

Antipasti di terra

Vitello tonnato CBT e la sua salsa.	11
Panna cotta al parmigiano, rapa rossa e crumble di frolla salata.	12
Battuta di fassone piemontese con crema di peperoni, clorofilla di prezzemolo e cialda di pane.	12,5
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e pesto aromatizzato alla menta.	11
Misto di terra con vitello tonnato CBT e la sua salsa, panna cotta al parmigiano con rapa rossa e crumble di frolla salata integrale, fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e pesto aromatizzato alla menta.	14

Antipasti di mare

Il nostro crudo di mare** sette varietà di pesce e crostacei per un totale di quattordici pezzi, in base alla disponibilità del giorno.	35
Crema di zucchine con fiori di zucca, cozze e crumble di parmigiano.	13
Polpo* croccante con guacamole, gel al mango, nocciole e lime.	15
Capesante* scottate con crema di lattuga, tartare di pesca e pane croccante al profumo di capperi.	15
Misto di mare con crema di zucchine, fiori di zucca, cozze e crumble di parmigiano; polpo* croccante arrosto, guacamole, gel al mango, nocciole e lime; capesante* scottate con crema di lattuga, tartare di pesca e pane croccante al profumo di capperi.	16,5

CBT – Cotto a bassa temperatura

** Sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura.

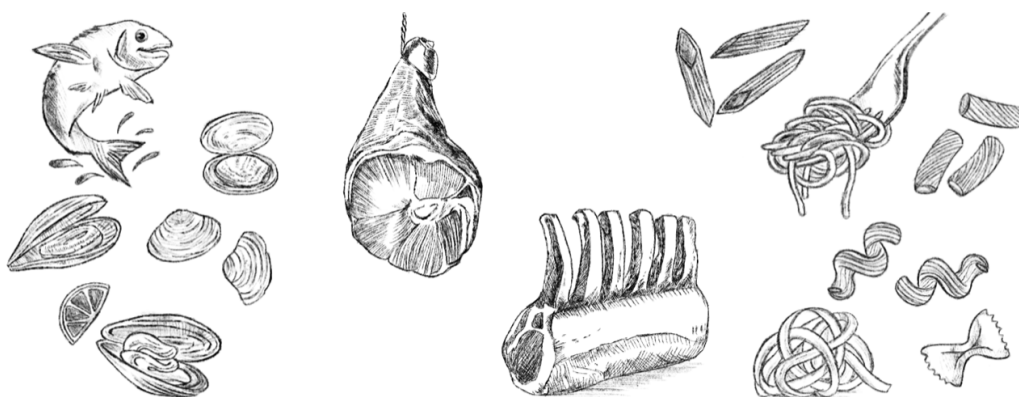
*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto scongelato di prima scelta.

Primi di terra

Risotto cavolo cappuccio viola, polvere di ciliege e crema di caprino.	13
Orecchiette al primitivo, vellutata di peperone rosso e mollica fritta.	14
Spaghettoni quadrati al ragù di coniglio	13
Bottoni ripieni di parmigiana di melanzane, crema di mozzarella di bufala e salsa di pomodoro e basilico.	12

Primi di mare

Orecchiette con aglio nero, vongole e friggittelli.	16
Risotto mantecato al datterino giallo, stracciatella, gamberi rossi** e giardino vegetale.	16,5
Bottoni alla rapa rossa ripieni di branzino mantecato e crema di fagioli cannellini.	15
Spaghettoni quadrati all'astice*.	25



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

Pancia di vitello con salsa di finocchietto, carote CBT, miele, limone e timo accompagnata con friggitelli.	16
Coscia d'anatra CBT con fichi freshi, fichi caramellati e patate al forno.	18
Tagliata di bovino Scozia Aloyau servita su piastra rovente con patate al forno.	16,5
Picanha di scottona (USA Angus) CBT servita su piastra rovente con finocchio allo zafferano.	22

Secondi di mare

Fritto di calamari e ciuffi*.	16
Fritto misto (calamari, ciuffi, alici, gamberoni)*.	18
Grigliata di pesce* (scampi, polpo, gamberoni argentini, tonno, calamaretto e capesante) con misticanza di insalata.	24
Tagliata di tonno con salsa al passion fruit e caramello liquido, accompagnata da friggitelli saltati.	18

Contorni

Finocchi allo zafferano	6
Friggitelli saltati in padella	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.

Orecchiette al primitivo, vellutata di peperone rosso e mollica frita.

Pancia di vitello con salsa di finocchietto, carote CBT, miele, limone e timo.

Panna cotta ricetta antica al caramello.

Degustazione di mare

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

Crema di zucchine con fiori di zucca, cozze e crumble di parmigiano.

Bottoni alla rapa rossa ripieni di branzino mantecato e crema di fagioli cannellini.

Tagliata di tonno con salsa al passion fruit e caramello liquido, accompagnata da friggirelli saltati.

Panna cotta ricetta antica al caramello.

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.

7

La Norma 2.0

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

10

La Bufala

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

10,5

Il Sig. Matteo

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

10

La Salsiccia e friarielli

Mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli.

10

La Formaggi

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

9,5

La Vegetariana

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

11

La Capricciosa

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

10

La Quattro stagioni

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

9

La Ciociara

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

10

La Sig.ra Katia

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, gorgonzola, spianata calabra, friarielli e olive taggiasche.

10,5**La Prosciutto e funghi**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, funghi champignon prosciutto cotto e basilico.

9,5**Il Calzone farcito**

Salsa di pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi e spianata calabra.

10,5**La Killer**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, salsiccia, spianata calabra, peperoncino, paprika piccante.

10**La Prestigiosa**

Mozzarella fior di latte, zucchine, stracchino e speck.

10**La Napoletana**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro san Marzano, acciughe del Cantabrico e frutti del capperò.

11**La Marinara 2.0**

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.

12

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.

12

La Sig. Tony

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

13

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.

13

La Sig. Leonardo

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

12

La Deliziosa Salsa di pomodoro san Marzano, bufala del caseificio Donato, scaglie di grana, basilico e olio evo.	10,5
La Burrata del Colle Salsa di pomodoro san Marzano, pasta di salsiccia, burrata del Caseificio Sabelli da 125gr, basilico e olio evo.	11
L'Asparago (stagionale) Mozzarella fior di latte, asparagi di stagione, crema di caprino e mimosa d'uovo.	14
La Focaccia Betty Zucchine, olive taggiasche, pomodorini pachino, basilico e burrata del Caseificio Sabelli da 125 gr.	11
La Bra Cruda di Bra, mozzarella fior di latte, crema al formaggio aromatizzato al tartufo e nocciole Piemonte.	14
La Cardoncella Mozzarella fior di latte, fungo cardoncello della Murgia, ricotta salata, polvere di liquirizia e basilico.	14
La Pestum Stracciatella di gioia del colle, prosciutto cotto alta qualità, pesto di basilico artigianale e noci.	12
La Sfiziosa Stracciatella del caseificio Sabelli, mortadella e crema di pistacchi di Bronte DOP.	12
La Sig.ra Ylenia Mozzarella fior di latte, parmigiano 30 mesi, cipolla rossa caramellata e bacon croccante.	12,5
La Zucca Matta Quattro gusti tra le nostre pizze contemporanee, a fantasia dei pizzaioli.	15



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
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

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 beverina.

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 microfiltrata gas/nat da cl. 0,75

2,5

LA ZUCCA MATTA

ristorante & pizzeria contemporanea

Siamo in via Cassagna 1, Pianezza (TO).

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

Taggaci nei tuoi momenti speciali alla @lazuccamatta_pianezza.