

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

Polpo, Patate, Olive taggiasche, Pomodoro fresco € 18.00  ●

Tartare di Tonno rosso, Avocado,
Confettura di Fragole e Rabarbaro € 16.00  ●

Cozze alla Catalana,
Crostone di Pane e Peperoncino fresco € 16.00 

Battuta al Coltello di Fassona
Nocciole, Robiola di Roccaverano € 16.00 

Acciughe ripiene alla ligure € 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  

Spaghettoni con Polpo, Vongole Veraci,
Cipollotto, Basilico e Pomodoro fresco € 18.00  

Gnocchi di Patate rosse di Montagna,
Gamberi, Asparagi e Burrata € 18.00  

Linguine Cozze e Prezzemolo
con Sughetto al Pomodoro € 14.00 

Spaghettoni all'Amatriciana
con Ricotta salata € 13.00 

 : 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,
Patate croccanti, Maionese alla Paprika € 20.00 

Fritto di Calamari € 21.00  ●

Tonno scottato,
Pistacchi, Finocchi, Agrumi € 20.00  ●

Trancio di Ricciola,
Olive Taggiasche, Patate, Limone € 22.00  ●

Filetto Di Fassona al Pepe Verde € 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 🌿

Insalatina di Finocchi, Agrumi,
Olive taggiasche e miscela di Semi € 8.50 🌿

Asparagi saltati al Burro,
Uovo, Scaglie di Grana € 9.50 🌿

🌿: 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 ●

Crema al Cioccolato Fondente Alpaco Grand Crus,
Mirtilli, Pralinato Rocher ( senza pralinato) € 8.50 ●

Cannolo al Seirass,
Arancia Caramellata, Fragole, Cioccolato Bianco Opalys € 8.50

Panna cotta,
Caramello salato, Pistacchi € 7.50 

Bouquet,
Pesca sciroppata, Salsa al Mango € 7.50 ●

: 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
Pigato Laura Aschero R.L.P D.O.C	€ 6.50	€ 11.50
Barbera d'Alba D.O.C Pietro Rinaldi	€ 5.00	€ 8.50
Langhe Rosato Alfi Pietro Rinaldi	€ 5.00	€ 8.50
Sul Vulcano Etna Rosato D.O.C Donnafugata	€ 6.50	€ 11.50
Gewurztraminer D.O.C Hofstatter	€ 6.50	€ 11.50

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

Sapore di mare: Mozzarella, Pomodoro fresco, Frutti di mare, Prezzemolo
€ 20.00

Bella e buona: Mozzarella, Gorgo, Cipolla rossa, Asparagi, Patate al forno
€ 12.50

Mortazza: Stracciatella, Mortadella, Pistacchi € 12.00

LE FARINATE

Le nostre farinate sono sempre cotte al momento!

Farinata € 7.00

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, Funghi € 8.50

Prosciutto: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Origano, Prosciutto € 9.50

Speck e gorgonzola: Passata di Pomodoro, Mozzarella,
Speck e Gorgonzola € 10.00

Quattro formaggi: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Scamorza,
Gorgonzola, Stracchino € 9.50

Quattro stagioni: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Carciofini,
Funghi, Prosciutto, Olive Taggiasche € 9.50

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

Diavola: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Spianata Calabria € 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, Carciofini, Prosciutto cotto, Olive € 13,00

Bra: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia 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

Wurstel: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Wurstel artigianali € 8.50

●: 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, Salsiccia 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, Grana, Prosciutto crudo di Parma 30 mesi € 15.00

Pazzaiolo: Mozzarella, Stracchino, Patè di Olive Taggiasche, Pecorino Verdure di stagione € 13.00

Vegetariana: Mozzarella, Pomodoro fresco, Verdure di stagione, Rucola € 9.50

Bresaola: Mozzarella, Pomodoro fresco, Bresaola, Rucola, Grana € 13.50

Stuzzicante: Stracchino, Lardo, Miele, Noci € 12.00

Sfiziosa: Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla rossa Caramellata, Salsiccia 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 E.V.O, Rosmarino € 5.50

Focaccia al Lardo € 9.00

Focaccia al Prosciutto crudo di Parma 30 mesi € 11.00

Focaccia ripiena di Stracchino € 9.00

Stracciamare: Stracciatella, Acciughe del Mar Cantabrico,
Pomodoro secco € 13.00

San Lorenzo: Bufala, Pomodoro fresco, Rucola € 10.00

Estiva: Burrata, Prosciutto crudo di Parma 30 mesi,
Pomodoro fresco, Grana, Rucola € 16.50

Focaccia alla Nutella € 7.50

SUPPLEMENTI

Mozzarella senza lattosio € 1.50 (in base alla disponibilità)

Salsiccia Vitello della macelleria Urbana di
Bra, burrata € 4.00

Friarielli, patate fritte, gorgonzola € 2.00

Prosciutto cotto, bufala, tonno, acciughe € 3.00

Salsa pomodoro, 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 Spirea 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 frizzantino 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

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

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

BIRRA DEL MATTO DI COLLEGNO

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore rosso ramato intenso, schiuma cremosa e persistente. Aroma di frutti rossi, spezie e malto tostato. Corpo morbido ed esile, dolce al palato; la vellutata frizzantezza lascia spazio al finale maltato..

€ 13.00

SMEMORATA

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino con schiuma pannosa. Aroma fresco, con note di cereale, erbacee e floreali. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrato al palato; la moderata frizzantezza lascia spazio al finale luppolat.

€ 13.00

VAISS

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino, schiuma abbondante e persistente. Aroma fresco con note di chiodi di garofano, delicata banana e leggera vaniglia. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrata al palato. La generosa frizzantezza lascia spazio ad un finale piacevolmente fresco.

€ 13.00

