

## Antipasti di terra

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

## Antipasti di mare

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

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

## Primi di mare

Spaghettoni alla bisque di crostacei , pomodori secchi e tartare di gamberi		<b>19</b>
Risotto al cavolo viola, capasanta e il suo corallo		<b>18</b>
Tortello di nostra produzione ripieno di calamari e carciofi su fumetto di pesce allo zafferano		<b>18</b>
Gnocchi di patate carciofi freschi e morone		<b>17</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		<b>5/hg</b>
Controfiletto "Selezione Langhe e Roero" alla piastra con patate al forno		<b>18</b>
Diaframma di bovino alla piastra con patate al forno		<b>22</b>
Il nostro bollito misto alla piemontese		<b>23</b>
Cervo CBT, crema di patate viola e fondo ai frutti di bosco		<b>25</b>

## Secondi di mare

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

## Contorni

Patate al forno	 	<b>4</b>
Patate fritte		<b>5</b>
Verdure grigliate	 	<b>6</b>
Insalata mista	 	<b>5</b>

# 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**

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

# Chiacchiere fritte

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

Prosciutto crudo di Parma	<b>9</b>
Prosciutto crudo di Parma , 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 di Parma , 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 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

<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 ai frutti di bosco	 	<b>8</b>
Sachertorte all'arancia		<b>10</b>
Cannolo alla piemontese (rivisitazione dell'originale cannolo siciliano a base nocciola)		<b>9</b>
Tarte tatin di pere accompagnata da pasticcera al pepe nero del Sichuan		<b>8</b>

## Sorbetto artigianale di Modo

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

## Gelato artigianale di Modo

Nocciola		<b>8</b>
Fior di Latte		<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](#)