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 porVi 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 1169/20M1 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 dalci) 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, Pomodoro secco e Olive Taggiasche € 18.00

Acciughe ripiene di Ricotta e Erbette,
Insalatina Belga e Senape al Miele € 14.00

Tartare di Tonno, Olio E.V.O e Lime € 16.00

Brandacujun:
Baccalà mantecato alla Ligure
con Pinoli e Pane croccante € 14.50

Carpaccio di Wagyu,
Trevigiana, Aceto Balsamico Bianco € 20.00

: Senza glutine

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

PRIMI PIATTI

Gnocchi alle Olive Taggiasche
con Caciucco di Cozze e Gamberi € 20.00

Spaghettoni freschi "Cà Muddica"
Aglio, Olio e Peperoncino con Tartare di Gambero € 16.00

Gnocchi di Patate rosse di Montagna,
Zucca, Guanciale e Pecorino € 16.00

Tajarin al Ragù bianco di Salsiccia
della Macelleria Urbana di Bra
con Fonduta di Castelmagno € 16.00

Orecchiette con Vongole Veraci,
Lupini, Cime di Rapa e Pomodoro secco € 18.00

: 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 al Rosmarino,
Patate croccanti, Maionese alla Paprika € 20.00

Stracotto di Fassona
con Patate schiacciate alla Senape antica € 18.00

Tonno scottato
Radicchio, Mele al Vino rosso e
Crumble di Guanciale croccante € 20.00

Ricciola al Cartoccio
Patate, Porri, Olive Taggiasche e Limone € 22.00

Scottata di Wagyu Hokkaido A4 alla griglia
a peso: € 22.00 l'etto

: 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 Croccanti con
Maionese alla Paprika € 7.00

Insalatina di Finocchi,
Agrumi, Olive Taggiasche e miscela di Semi € 8.50

Vellutata di Zucca, Amaretti e Castelmagno € 12.00

: Senza glutine

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

DESSERT... E NON SOLO

Panettone Artigianale
Marmellata di Mosto di balsamico "Leonardi" e
Gelato alla Crema € 7.00

Semifreddo al Croccante di
Nocciole con Amaretti, Caramello e
Gianduia (senza amaretti) € 7.50

Panna cotta, Caramello salato, Pistacchi € 6.50

Gelato al Cioccolato bianco,
Olive Taggiasche caramellate, Cantuccini,
riduzione di Vin Brulè € 8.50

Strudel di Mele
con Gelato alla Crema € 7.50

: Senza glutine

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

COCKTAIL E VINO A CALICE

VINI A CALICE

MESCITA CON SISTEMA CORAVIN PER PRESERVARE LE CARATTERISTICHE DEL VINO

	Cl. 10.	Cl. 20
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Nani Rizzi	€ 5.00	€ 8.50
Alta Langa Sei Tremenda D.O.C.G Marco Capra	€ 8.50	€ 15.50
Champagne Philipponnat Royale Brut Reserve	€ 14.50	€ 25.50
Nebbiolo d'Alba D.O.C Pietro Rinaldi	€ 6.50	€ 11.50
Barbera d'Alba D.O.C Pietro Rinaldi	€ 5,50	€ 9.50
Ruchè Vigna del Parroco D.O.C.G Luca Ferraris	€ 7,00	€ 12.50
Pinot Nero Meczan I.G.T Hofstatter	€ 6,50.	€ 11.50
Lagrein D.O.C Elena Walch	€ 7,00	€ 12.50
Barolo D.O.C.G 2020 Pietro Rinaldi	€ 11,50	€ 21.50
Barbaresco San Cristoforo D.O.C.G 2019 Pietro Rinaldi	€ 11,50.	€ 21.50
Gewurztraminer D.O.C Elena Walch	€ 6.50	€ 11.50
Langhe Arneis D.O.C Pietro Rinaldi	€ 5.00	€ 8.50
Pigato R.L.P D.O.C Laura Aschero	€ 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

LE PIZZE DEL MESE

Sottobosco: Mozzarella, Scamorza, Funghi, Castagne e Prosciutto Crudo di Parma stagionato 30 mesi € 16.50

Autunno: Mozzarella, Zucca, Salsiccia di Bra, Porri € 13.00

Tartufata: Mozzarella, Stracchino, Prosciutto Cotto, Crema Tartufata € 16.00

LE FARINATE

Le nostre farinate sono sempre cotte al momento!

Farinata € 7.00

Farinata con Porri € 8.50

Farinata con Cipolla rossa di Tropea € 8.50

Farinata con Gorgonzola € 9.00

Farinata con Olive taggiasche e Rosmarino € 9.00

Farinata con Salsiccia Macelleria Urbana di Bra € 11.00

Farinata Sfiziosa con Cipolla rossa caramellata, Gorgonzola e Lardo € 13.50

🔵: 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 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 grigliate, Pomodoro fresco, Salsiccia Macelleria Urbana 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 Macelleria Urbana 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 Macelleria Urbana 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, Salsiccia Macelleria Urbana di Bra, Friarielli Pomodoro secco € 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

Selvatica: Mozzarella, Stracchino, Bresaola di Cinghiale, Pecorino Romano, Noci e Miele € 16.50

Stuzzicante: Stracchino, Lardo, Miele, Noci € 12.00

Sfiziosa: Mozzarella, Gorgonzola, Cipolla rossa Caramellata, Salsiccia Macelleria Urbana 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 Macelleria Urbana di Bra, burrata **€** 4.00
Friarielli, patate fritte, gorgonzola, olive **€**2.00
Prosciutto cotto, bufala, tonno, acciughe **€** 3.00

Salsa pomodoro, mozzarerlla **€** 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 Sparea naturale o frizzante cl 50: € 3.00

Bibite 33 cl analcoliche: € 4.00

Birra alla spina Menabrea:
Bionda Piccola € 3.50
Bionda Media € 6.00
Ambrata Piccola € 4.00
Ambrata Media € 6.50

Birra bottiglia 33 cl: € 5.00
Birra zero alcool 33 cl: € 4.50

Vino bianco frizzantino alla spina:
1 lt. € 16.00
½ lt. € 9.00
¼ lt. € 5.00

Caffè € 2.50
Caffè corretto € 3.50

Aperitivo bottiglia 10 cl: da € 4.50
Aperitivo: da € 7.00

Liquori, Grappe e Distillati: consulta la carta apposita

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

BIANCHI

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

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

VINI BIANCHI

FERMI

Pigato r.l.p. D.O.C Laura Aschero € 32.00

Vermentino di Sardegna Bianco D.O.C Giba € 25,50

Greco di Tufo D.O.C.G Mastroberardino € 29.50

Anthilia Bianco Sicilia D.O.C Donnafugata € 24.50

La Fuga: contessa Entellina D.O.C Donnafugata € 26.50

Timorasso Colli Tortonesi D.O.C Vietti € 55.00*

Muller Thurgau I.G.T Hofstatter € 26.50

Pinot Bianco D.O.C Elena Walch € 29.00

Pinot Grigio D.O.C Elena Walch € 29.00

Falanghina del Sannio D.O.C Mastroberardino € 25.50

Gaia e Rey langhe Chardonnay D.O.C 2020 Gaja € 350.00*

Gaia e Rey langhe Chardonnay D.O.C 2019 Gaja € 385.00*

*Bottiglia unica o in quantità limitata

VINI BIANCHI

Langhe Arneis D.O.C Pietro Rinaldi € 25.00

Langhe Chardonnay Bastïa D.O.C Conterno Fantino € 52.00*

Chardonnay D.O.C Elena Walch € 29.00

Gewurztraminer D.O.C Hofstatter € 33.00

Gewurztraminer D.O.C Elena Walch € 34.00

Sauvignon I.G.T Hofstatter € 28,50

Moscato Passito D.O.C la bella estate Vite Colte € 45.00

*Bottiglia unica o in quantità limitata

VINI BIANCHI

LE BOLLICINE

Alta Langa D.O.C.G Marcalberto € 45.00

Alta Langa D.O.C.G Blanc de Blancs Marcalberto € 52.00

Alta Langa Sei Tremenda D.O.C.G Marco Capra € 48.00

Franciacorta D.O.C.G Contadi Gastaldi € 32.00

Franciacorta D.O.C.G Ca del Bosco € 58.00

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

Trento D.O.C Michei Hofstatter € 42.00

Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque 2013 € 345.00*

Champagne Ayala Brut Majeur € 65.00

Champagne Ruinart Brut € 98.00

Champagne Philipponnat Royale reserve brut € 88..00

Moscato D.O.C.G Pietro Rinaldi € 22.00

*Bottiglia unica o in quantità limitata

VINI ROSATI

FERMI

Rosè delle Dolomiti I.G.T Hofstatter € 28.00

Sul vulcano Etna rosato D.O.C Donnafugata € 36.50

Langhe Rosato Alfi D.O.C Pietro Rinaldi € 25.00

Carignano del Sulcis Rosato Seimura D.O.C Giba € 29.00

BOLLICINE ROSATE

Alta Langa Rosè D.O.C.G SeiTremenda Marco Capra € 49.00

Pinot Rosè brut Canella € 23.50

Franciacorta rosè D.O.C.G Contadi Gastaldi € 36.50

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

Champagne rosè Maurice Choppin € 77.00*

*Bottiglia unica o in quantità limitata

VINI ROSSI

Dolcetto D.O.C Pietro Rinaldi € 24.50

Barbera D.O.C Pietro Rinaldi € 26.00

Nebbiolo D.O.C Pietro Rinaldi € 29.50

Verduno Pelaverga D.O.C Scarpa € 29.00

Barolo D.O.C.G 2019 Pietro Rinaldi € 62.00

Barolo D.O.C.G 2020 Pietro Rinaldi € 62.00

Barbaresco San CristoforoD.O.C.G 2020 Pietro Rinaldi € 58.00

Barbaresco San Cristoforo D.O.C.G 2019 Pietro Rinaldi € 58.00

Barbaresco San Cristoforo D.O.C.G 2017 Pietro Rinaldi € 64.00

Barbaresco Massirano D.O.C.G 2013 Pietro Rinaldi € 72.00

Barbaresco 2018 D.O.C.G Pellissero € 70.00*

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

*Bottiglia unica o in quantità limitata

VINI ROSSI

Pinot Nero Meczan I.G.T Hofstatter € 32.00

Lagrein D.O.C Elena Walch € 34.00

Roero D.O.C.G Oesio Enrico Serafino € 54.00

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

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

Langhe rosso Mon Prà D.O.C Conterno Fantino € 58.00

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*

Ruchè Vigna del Parroco D.O.C.G Luca Ferraris € 35.00

*Bottiglia unica o in quantità limitata

BIRRIFICIO LEUMANN (75cl)

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