

Antipasti di terra

Tarte tatin di melanzane, emulsione di prugne allo zenzero e biscotto salato di grano saraceno ed erba cipollina.	11
Carpaccio di fassona con finferli, spugna di prezzemolo e salsa ai lamponi.	14
Vitello tonnato con spugna di acciughe e polvere di capperi.	12
Uovo pochè, crema di taleggio, pere caramellate nell'uovo e noci.	12
Battuta di fassone piemontese con senape al miele e nocciole.	14
Antipasto misto (tarte tatin di melanzane, carpaccio di fassona, vitello tonnato).	15

Antipasti di mare

Capesante*, dashi (brodo giapponese) e aria di mela verde e zenzero.	19
Polpo scottato*, maionese di nduja e pomodori datterino arrosto.	14
Il calamaro* (calamaro CBT, panatura al basilico, patate allo zafferano e emulsione di zucchine).	16
Tris di tartare (tonno, gamberi viola*, gamberoni argentini*).	20
Antipasto misto (polpo scottato*, calamaro* CBT, tartare di tonno).	18

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.

Coperto 2,5

Primi di terra

Risotto carnaroli con finferli, barbabietola, capperi e salsa allo zafferano. 15

Mezzi paccheri con crema di parmigiano 30 mesi, coda di manzo e polvere di prosciutto crudo. 14

Tagliolini con curcuma, cacio e pepe rosa con caviale di lamponi. 15

Tortelli ripieni di carbonara su fonduta di pecorino e guanciaie croccante. 14

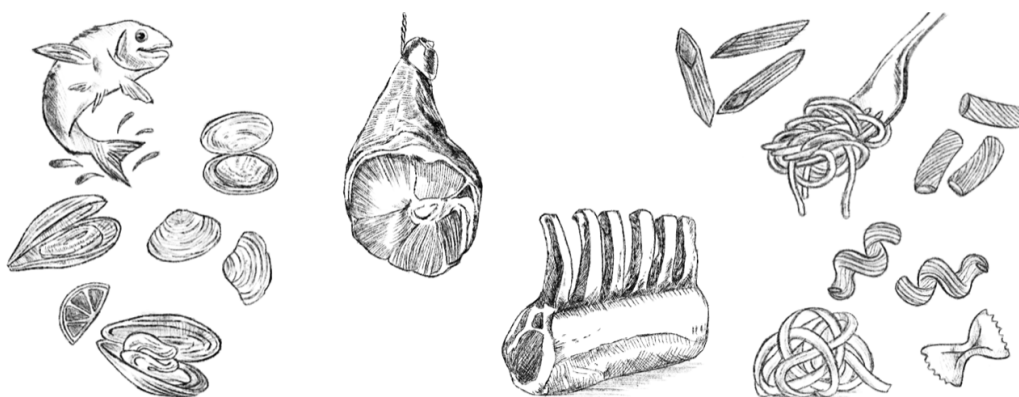
Primi di mare

Tortelli ripieni di broccoli con scampi* peperoncino e vin santo. 16

Tagliolini con crema di peperoni, aglio nero e tartare di tonno. 17

Risotto al cavolo viola, salsa allo yogurt, capesante* crude e cotte. 18

Mezzi paccheri calamari* CBT e bottarga di muggine. 16



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

Cuberoll di Angus servita su piastra calda con patate al forno.	22
Controfiletto selezione langhe e Roero servita su piastra calda e patate al forno.	18
Coniglio in porchetta ripieno di erbe, salsiccia, olive taggiasche, il suo fondo e marmellata di pomodori.	16
Petto d'anatra CBT con aria alla paprika e vellutata di cavolo viola con insalata verde.	18
Selezione di sette formaggi accompagnati da mostarde e miele.	18
Selezione di quattro formaggi accompagnati da mostarde e miele.	10

Secondi di mare

Fritto di calamari e ciuffi*.	16
Fritto misto (calamari, ciuffi, alici, gamberoni)*.	18
Grigliata di pesce* (tonno, calamari*, gamberoni*, scampi*, polpo*) con misticanza di insalata.	24
Tagliata di tonno con creme di verdure stagionali e nero di seppia.	19

Contorni

Broccoli croccanti CBT	5
Misticanza di insalata	4
Patate al forno	4
Patate fritte*	5
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 scongelato di prima scelta.

Coperto 2,5

Degustazione di terra

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

Battuta di fassone piemontese con senape al miele e nocciole.

Mezzi paccheri con crema di parmigiano 30 mesi, coda di manzo e polvere di prosciutto crudo.

Coniglio in porchetta ripieno di erbe, salsiccia, olive taggiasche, il suo fondo e marmellata di pomodori.

Panna cotta ricetta antica con caramello salato.

Degustazione di mare

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

Polpo scottato*, maionese di nduja e pomodori datterino arrosto.

Mezzi paccheri calamari* CBT e bottarga di muggine.

Tagliata di tonno con creme di verdure stagionali e nero di seppia.

Panna cotta ricetta antica con caramello salato.

33

Coperto, vino e bevande escluse

Coperto 2,5

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 pelati BIO, olio evo e basilico.

7

La Norma 2.0

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

10

La Bufala 2.0

Mozzarella di bufala del caseificio Donato, datterini gialli e rossi arrostiti, Grana Padano D.O.P., basilico e olio evo.

13

Il Sig. Matteo

Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, 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 pelati BIO, gorgonzola, caciocavallo e scaglie di grana.

9,5

La Vegetariana

Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, melanzane grigliate, zucchine, peperoni, radicchio olio evo.

11

La Capricciosa

Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, spianata calabra, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini e olive taggiasche.

10

La Quattro stagioni

Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto e olive taggiasche.

9

La Ciociara

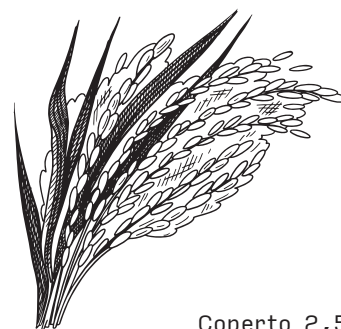
Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, gorgonzola, bacon, cipolla rossa, scaglie di grana e basilico.

10

La Sig.ra Katia Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, gorgonzola, spianata calabra, friarielli e olive taggiasche.	10,5
La Prosciutto e funghi Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, funghi champignon prosciutto cotto e basilico.	9,5
Il Calzone farcito salsa di pelati BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi e spianata calabra.	10,5
La Killer Mozzarella fior di latte, salsa di pelati BIO, 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 pelati BIO, acciughe del Cantabrico e frutti del capperò.	11

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 polvere di capperi.

12

La Prosciutto cotto 2.0

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

11

La sig. Cristiano

Salsa di pelati BIO, bufala del caseificio Donato, fior di latte, Grana Padano D.O.P., pepe nero, basilico e olio evo, servita a rot e' carrett.

11

La Sig. Luca

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

12

La Profumo di Napoli

Salsa di pelati BIO, bufala del caseificio Donato, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, frutto del capperi e timo.

12

La Sig. Tony

Salsa di pelati BIO, caciocavallo di Grotta, scaglie di grana, cipolla rossa stufata, origano, pangrattato e acciughe del Cantabrico.

13

La Zuccosa

Crema di zucchine, spuma di ricotta di bufala f.lli Facchi, pomodorini ciliegino, granella di pistacchio e basilico.

12

La Zafferano

Mozzarella fior di latte, purè di patate allo zafferano, cruda di Bra e caciocavallo affinato in grotta.

14

La Tarallo

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

13

La Sig. Leonardo

Salsa di pelati BIO, spianata calabra, n'duja, olive taggiasche, zucchine, pomodorini ciliegino, scaglie di Grana Padano D.O.P. e basilico.

12

La Deliziosa Salsa di pelati BIO, bufala del caseificio Donato, scaglie di Grana Padano D.O.P., basilico e olio evo.	10,5
La Burrata del Colle Salsa di pelati BIO, pasta di salsiccia, burrata del Caseificio Artigiana da 125gr, basilico e olio evo.	11
La Sapori del Sud Mozzarella fior di latte, n'duja, spuma di ricotta di bufala con crema di friarielli ed acciughe del Cantabrico.	14
La Focaccia Betty Zucchine, olive taggiasche, pomodorini ciliegino, basilico e burrata del Caseificio Artigiana da 125 gr.	11
La Moncenisio Mozzarella fior di latte, Grana selezione 30 mesi, blu del Moncenisio, cruda di Bra e porro croccante.	14
La Polpo Crema di cavolo viola, spuma di ricotta di bufala f.lli Facchi, polpo croccante, zeste di lime e chips di cavolo viola.	18
La Pestum Stracciatella caseificio Nonno Nanni, prosciutto cotto alta qualità, pesto di basilico artigianale e noci.	12
La Sfiziosa Stracciatella del caseificio Nonno Nanni, mortadella e crema di pistacchi.	12
La Sig.ra Ylenia Mozzarella fior di latte, parmigiano 30 mesi, cipolla rossa caramellata all'aceto di lamponi e guanciaie croccante.	13
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 del caseificio Donato.	2
Stracciatella caseificio Nonno Nanni.	2
Burratina intera del caseificio Artigiana 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 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 bufala caseificio Donato.	4,5
Cipolle rosse.	4,5
Gorgonzola.	4,5
Prosciutto cotto e caciocavallo affinato in grotta.	4,5
Radicchio e bufala caseificio Donato.	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 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 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.