

Antipasti di terra

Vitello tonnato CBT cotto al punto rosa e la sua salsa.	12
Flan di zucca con crema di nocciole e caciocavallo affinato in grotta.	11
Battuta di fassone piemontese, carciofi julienne e spuma di ricotta di capra.	14
Uovo pochè CBT con fonduta di parmigiano reggiano 30 mesi e lamelle di tartufo nero.	19
Misto di terra con vitello tonnato CBT cotto al punto rosa e la sua salsa, battuta di fassone piemontese con carciofi julienne e spuma di ricotta di capra, flan di zucca con crema di nocciole e scaglie di caciocavallo affinato in grotta.	15

Antipasti di mare

Tocchetti di polpo CBT scottati ai sentori di insalata russa.	15
Insalata di cernia CBT con scarola, pomodorini confit, noci, frutti del capperò, arance e maionese di acciughe all'aglio nero.	16
Battuta di gambero viola con lamelle di tartufo nero.	21
Sformatino di baccalà con crema di ceci e crostino alla liquirizia.	15
Misto mare con tocchetti di polpo CBT scottati ai sentori di insalata russa, insalata di cernia CBT con scarola, pomodorini confit, noci, frutti del capperò, arance e maionese di acciughe all'aglio nero, sformatino di baccalà con crema di ceci e crostino alla liquirizia.	18

CBT – Cotto a bassa temperatura

** Sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura.

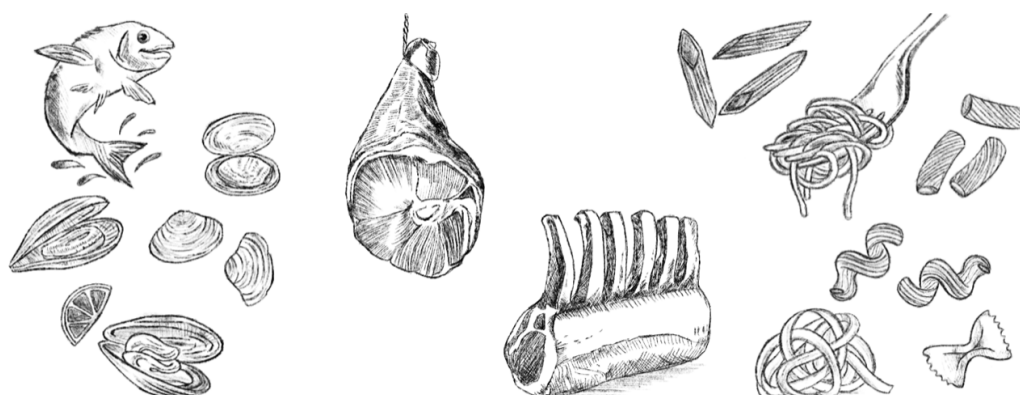
*In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta.

Primi di terra

Risotto carnaroli con carciofi di stagione e blu del moncenisio.	15
Tajarin di nostra produzione con burro di montagna e lamelle di tartufo nero.	18
Calamarata con crema di zucca, guanciale e pecorino romano.	14
Tortelli di nostra produzione ripieni di stracotto e il suo fondo bruno.	16

Primi di mare

Risotto carnaroli mantecato alle ostriche, burrata pugliese e cipolle di tropea caramellate all'aceto di lamponi.	17
Tortelli di nostra produzione al nero di seppia, ripieni di baccalà* mantecato e ristretto alla pizzaiola.	15
Calamarata con vellutata di fagioli cannellini, salvia, calamaretti* CBT, vongole e gamberoni.	16
Tajerin di nostra produzione con ricciola* e carciofi di stagione.	18



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

Tagliata di fassone piemontese servita su piastra rovente e patate al forno.	18
Tagliata di bovino Scozia servita su piastra rovente con patate al forno.	17
Coniglio in porchetta CBT, ripieno di carciofi di stagione e giardinera di verdure.	15
Guancia di fassone piemontese in salsa di amaro lucano, zucca, peperone crusco e castagne.	16

Secondi di mare

Fritto di calamari e ciuffi*.	16
Fritto misto (calamari, ciuffi, alici, gamberoni)*.	18
Grigliata di pesce* (polpo, gamberoni, cernia, ricciola, calamaretti) con insalata mista.	24
Ricciola* con crema di castagne, gel al mandarino e polvere di olive taggiasche.	22
Filetto di cernia* con panatura alle erbe e purea di patate al basilico.	17

Contorni

Finocchi allo zafferano	6
Friggitelli saltati in padella	6
Patate al forno	4
Patate fritte*	4
Verdure alla griglia	6

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.

Degustazione di terra

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

Uovo pochè CBT con fonduta di parmigiano reggiano 30 mesi
e lamelle di tartufo nero.

Tortelli di nostra produzione ripieni di stracotto e il suo
fondo bruno.

Guancia di fassone piemontese in salsa di amaro lucano,
zucca, peperone crusco e castagne.

Panna cotta ricetta antica ai frutti di bosco.

Degustazione di mare

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

Sformatino di baccalà con crema di ceci e crostino alla liquirizia.

Calamarata con vellutata di fagioli cannellini, salvia, calamaretti* CBT, vongole e gamberoni.

Filetto di cernia* con panatura alle erbe e purea di patate al basilico.

Panna cotta ricetta antica ai frutti di bosco.

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, straciatella 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, straciatella 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, straciatella, 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).
Taggacci nei tuoi momenti speciali alla @lazuccamatta_pianezza.