

PIZZA & RESTAURANT

ANTICA PIAZZA DELLE GRIDA



L'incrocio tra le attuali Via Mazzolari e Via Cottolengo, in un passato non troppo lontano, veniva denominato dalla popolazione Vinovese, in dialetto piemontese,

"Piassa de Gria", in quanto in questa "piazza" veniva il banditore (figura riconducibile all'attuale messo comunale) ad annunciare le notifiche e le pubblicazioni riguardanti le attività del paese.

Da questo deriva Il nome "Antica Piazza Delle Grida".

Il Ristorante Pizzeria "Antica Piazza Delle Grida" propone una cucina basata sul principio della stagionalità, indispensabile elemento per piatti di qualità.

Questo, insieme ad una continua ricerca delle migliori materie prime, ci permette di proporVi una carta fondata sulle basi della Dieta Mediterranea, con piatti rivisitati piatti classici della tradizione e piatti più estrasi.

"Non c'è amore più sincero di quello per il cibo"

Gorge Bernard Shaw

Reg. CE 1169/2011 Art. 44

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei nostri piatti:

1. Cereali contenenti glutine, cioè; grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 0mg/kg o 10mg/litro.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e a consultare il libro degli allergeni.

Reg. CE n. 852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (paste fresche di nostra produzione, il pesce, le carni e alcuni dei nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

COPERTO € 2,00

DIRITTO DI TORTA € 2.00 A PERSONA

DIRITTO DI TAPPO : DA € 2,50

ANTIPASTI

Carpaccio di Ombrina, tapenade, pomodoro fresco,
menta e seirass € 16.00  ●

Acciughe ripiene, insalatina,
salsa al miele e senape € 14.00  ●

Polpo con pomodoro secco, patate e olive € 18.00  ●

Calamari e Capesante alla ligure
con pomodorino, olive taggiasche e prezzemolo € 20.00  ●

Battuta di Fassona,
stracciatella, nocciole e Parmigiano € 16.00  ●

: Senza glutine

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere
utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

PRIMI PIATTI

Gnocchi alle olive taggiasche
con scampi al sugo leggermente piccante € 18.00  

Spaghettoni all'amatriciana
con ricotta salata € 13.00 

Gnocchi gamberi, burrata e asparagi € 18.00  

Spaghettoni con vongole veraci, polpo e
sughetto di pomodoro fresco e cipollotto € 18.00  

Risotto ai ricci di mare
con capesante e nero di seppia € 20.00 cad.  
(min. 2 porzioni)

 : Senza glutine, il formato di pasta può differire

 : In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati
alimenti abbattuti di temperatura

SECONDI PIATTI

Tagliata di Fassona
rucola, pomodoro fresco e Parmigiano € 20.00 

Branzino scottato
con le sue verdure € 20.00  

Ombrina, asparagi
e salsa allo zafferano € 18.00  

Filetto di fassone in crosta di caffè,
salsa al Porto, scalogno stufato € 24.00 

Fritto di calamari, gamberi e acciughe € 24.00  

: Senza glutine

: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

I PRODOTTI DELL'ORTO

Patate fritte € 5.00 ●

Verdure grigliate € 8.00 🌿

Asparagi al burro,
uovo e parmigiano € 12,00 🌿

Insalatina: valeriana, trevigiana,
noci, pere, toma piemontese € 8.50 🌿

La nostra ratatouille € 10.00 🌿

🌿: Senza glutine

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

DESSERT... E NON SOLO

Semifreddo al croccante di
nocciole con amaretti, caramello e
gianduia (🌿 senza amaretti) € 7.00 ●

Mousse ai tre cioccolati Valrhona,
terra al cioccolato e fragole fresche € 7.50 🌿

Torta primavera: frolla, crema al limone e frutta fresca € 7.50

Cheesecake al seirass,
gelatina al frutto della passione e mirtilli € 7.00 🌿

Bunet, zeste di limone e mango €7.00

🌿: Senza glutine

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere
utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

LE PIZZE DEL MESE

Bella e buona: mozzarella, gorgo, cipolla rossa, patate al forno, asparagi
€ 12.00

La Remi: mozzarella, olive taggiasche, ratatouille, basilico e scaglie di Castelmagno € 12.00

Mediterranea: mozzarella, tapenade, calamari e capesante grigliati, pomodorini € 20.00

LE FARINATE

Le nostre farinate sono sempre cotte al momento!

Farinata € 6.00

Farinata con cipolla rossa di tropea € 7.00

Farinata con gorgonzola € 8.00

Farinata con olive taggiasche e rosmarino € 8.00

Farinata con salsiccia di Bra € 10.00

Farinata sfiziosa con cipolla rossa caramellata, gorgonzola e lardo € 12.00

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

Utilizziamo e selezioniamo solo prodotti di prima qualità della filiera Italia come la farina biologica di Mulino Marino o il pomodoro 100% italiano prodotto da Gustarosso.

E' possibile gustare le nostre pizze scegliendo tra:

impasto classico
impasto integrale
pizza al tegamino

LE ROSSE

Marinara: passata di pomodoro, origano, aglio € 5.50

Margherita: passata di pomodoro, mozzarella, basilico € 7.00

Norma: passata di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, pinoli, basilico € 12.00

Regina Margherita: passata di pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico, pomodoro fresco € 10.00

Napoletana: passata di pomodoro, mozzarella, origano, acciughe € 10.00

Funghi: passata di pomodoro, mozzarella, origano, funghi € 8.00

Prosciutto: passata di pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto € 9.50

Speck e gorgonzola: passata di pomodoro, mozzarella, origano, speck e gorgonzola € 10.00

Quattro formaggi: passata di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, stracchino € 9.00

Quattro stagioni: passata di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, olive Taggiasche € 9.50

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

Fonduta: passata di pomodoro, mozzarella, basilico, prosciutto cotto, fonduta di Castelmagno € 14.00

Carpaccio: passata di pomodoro, mozzarella, carpaccio di fassona, Castelmagno, nocciole € 17.50

Diavola: passata di pomodoro, mozzarella, spianata calabra € 8.50

Parmigiana: passata di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, Grana 16 mesi di stagionatura, basilico € 9.00

Vegetariana sbagliata: passata di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, pomodoro fresco, Salsiccia di Bra € 14.00

Capricciosa: passata di pomodoro, mozzarella, acciughe, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive € 13,00

Bra: passata di pomodoro, mozzarella, salciccia di Bra, patate, rosmarino € 12.00

Cornicione napoletano: passata di pomodoro, mozzarella, grana, basilico, mozzarella di bufala, bordo della pizza ripieno di ricotta e pesto € 14.00

Tricolore: doppia passata di pomodoro, burrata, basilico, olio E.V.O € 9.00

Gnam Gnam: doppia passata di pomodoro, scamorza, salsiccia di Bra, burrata, grana € 14.50

Trasteverina: passata di pomodoro, mozzarella, guanciale, pomodoro fresco, pecorino, basilico € 11.00

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

LE BIANCHE

Ballarò: mozzarella di bufala, grana, pomodoro fresco, origano, basilico, acciughe € 13.00

Friarielli: mozzarella, pomodoro secco, salciccia di Bra, friarielli € 12.00

Calzone gratinato: mozzarella, prosciutto cotto, scamorza, grana gratinato € 9.50

Tropea: mozzarella, 'nduja, scamorza, cipolla rossa di Tropea, basilico € 10.50

Parma d.o.c: mozzarella, pomodori secchi, basilico, prosciutto crudo, scaglie di grana € 13.50

Regina: mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, aglio € 10.00

Vegetariana: mozzarella, pomodoro fresco, verdure di stagione, rucola € 9.50

Bresaola: mozzarella, pomodoro fresco, Bresaola, rucola, grana € 13.00

Stuzzicante: stracchino, lardo, miele, noci € 12.00

Sfiziosa: mozzarella, gorgonzola, cipolla rossa caramellata, salciccia di Bra cruda € 14.00

Dolce e un pò salata: mozzarella, gorgo, zucchine, guanciale, 'nduja, amaretti € 12.00

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

LE FOCACCE

Focaccia olio, rosmarino € 5.00

Focaccia al lardo € 8.00

Focaccia al prosciutto crudo € 9.00

Focaccia ripiena di stracchino € 9.00

Focaccia ripiena di stracchino con un affettato a scelta € 12.50

Focaccia ripiena di stracchino con affettati misti € 16.00

Mortazza: stracciatella, pistacchi, mortadella € 12.00

San Lorenzo: bufala, ciliegino, rucola € 10.00

Estiva: burrata, prosciutto crudo, pomodoro fresco, grana, rucola € 14.00

Focaccia alla Nutella € 7.00

SUPPLEMENTI

Salsiccia Bra, burrata, prosciutto crudo € 4.00

Friarielli, patate fritte, gorgonzola € 2.00

Prosciutto cotto, bufala, tonno, acciughe € 3.00

Salsa pomodoro, würstel, mozzarrella

€ 1.00

Formato baby: riduzione € 1,50

●: In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti di temperatura

LE BEVANDE

Acqua alla spina naturale o gasata cl 50: € 2.00

Acqua Lurisia naturale o frizzante cl 50: € 3.00

Bibite 33 cl analcoliche: € 4.00

Birra alla spina Menabrea bionda o ambrata:

Piccola € 3.50

Media € 6.00

Birra bottiglia 33 cl: € 4.00

Birra zero alcool 33 cl: € 4.00

Birra senza glutine 33 cl: € 5.00

Birra bottiglia 50 cl: € 5.50

Birra bottiglia 66cl: € 6.50

Vino a calice: da € 6.00

Vino bianco alla spina:

1 lt. € 16.00

1/2 lt. € 9.00

1/4 lt. € 5.00

Caffè € 2.00

Caffè corretto € 3.00

Aperitivo bottiglia 10 cl: da € 4.00

Aperitivo: da € 7.00

Liquori: da € 4.00

Grappe: da € 4.50

Distillati: da € 5.00

COPERTO € 2,00

DIRITTO DI TORTA € 2.00 A PERSONA

DIRITTO DI TAPPO : DA € 2,50

MEZZE BOTTIGLIE (37,5 CL)

I ROSSI

Barbera D'Alba Parroco di Neive D.O.C € 14.00

Nebbiolo delle Langhe Parroco di Neive D.O.C € 16.00

Dolcetto D'Alba Parroco di Neive D.O.C € 14.00

Chianti Cecchi D.O.C.G € 11.00

I BIANCHI

Roero Arneis Cascina Riveri D.O.C.G € 15.00

Gewurztraminer D.O.C € 18.00

Greco di tufo Mastroberardino D.O.C.G € 16.00

VINI BIANCHI

I FERMI

Pigato Enrico Dario r.l.p. D.O.C € 28.00

Vermentino di Sardegna Giba Bianco D.O.C € 24,50

Greco di Tufo Mastroberardino D.O.C.G € 28.50

Anthilia Sicilia D.O.C Donnafugata € 22.50

Muller Thurgau Hofstatter I.G.T € 26.50

Falanghina del Sannio Mastroberardino D.O.C € 24.50

Langhe Arneis Pietro Rinaldi D.O.C € 24.00

Langhe Arneis Batonnage (affinato in barrique) Pietro Rinaldi D.O.C € 31.00

Gewurztraminer Hofstatter D.O.C € 33.00

LE BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G € 24.00

Franciacorta D.O.C.G € 48.00

Alta Langa D.O.C.G € 46.00

Moscato Pietro Rinaldi D.O.C.G € 20.00

Champagne Andrés Jacquart Vertus € 80.00

Champagne Taittinger Nocturne € 80.00

Champagne Philipponat Royale Réserve € 88.00

VINI ROSATI

I FERMI

Laigren rosè Hofstatter D.O.C € 28.00

Sul vulcano Etna rosato Donnafugata € 36,50

Langhe Rosato Alfi Pietro Rinaldi € 24,00

Langhe Rosato Alfi Pietro Rinaldi formato Magnum 1,5 lt. € 48,00

LE BOLLICINE ROSATE

Mionetto Sergio rosè € 24.00

Pinot Rosè brut Canella € 22.00

Spumante Rosè Brut Nani Rizzi € 24.00

Champagne Andrés Jacquart rosè € 85.00

VINI ROSSI

Dolcetto Pietro Rinaldi D.O.C € 21.00

Ruchè Montalbera La tradizione D.O.C.G € 28.00

Barbera Pietro Rinaldi D.O.C. € 24.00

Nebbiolo Pietro Rinaldi D.O.C € 29.50

Langhe rosso D.O.C Atipico Pietro Rinaldi € 28.00

Gattinara Travaglini D.O.C.G € 44.00

Chianti Cecchi D.O.C.G. € 19.50

Barolo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2019 € 72.00

Barbaresco San Cristoforo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2019 € 72.00

Barbaresco San Cristoforo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2017 € 84.00

Barbaresco Massirano Pietro Rinaldi D.O.C.G 2013 € 99.00

Nero D'avola D.O.C Sherazade Donnafugata € 25.50

Sicilia Doc Sedara Donnafugata € 28.50

BIRRIFICIO GRADO PLATO (75cl)

STICHER

Birra dal colore rame ossidato con discreto tenore alcolico di sapore complesso con un piacevole retrogusto amarognolo ed un compatto cappello di schiuma.

€ 15.00

SVEVA

Birra chiara ispirata alle Lager bavaresi. E' una birra beverina dai toni caldi e dolci del malto che ben si equilibrano con l'amaro del luppolo. In tavola si abbina facilmente alle diverse portate.

€ 15.00

1608

Birra elegante e di piacevole bevibilità, rimanda ai freschi profumi dei boschi alpini. Questa birra speciale viene fatta maturare per almeno sei mesi nel nostro birrificio prima di essere posta in vendita.

€ 16.50

SPOON RIVER

Birra ambrata di malto d'orzo. Ha un delicato profumo erbaceo e floreale. Il sapore è complesso, avvolgente e con buon corpo.

€ 15.00

BIRRIFICIO KAUSS

BIONDA

Dal piacevole profilo leggermente luppolato, si presenta di un bel colore giallo paglierino.

E' distintivo l'aroma di malto con accenni erbacei con un amaro bilanciato dalle note maltate.

La sua forza è la semplicità dovuta all'equilibrio tra malti e luppoli che la rendono una birra fresca ed estremamente beverina.

€ 6.50 cl.33

€ 15.00 cl. 75

ROSSA

Si presenta di un bel ramato carico con note maltate e tostate. In bocca l'ingresso è dolce, ma ben mitigato dalla buona attenuazione e dal contributo del luppolo. Amaro percepibile nel finale che rende la bevuta piacevole.

€ 6.50 cl.33

€ 15.00 cl. 75

BIANCA

Ispirata allo stile weiss tedesco è prodotta con frumento locale non maltato. Di color chiaro opalescente, al naso note erbacee e fruttate con tipici sentori di banana. Al palato le note agrumate abbracciano quelle leggermente speziate per terminare con un piacevole dissetante finale citrico.

€ 6.50 cl.33

€ 15.00 cl. 75