

# Antipasti di terra

---

Vitello tonnato CBT e la sua salsa.	10
Tartare di salsiccia di Bra peperone crusco e olio evo.	12
Degustazione di salumi con salame cotto piemontese di Monasterolo di Savigliano, salame della Rosa di Monasterolo di Savigliano, capocollo in carta paglia toscano e salsiccia di Bra. (8 pz.)	10
Flan di asparagi con crema al Parmigiano Reggiano 30 mesi.	9,5
Misto di terra con vitello tonnato, tartare di salsiccia di Bra, flan di asparagi con crema al Parmigiano Reggiano.	14

# Antipasti di mare

---

Millefoglie di polenta con branzino mantecato e peperone crusco.	13
Salmone affumicato norvegese con spuma di stracciatella e zeste di arancia.	15
Polpo* arrosto CBT con maionese di asparagi, asparago fresco e mandorle tostate.	14
Vellutata di fave, gamberoni e scorzetta di limone.*	13
Misto di mare con vellutata di fave, gamberoni e scorzetta di limone, salmone affumicato, millefoglie di polenta e branzino mantecato con peperone crusco.	16

CBT – Cotto a bassa temperatura

\*\* Sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura.

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

# Primi di terra

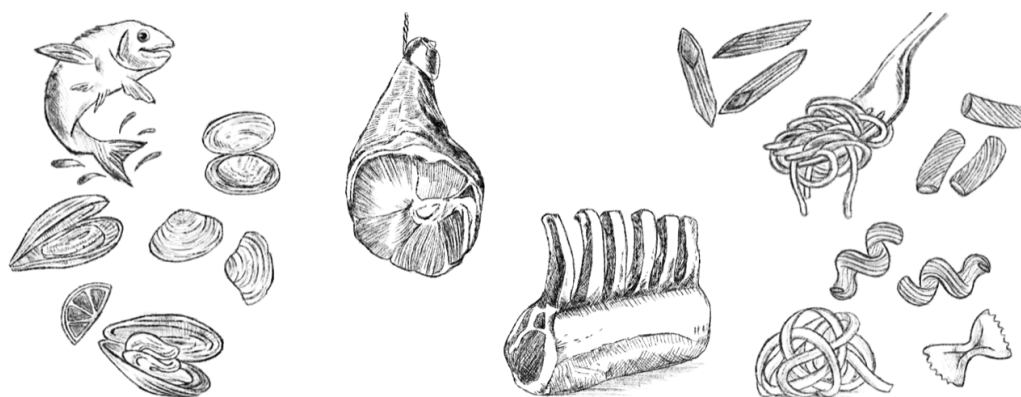
---

Risotto agli asparagi, crema di caprino e mimosa d'uovo.	13
Ravioli di borragine del pastificio Peinetti al burro d'alpeggio, nocciole tostate e bottarga di muggine.	14
Tagliolini ai 30 tuorli del Pastificio Peinetti con crema di fave, ricotta di bufala e fave fresche.	13
Mezzi paccheri di pasta fresca alla genovese (condimento bianco a base di cipolle e carne di manzo tipico della cucina napoletana).	12

# Primi di mare

---

Risotto con crema di scampi*.	16
Mezzo pacchero di pasta fresca con gamberoni*, spuma di stracciatella e pistacchio.	14
Tagliolini ai 30 tuorli del Pastificio Peinetti con asparagi, scampi* marinati e mollica di pane tostato.	16
Linguine alle vongole, aglio nero e peperone crusco.	15



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

---

Guancia di Fassone piemontese della macelleria Antonio Gisonni brasata con lamelle di tartufo nero accompagnata da asparagi gratinati.	16
Tagliata di Cube Roll (Black Angus di origine Irlandese) con patate al forno.	18
Sottofiletto di Fassone piemontese della macelleria Antonio Gisonni con panatura di grissini e nocciole con misticanza di insalata.	18
Sottofiletto di Fassone Piemontese della macelleria Antonio Gisonni alla piastra con spadellata di verdure.	16
Picanha di scottona (USA Angus) alla piastra con patate al forno.	20

## Secondi di mare

---

Fritto di calamari e ciuffi*.	15
Fritto misto (calamari, ciuffi, alici, gamberoni)*.	17
Polpo* CBT alla piastra con asparagi gratinati.	16
Grigliata di pesce* (scampi, polpo, gamberoni, tonno rosso, calamari CBT) con misticanza di insalata.	22
Scottata di tonno rosso** con spadellata di verdure.	18

## Contorni

---

Asparagi gratinati	5
Spadellata di verdure	6
Insalata mista	4
Patate al forno	4
Patate fritte	4
Verdure alla griglia	6

# Degustazione di terra

*Un percorso gastronomico che dà la possibilità di degustare più portate nelle giuste quantità.*

Vitello tonnato CBT e la sua salsa.

Tagliolini ai 30 tuorli del Pastificio Peinetti con crema di fave, ricotta di bufala e fave fresche.

Guancia di Fassone piemontese della macelleria Antonio Gisonni brasata con lamelle di tartufo nero accompagnata da asparagi gratinati.

Tortino di cioccolato fondente con coulis di lamponi.

# Degustazione di mare

*Un percorso gastronomico che dà la possibilità di degustare più portate nelle giuste quantità.*

Salmone affumicato norvegese, spuma di stracciatella e zeste di arancia.

Linguine alle vongole, aglio nero e peperone crusco.

Fritto di calamari e ciuffi\*.

Tortino di cioccolato fondente con coulis di lamponi.

# Le Classiche

---

*Impasto ad alta digeribilità lievitato 24 ore, disponibile al grano arso con un supplemento di 1€.*

## **La Margherita**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, olio evo e basilico.

6

## **La Norma 2.0**

Salsa ai tre pomodori, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata e basilico.

9

## **La Bufala**

Mozzarella di bufala del caseificio Donato, pomodorini pachino, olio evo e basilico.

9,5

## **Il Sig. Matteo**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, gorgonzola, spianata calabra, cipolle rosse.

9

## **La Salsiccia e friarielli**

Mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli.

9

## **La Formaggi**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, gorgonzola, caciocavallo e scaglie di grana.

8,5

## **La Vegetariana**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, melanzane grigliate, zucchine, peperoni, radicchio olio evo.

9,5

## **La Capricciosa**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, spianata calabra, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini e olive taggiasche.

9

## **La Quattro stagioni**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto e olive taggiasche.

8

## **La Ciociara**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, gorgonzola, bacon, cipolla rossa, scaglie di grana e basilico.

9

<b>La Sig.ra Katia</b> Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, gorgonzola, spianata calabra, friarielli e olive taggiasche.	9,5
<b>La Prosciutto e funghi</b> Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, funghi champignon prosciutto cotto e basilico.	8,5
<b>Il Calzone farcito</b> Salsa di pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi e spianata calabra.	9,5
<b>La Killer</b> Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, salsiccia, spianata calabra, peperoncino, paprika piccante.	9
<b>La Prestigiosa</b> Mozzarella fior di latte, zucchine, stracchino e speck.	9
<b>La Napoletana</b> Mozzarella fior di latte , salsa di pomodoro san Marzano, acciuغه del Cantabrico e frutti del capperò.	9
<b>La Marinara 2.0</b> Salsa di pomodoro San Marzano, origano, aglio nero e pomodorini confit.	12

## Impasto al grano arso

---

*Nasce decenni fa in Puglia nella zona della Daunia, in pieno Tavoliere delle Puglie. Proveniente dalla tradizione contadina, spinta per necessità a recuperare le spighe di frumento cadute a terra e coperte dalla vegetazione. L'unico modo per raccogliere con facilità i chicchi di grano rimasti a terra consisteva nel bruciare le stoppie, favorendo altresì la fertilizzazione del terreno. Oggi i semi sono sgranati e tostati, il risultato è una farina integrale, dal sapore intenso, affumicato, con sfumature di mandorla, nocciola e caffè tostato.*



# Le Contemporanee

---

*Impasto ad alta digeribilità lievitato 24 ore, disponibile al grano arso con un supplemento di 1€.*

## **La Focaccia vitello tonnato**

Girello di Fassone piemontese cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e frutti del capperò.

11

## **La Prosciutto cotto 2.0**

Prosciutto cotto alta qualità, stracciatella caseificio Sabelli, pecorino romano olio evo.

11

## **L' Affumicata**

Crudo di Parma 18 mesi, bufala affumicata f.lli Facchi, salsa di pomodorini gialli campani.

12

## **La Sig. Luca**

Salsa di pomodorini gialli campani, n'duja calabra, olive taggiasche, stracciatella caseificio Sabelli e basilico.

12

## **La Profumo di Napoli**

Salsa di pomodoro san Marzano, Bufala del caseificio Donato, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, frutto del capperò e timo.

11

## **La Sig. Tony**

Salsa di pomodoro San Marzano, caciocavallo di Grotta, scaglie di grana, cipolla rossa scottata, origano, pangrattato e acciughe del Cantabrico.

12

## **La Zuccosa**

Crema di zucchine, spuma di ricotta di bufala, pomodorini pachino, granella di pistacchio e basilico.

12

## **La Gustosa**

Mozzarella fior di latte, pesto di pomodorini secchi e pistacchio, spuma di ricotta di bufala, acciughe del Cantabrico e basilico.

14

## **La Tarallo**

Mozzarella fior di latte, crudo di Parma, stracciatella, crumble di tarallo napoletano e basilico.

12

## **La Sig. Leonardo**

Salsa di pomodoro San Marzano, spianata calabra, n'duja, olive taggiasche, zucchine, pomodorini pachino, scaglie di grana e basilico.

11



<b>La Deliziosa</b> Salsa di pomodoro san Marzano, bufala del caseificio Donato, scaglie di grana, basilico e olio evo.	10
<b>La Burrata del Colle</b> Salsa di pomodoro san Marzano, pasta di salsiccia, burrata del Caseificio Sabelli da 125gr, basilico e olio evo.	10
<b>L'Asparago</b> Mozzarella fior di latte, asparagi di stagione, crema di caprino e mimosa d'uovo.	14
<b>La Focaccia Betty</b> Zucchine, olive taggiasche, pomodorini pachino, basilico e burrata del Caseificio Sabelli da 125 gr.	10
<b>La Bra</b> Cruda di Bra, mozzarella fior di latte, crema al formaggio aromatizzato al tartufo e nocciole Piemonte.	12
<b>La Cardoncella</b> Mozzarella fior di latte, fungo cardoncello della Murgia, ricotta salata, polvere di liquirizia e basilico.	13
<b>La Pestum</b> Stracciatella di gioia del colle, prosciutto cotto alta qualità, pesto di basilico artigianale e noci.	10
<b>La Sfiziosa</b> Stracciatella del caseificio Sabelli, mortadella e crema di pistacchi di Bronte DOP.	10
<b>La Sig.ra Ylenia</b> Mozzarella fior di latte, parmigiano 30 mesi, cipolla rossa caramellata e bacon croccante.	11
<b>La Zucca Matta</b> Quattro gusti tra le nostre pizze contemporanee, a fantasia dei pizzaioli.	14



# 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 affumicata f.lli Facchi.	2
Mozzarella di bufala del caseificio Donato.	2
Stracciatella del Caseificio Sabelli.	2
Burratina intera del Caseificio Sabelli da 125 gr.	3,5
Crudo di Parma 18 mesi.	2
Speck.	2
Bresaola di fassone piemontese	3,5
Acciughe del Cantabrico.	3,5
Impasto al grano arso.	1
Per tutti gli altri ingredienti.	1

# Chiacchiere Fritte

---

*Impasto ad alta digeribilità lievitato 24 ore.*

Crudo di Parma stagionato 18 mesi.	9
Crudo di Parma, mozzarella di bufala del caseificio Donato da 250gr e olio evo.	13
Lardo di Colonnata.	9
Lardo di Colonnata, miele e noci.	10
Crudo di Parma stagionato 18 mesi, stracciatella del caseificio Sabelli e olio evo.	12

# Farinate

---

Semplice.	3,5
Scaglie di grana.	4,5
Salsiccia e bufala affumicata.	4,5
Cipolle rosse.	4,5
Gorgonzola.	4,5
Prosciutto cotto e provolone di Grotta.	4,5
Radicchio e bufala affumicata.	4,5

# Birre artigianali alla spina

---

## **Bionda**

### **Welcome 4,7%**

Presenta una eccellente ritenzione della schiuma e un elegante aroma floreale di luppolo. Fresca, pulita e rinfrescante

Piccola

**3**

Media

**5**

Litro

**10**

## **Ambrata**

### **Double Ipa 7,8%**

Birra dal colore ambrato chiaro con una schiuma bianca e persistente. Forte profumo erbaceo e resinoso dato dal luppolo, accompagnato da note di dolcezza e caramello dei malti.

Piccola

**4**

Media

**6**

Litro

**11**

## **Rossa**

### **Oh 7,2%**

Birra dal colore rosso intenso, dalla schiuma compatta e persistente e dal gusto equilibrato. L'equilibrio ottenuto dal mastro birraio ne fa una birra pericolosamente bevibile.

Piccola

**4**

Media

**6**

Litro

**11**

# Birre in bottiglia artigianali

---

**Crus Blonde artigianale Soralamà, da cl. 0,75 7% vol**

Birra ad alta fermentazione con sentori di frutta candita ed un amaro appena accennato.

10

**Crus Bruin artigianale Soralamà, da cl. 0,75 8% vol.**

Una Ale di intenso colore ramato-rossiccio sentori di caramello e leggero profumo di frutti rossi.

12

**Crus Tripel artigianale Soralamà, da cl. 0,75 9% vol.**

Una forte Ale chiara ispirata alle trappiste belghe.

Un pò speziata e secca, con un piacevole gusto rotondo di malto e un amaro deciso.

14

# 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 in bottiglia da cl. 0,75

2,5

## LA ZUCCA MATTA

ristorante & pizzeria contemporanea

Siamo in Largo II Giugno 2, Pianezza (TO).

Per info e prenotazioni: 011 9780796 (WA Business).

Taggaci nei tuoi momenti speciali alla @lazuccamatta\_pianezza.