina intera del caseificio Artigiana da 125 gr	<b>3,5</b>
Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi	<b>2</b>
Speck	<b>2</b>
Acciughe del Cantabrico	<b>3,5</b>
Impasto integrale	<b>1,5</b>
Per tutti gli altri ingredienti	<b>1</b>

# Chiacchiere fritte

Impasto ad alta digeribilità lievitato 24 ore

Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi	<b>9</b>
Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, mozzarella di bufala da 250gr e olio evo	<b>13</b>
Lardo di Patanegra	<b>9</b>
Lardo di Patanegra, miele e noci	<b>10</b>
Prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, stracciatella del caseificio Nonno Nanni e olio evo	<b>12</b>

# Farinate

Farina ceci Molino di Pegli

Semplice	 	3,5
Scaglie di Grana Padano D.O.P.	 	4,5
Salsiccia e bufala Facchi.		4,5
Cipolle rosse	 	4,5
Gorgonzola Biraghi	 	4,5
Prosciutto cotto alta qualità e formaggio occhio di puglia		4,5
Radicchio e bufala caseificio Donato	 	4,5

# Birre alla spina

## Bionda - Stella Artois 5%

Gusto speziato, fruttato, piacevolmente amara e con delicati aromi di frutta e fiori bianchi

Piccola 20cl

3,5

Media 40cl

5,5

## Rossa - Leffe Rouge 6,6%

Birra dal colore rosso carico con un gusto maltato, tostato e speziato. Calde note di agrumi canditi.

Calice 33cl

6

# Birre artigianali in bottiglia

<b>Crus Blonde artigianale Soralamà, da cl. 0,75 7% vol</b>	<b>10</b>
Birra ad alta fermentazione con sentori di frutta candita ed un amaro appena accennato	
<b>Crus Bruin artigianale Soralamà, da cl. 0,75 8% vol</b>	<b>12</b>
Una Ale di intenso colore ramato-rossiccio sentori di caramello e leggero profumo di frutti rossi	
<b>Crus Tripel artigianale Soralamà, da cl. 0,75 9% vol</b>	<b>14</b>
Una forte Ale chiara ispirata alle trappiste belghe. Un pò speziata e secca, con un piacevole gusto rotondo di malto e un amaro deciso	

## Bevande

Coca-Cola cl. 0,33	<b>3</b>
Coca-Cola Zero cl. 0,33	<b>3</b>
Chinotto Lurisia cl. 0,275	<b>4</b>
Sprite cl. 0,33	<b>3</b>
Acqua microfiltrata gas/nat da cl. 0,75	<b>2,5</b>

## Dolci di nostra produzione

Tiramisù classico		<b>6</b>
Panna cotta ricetta antica al melone	 	<b>8</b>
Tuorlo dolce CBT e mousse ai 3 cioccolati		<b>9</b>
Cremoso al cocco, barbabietola e anice stellato		<b>9</b>
Frutta in consistenze		<b>8</b>

## Sorbetto artigianale di Modo

Limone	<b>7</b>
--------	----------

## Gelato artigianale di Modo

Fior di Latte	<b>7</b>
Gusto del mese	<b>7</b>

## Caffetteria

Caffè normale	<b>2</b>
Caffè corretto	<b>3</b>
Caffè d'orzo	<b>2</b>
Caffè decaffeinato	<b>2</b>
Caffè doppio o americano	<b>3</b>

Siamo in via Cassagna 1, Pianezza (TO).  
Per info e prenotazioni: 011 9780796 (WA Business).  
Taggaci nei tuoi momenti speciali  
@lazuccamatta\_pianezza