

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 € 2.50**

**DIRITTO DI TORTA € 2.00 A PERSONA**

**DIRITTO DI TAPPO : DA € 2,50**

# APERIPIAZZA

---

La nostra formula Aperitivo composta da un piatto degustazione  
accompagnato da un calice di vino: € 13.00

## ANTIPASTI

---

Cozze alla Catalana con Cipolla rossa di Tropea,  
Pomodoro fresco, Peperoncino e Aglio € 16.00 

Brandacujun: Baccalà mantecato alla ligure  
con Pinoli e Olio E.V.O € 14.00  ●

Carpaccio di Capesante, Agrumi e Finocchi € 16.00  ●

Battuta al Coltello di Fassona  
con Carciofi e Crema al Grana € 16.00 

Insalatina di Carciofi, Valeriana, Mela, Pinoli e Grana € 12.00 

: Senza glutine

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

# PRIMI PIATTI

---

Gnocchi alle Olive taggiasche  
con Scampi al Sugo piccante € 18.00  

Linguine alla Pescatora € 18.00  

Gnocchi di Patate rosse di montagna,  
Crema di Zucca, Castelmagno e Amaretti  
€ 16.00 ( senza amaretti) 

Tajarin al Ragù bianco di Fassona  
su Crema di Parmigiano € 15.00 

Spaghettoni alla Carbonara con Carciofi € 14.00 

Tajarin al Burro chiarificato con Tartufo Bianco  
e Parmigiano Reggiano € 14.00 

 : 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 con Scaglie di Castelmagno € 20.00 

Rombo alle Mandorle  
con Pere e Riduzione di Porto € 22.00  

Branzino profumato alla Maggiorana  
con Carciofi, Pinoli e Olive taggiasche € 20.00  

Guancia di Vitello brasata  
con Patate schiacciate € 22.00  

Ombrina al Cartoccio con Patate rosse,  
Porri e Guanciale € 20.00  

: 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 🌱

Patate rosse di montagna schiacciate e gratinate € 7.50 🌱

Insalatina di Finocchi, Arance,  
Olive taggiasche e miscela di semi € 8.50 🌱

🌱: 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) € 7.50 ●

Frolla con Crema pasticcera al Limone  
e frutta esotica € 8.50

Coppa Vinovo  
Cremoso allo Zabajone, Pasta di Meliga e Cioccolato Nyangbo € 8.50 🌿

Panna cotta,  
Caramello e Pistacchi € 7.50 🌿

Mousse al cioccolato bianco Ivoire e Vaniglia,  
Crumble salato e salsa al Mango € 8.50 ●

🌿: Senza glutine

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

# COCKTAIL E VINO A CALICE

---

## VINI A CALICE

|   | Cl. 10. | Cl. 20  |
|---|---------|---------|
| Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Nani Rizzi | € 5.00  | € 8.50  |
| Langhe Arneis D.O.C. Pietro Rinaldi           | € 5.00  | € 8.50  |
| Barbera d'Alba D.O.C. Pietro Rinaldi          | € 5.50  | € 9.00  |
| Dolcetto d'Alba D.O.C. Pietro Rinaldi         | € 5.00  | € 8.50  |
| Nebbiolo d'Alba D.O.C. Pietro Rinaldi         | € 6.50  | € 11.00 |
| Barolo D.O.C.G. Pietro Rinaldi                | € 13.00 | € 23.00 |
| Barbaresco D.O.C. .G Pietro Rinaldi           | € 13.00 | € 23.00 |

## I NOSTRI APERITIVI

Spritz: Prosecco, Aperol, soda € 7.00

Gin Tonic: Gin Bombay, acqua tonica Lurisia € 7.00

Negroni: Bitter Campari, Vermouth Perlino, Gin Bombay € 7.00

Gin tonic 0 alcol: Gin zero alcol Tanqueray, soda € 6.00

# LE PIZZE DEL MESE

---

**Tartufata:** mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, crema tartufata € 16.00

**Carciofi:** mozzarella, carciofi freschi, scaglie di grana, olio E.V.O € 12.50

**Baccalària:** mozzarella, patate rosse, pinoli e baccalà mantecato € 18.00

## LE FARINATE

---

**Le nostre farinate sono sempre cotte al momento!**

Farinata € 7.00

Farinata ai porri € 8.00

Farinata con cipolla rossa di Tropea € 8.50

Farinata con gorgonzola € 9.00

Farinata con olive taggiasche e rosmarino € 9.00

Farinata con salsiccia di Bra € 11.00

Farinata sfiziosa con cipolla rossa caramellata, gorgonzola e lardo € 13.00

●: 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 € 6.00

**Margherita:** passata di pomodoro, mozzarella, basilico € 7.00

**Norma:** passata di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, pinoli, basilico € 13.00

**Regina Margherita:** passata di pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico, pomodoro fresco € 11.00

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

**Funghi:** passata di pomodoro, mozzarella, origano, funghi € 8.50

**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 € 9.50

**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

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

**Parmigiana:** passata di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, Grana 16 mesi di stagionatura, basilico € 9.50

**Vegetariana sbagliata:** passata di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, pomodoro fresco, Salsiccia di Bra a crudo € 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 € 12.50

**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 € 9.50

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

**Trasteverina:** passata di pomodoro, mozzarella, guanciale, pomodoro fresco, pecorino, basilico € 11.50

**Fonduta:** passata di pomodoro, mozzarella, basilico, prosciutto cotto, Fonduta di Castelmagno € 15.00

●: 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 € 15.00

**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 € 5.50

**Focaccia** al lardo € 8.50

**Focaccia** al prosciutto crudo € 10.00

**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

**San Lorenzo:** bufala, ciliegino, rucola € 10.00

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

**Focaccia** alla Nutella € 7.50

## SUPPLEMENTI

---

Mozzarella senza lattosio € 2.00 (in base alla disponibilità)

Salsiccia Bra, burrata € 4.00

Friarielli, patate fritte, gorgonzola € 2.00

Prosciutto cotto, bufala, tonno, acciughe € 3.00

Salsa pomodoro, würstel, mozzarella € 1.00

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi € 5.00

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: € 2.50

Acqua San Bernardo 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 € 2.50

Caffè corretto € 3.50

Aperitivo bottiglia 10 cl: da € 4.50

Aperitivo: da € 7.00

Liquori: da € 4.00

Grappe: da € 4.50

Distillati: da € 5.00

**COPERTO € 2,50**

**DIRITTO DI TORTA € 2.00 A PERSONA**

**DIRITTO DI TAPPO : DA € 2,50**

# MEZZE BOTTIGLIE (37,5 CL)

---

## ROSSI

Barbera (37,5 CL) D'Alba Parroco di Neive D.O.C € 14.00

Nebbiolo delle Langhe (37,5 CL) Parroco di Neive D.O.C  
€ 16.00

Dolcetto D'Alba (37,5 CL) Parroco di Neive D.O.C € 14.00

Chianti Cecchi(37,5 CL) D.O.C.G € 11.00

## BIANCHI

Roero Arneis (37,5 CL) Cascina Riveri D.O.C.G € 15.00

Gewurztraminer (37,5 CL) D.O.C € 18.00

Greco di tufo Mastroberardino (37,5 CL) D.O.C.G € 16.00

# VINI BIANCHI

---

## FERMI

- Pigato Laura Aschero r.l.p. D.O.C € 32.00
- 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 € 23.50
- La Fuga: contessa Entellina D.O.C Donnafugata € 24.50
- Muller Thurgau Hofstatter I.G.T € 26.50
- Falanghina del Sannio Mastroberardino D.O.C € 24.50
- Gaja e Rey langhe Chardonnay D.O.C 2020 € 300.00
- Gaja e Rey langhe Chardonnay D.O.C 2019 € 315.00
- Langhe Arneis Pietro Rinaldi D.O.C € 24.00
- Langhe Arneis Batonnage (barrique) Pietro Rinaldi D.O.C € 31.00
- Gewurztraminer Hofstatter D.O.C € 33.00
- Sauvignon I.G.T Hofstatter € 28,50
- Kerner D.O.C Winzerberg € 28.50
- Moscato Passito D.O.C la bella estate Vite Colte € 45.00

# VINI BIANCHI

---

## LE BOLLICINE

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

Franciacorta Contadi Gastaldi D.O.C.G € 48.00

Alta Langa Cocchi Totocorde D.O.C.G € 46.00

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

Trento DOC Ferrari Brut € 38.00

Franciacorta Ca del Bosco D.O.C.G € 68.00

Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque 2015 € 285.00

Champagne Philipponat Royale Réserve € 88.00

Alta Langa D.O.C.G Le Rapide Roberto Garbarino € 40.00

Champagne Pierre Gerbais Celles sur Ource € 68.00

Spumante Borgo Maragliano Francesco Galliano € 32.00

# VINI ROSATI

---

## 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

Granadiè Langhe rosato D.O.C Prunotto € 36,50

## BOLLICINE ROSATE

Mionetto Sergio rosè € 24.00

Pinot Rosè brut Canella € 22.00

Spumante Rosè Brut Nani Rizzi € 24.00

Champagne Andrés Jacquart rosè € 77.00

Prosecco Rosè D.O.C. Lido Canella € 24.50

Champagne rosè Maurice Choppin € 77.00

# VINI ROSSI

---

Dolcetto Pietro Rinaldi D.O.C € 24.50

Barbera Pietro Rinaldi D.O.C. € 26.00

Nebbiolo Pietro Rinaldi D.O.C € 29.50

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

Chianti Cecchi D.O.C.G. € 19.50

Barolo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2019 € 68.00

Barolo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2020 € 68.00

Barbaresco San Cristoforo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2020 € 66.00

Barbaresco San Cristoforo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2019 € 66.00

Barbaresco San Cristoforo Pietro Rinaldi D.O.C.G 2017 € 74.00

Barbaresco Massirano Pietro Rinaldi D.O.C.G 2013 € 83.00

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

La bella Sedara: Sicilia Doc Donnafugata € 28.50

# VINI ROSSI

---

Pinot Nero Meczan Hofstatter I.G.T € 32.00

Barbera Superiore Pietro Rinaldi D.O.C. € 36.00

Langhe Nebbiolo Capisme D.O.C Domenico Clerico € 35.00

Langhe Dolcetto D.O.C Visadì Domenico Clerico € 28.00

Barbera d'Alba D.O.C Trevigne Domenico Clerico € 35.00

Barolo D.O.C.G Domenico Clerico 2019 € 88.00

Barolo D.O.C.G Dagromis Gaja 2020 € 135.00

Langhe D.O.P Sito Moresco Gaja 2021 € 75.00

Tignanello I.G.T Marchesi Antinori 2021 € 198.00

Langhe D.O.C Long NoW Pelissero € 42.00

Langhe Pinot nero D.O.C Carlo Giacosa € 40.00

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

# 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.

€ 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.

€ 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.

€ 15.00 cl. 75