









Antipasti di terra

Il nostro vitello tonnato (Girello di vitello CBT, salsa tonnata e polvere di capperi)		16
Battuta di fassona piemontese, porri e patate		17
Carciofo in consistenze su salsa cacio e pepe allo zafferano		18
Broccolo romanesco CBT e salse di accompagnamento	 	15
Antipasto misto di terra (Il nostro vitello tonnato, Battuta di fassona piemontese, porri e patate, Carciofo in consistenze su salsa cacio e pepe allo zafferano)		19

Antipasti di mare

Cotto e crudo di Morone, cavolo nero, limone e polvere di menta		18
Baccalà scottato, fave, Grana Padano DOP e tè nero		17
Triglia panata, crema di porri e maionese all'aglio nero		18
Calamaro scottato, crème fraîche al nero di seppia e latte di bufala		19
Antipasto misto mare (Cotto e crudo di Morone, cavolo nero, limone e polvere di menta, Baccalà scottato, fave, Grana Padano DOP e tè nero, Triglia panata, crema di porri e maionese all'aglio nero)		21

 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

Raviolo del plin di nostra produzione cotechino e lenticchie		16
Tagliolini di nostra produzione , ragù di coda e cacao		18
Risotto con camomilla, finocchio selvatico e aglio nero	 	17
Ziti alla genovese di cervo		18

Primi di mare

Spaghettoni alla bisque di crostacei , pomodori secchi e tartare di gamberi		19
Risotto al cavolo viola, capasanta e il suo corallo		18
Tortello di nostra produzione ripieno di calamari e carciofi su fumetto di pesce allo zafferano		18
Gnocchi di patate carciofi freschi e morone		17



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
Diaframma di bovino alla piastra con patate al forno		22
Il nostro bollito misto alla piemontese		23
Cervo CBT, crema di patate viola e fondo ai frutti di bosco		25

Secondi di mare

Fritto calamari e ciuffi*		18
Fritto misto*		20
Grigliata mista di pesce		28
Orata alla Rossini e chutney di sedano rapa	 	25
Polenta e spezzatino di mare		21

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, porri e patate

Raviolo del plin di nostra produzione cotechino e lenticchie

Diaframma di bovino alla piastra con patate al forno



Panna cotta ricetta antica ai frutti di bosco



€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.

Baccalà scottato, fave, Grana Padano DOP e tè nero



Spaghettoni alla bisque di crostacei, pomodori secchi e tartare di gamberi

Orata alla rossini e chutney di sedano rapa



Panna cotta ricetta antica ai frutti di bosco



€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 “Multicereali Antiqua” (Soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d’avena, semi di lino, miglio, orzo) con un supplemento di 2€

La Margherita

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, 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

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, gorgonzola Biraghi, salame piccante, cipolla rossa di Tropea e basilico

11

La Salsiccia e cime di rapa

Mozzarella fior di latte, salsiccia e cime di rapa*

10

La Formaggi

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, gorgonzola Biraghi, caciocavallo e scaglie di Grana Padano D.O.P.

9,5

La Vegetariana

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, zucchine, funghi, radicchio olio evo

11

La Capricciosa

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, salame piccante, prosciutto cotto alta qualità, funghi champignon, carciofini e olive taggiasche e basilico

11

La Quattro Stagioni

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto alta qualità e olive taggiasche e basilico

10,5

La Ciociara

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

10

La Sig. Katia

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, gorgonzola Biraghi, salame piccante, cime di rapa* e olive taggiasche

10,5

La Prosciutto e Funghi

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, funghi champignon prosciutto cotto alta qualità e basilico

10

Il Calzone Farcito

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

10,5

La Killer

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, salsiccia, salame piccante, peperoncino, paprika dolce

10

La Napoletana

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico e frutti del capperi e basilico

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 "Multicereali Antiqua" (Soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, miglio, orzo) con un supplemento di 2€

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, caciocavallo, 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 **12**

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. **12**

La Deliziosa

Salsa di pomodori pelati campani, mozzarella di bufala, scaglie di Grana Padano D.O.P., basilico e olio evo **10,5**

La Focaccia Carciofo

Cruditès di carciofo in insalatina, spuma di bufala e polvere di olive nere **16**

La Tarallo	14
Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo di Parma , straciatella caseificio Nonno Nanni, crumble di tarallo napoletano e basilico	
La Burrata del Colle	11
Salsa di pomodori pelati campani, pasta di salsiccia, burrata del Caseificio Artigiana da 125gr, basilico e olio evo	
La Molto Bene 	12
Mozzarella fior di latte, Salsa di pomodorini gialli campani, gorgonzola Biraghi, salame piccante, Nduja di Spilinga	
La Focaccia Betty 	11
Zucchine, olive taggiasche, pomodorini ciliegino e burrata del Caseificio Artigiana da 125 gr	
La Nevada	12
Scamorza affumicata in acqua, patate al forno , salsiccia e rosmarino	
La Porro	14
Mozzarella fior di latte, gorgonzola Biraghi, salsiccia arrostita e porri confit	
La Partenopea	15
Mozzarella fior di latte, scarola ripassata con pinoli e uvetta e acciughe del cantabrico	
La Kinara	15
Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, prosciutto crudo di parma e scaglie di Kinara al tartufo	
La Pestum	12
Mozzarella fior di latte, straciatella caseificio Nonno Nanni, prosciutto cotto alta qualità, pesto di basilico artigianale e noci	
La Sig. Ylenia	13
Mozzarella fior di latte, crema di Parmigiano Reggiano selezione 30 mesi, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto di lamponi e guanciaie croccante	
La Zucca Matta	15
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	2
Stracciatella caseificio Nonno Nanni	2
Burratina intera del caseificio Artigiana da 125 gr	3,5
Prosciutto crudo di Parma	2
Acciughe del Cantabrico	3,5
impasto multicereali	2
Per tutti gli altri ingredienti	1













Chiacchiere fritte

Impasto ad alta digeribilità lavorato con prefermento Biga e lievitato 48 ore.

Prosciutto crudo di Parma	9
Prosciutto crudo di Parma , mozzarella di bufala da 250gr e olio evo	13
Lardo di Patanegra	9
Lardo di Patanegra, miele e noci	10
Prosciutto crudo di Parma , stracciatella del caseificio Nonno Nanni e olio evo	12

Farinate

Farina ceci Molino di Pegli

Semplice	 	3,5
Scaglie di Grana Padano D.O.P.	 	4,5
Salsiccia e scamorza affumicata.		4,5
Cipolle rosse	 	4,5
Gorgonzola Biraghi	 	4,5
Prosciutto cotto alta qualità e caciocavallo		4,5
Radicchio e scamorza affumicata	 	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

Crus Blonde artigianale Soralamà, da cl. 0,75 7% vol	10
Birra ad alta fermentazione con sentori di frutta candita ed un amaro appena accennato	
Crus Bruin artigianale Soralamà, da cl. 0,75 8% vol	12
Una Ale di intenso colore ramato-rossiccio sentori di caramello e leggero profumo di frutti rossi	
Crus Tripel artigianale Soralamà, da cl. 0,75 9% vol	14
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	3
Coca-Cola Zero cl. 0,33	3
Chinotto Lurisia cl. 0,275	4
Sprite cl. 0,33	3
Acqua microfiltrata gas/nat da cl. 0,75	2,5

Dolci di nostra produzione

Tiramisù classico		6
Panna cotta ricetta antica ai frutti di bosco	 	8
Sachertorte all'arancia		10
Cannolo alla piemontese (rivisitazione dell'originale cannolo siciliano a base nocciola)		9
Tarte tatin di pere accompagnata da pasticcera al pepe nero del Sichuan		8

Sorbetto artigianale di Modo

Limone		7
--------	--	----------

Gelato artigianale di Modo

Nocciola		8
Fior di Latte		7

Caffetteria

Caffè normale	2
Caffè corretto	3
Caffè d'orzo	2
Caffè decaffeinato	2
Caffè doppio o americano	3

Siamo in via Cassagna 1, Pianezza (TO).
Per info e prenotazioni: 011 9780796 (WA Business).
Taggaci nei tuoi momenti speciali
[@lazuccamatta_pianezza](#)