LA DI VIA PIOL

RISTORANTE

Chef Mimmo Girioli

Piatti consigliati
dallo Chef Mimmo GIRIOLI

I PERCORSI DELLA PIOLA

(Disponibili per l'intero tavolo e per ogni singolo commensale, esclusi vini, alcolici e caffè)

(Available for the entire table and for each individual diner, excluding wines, spirits and coffee)

APPROCCIO € 38

Due Piatti, un Dolce a scelta + coperto
(escluse le crudité di mare, i piatti Poker e i piatti dalla griglia)

Two dishes, a dessert of your choice + service charge
(excluding raw seafood, Poker dishes and grilled dishes)

PIOLA CHE PASSIONE € 48

Tre Piatti, un Dolce a scelta + coperto
(escluse le crudité di mare, i piatti Poker e i piatti dalla griglia)

Three dishes, a dessert of your choice + service charge
(excluding raw seafood, Poker dishes and grilled dishes)

MENÙ GAGNO (solo per i bambini - coperto incluso)

Pasta al pomodoro o al pesto	€ 12
Milanese e Chips di patate	€ 15
1 Pallina di gelato o fragole	€ 4

Pasta with tomato sauce or pesto, Milanese and potato chips - 1 scoop of ice cream or strawberries

LA PIOLA DI VIA PIOL

RISTORANTE

Chef Mimmo Girioli

Piatti consigliati
dallo Chef Mimmo GIRIOLI

ANTIPASTI DI MARE

INSALATA DI POLPO 2-10 — € 16
Su crema di patate fondenti, olive taggiasche e polvere di olive nere
Octopus salad on creamy potatoes, Taggiasca olives and black olive powder

BACCALÀ MANTECATO 1-4 — € 15
Servito con pane tostato e scorzetta di limone
Creamed cod served with toasted bread and lemon zest

TARTARE DI TONNO 3-10 — € 16
Pomodoro secco e maionese alla senape
Tuna tartare, dried tomatoes and mustard mayonnaise

GAMBERI IN TEMPURA 1-2-3 — € 16
Maionese all' nduja
Tempura shrimp, 'nduja mayonnaise

LE CRUDITE' DEL MARE / RAW SEAFOOD

IL NOSTRO CRUDO DI MARE 2-4-10-12 — € 30
Gambero rosso, scampo, tonno sashimi, salmone sashimi, ostrica
Mimmo's raw fish: red shrimp, scampi, tuna sashimi, salmon sashimi, oyster

OSTRICHE (6PZ.) 12 — € 32
The half dozen oysters top (6pz)

GAMBERI ROSSI (6PZ.) 12 — € 32
Half a dozen red prawns (6pcs.)

IN AGGIUNTA AL CRUDO: 12 — € 6 cad.
Scampi, Gamberi e Ostriche
Additional to the raw fish: Scampi, shrimps and oysters

LA PIOLA DI VIA PIOL

RISTORANTE

Chef Mimmo Girioli

Piatti consigliati
dallo Chef Mimmo GIRIOLI

ANTIPASTI, TERRA E TRADIZIONE

(Prendetene più di uno. Metteteli al centro)

(Take more than one. Place them in the center)

JAMÓN IBÉRICO 20 MESI [1-2] — € 16

Jamón ibérico 20 mesi

20-month cured ibérico ham

FOCACCINA DI RECCO CALDA [1-2-3] — € 15

Stracchino filante e cipolle caramellate

Hot Recco-style focaccia with melting stracchino cheese and caramelized onions

L'ALBESE DI ZIO ELIO [3-7-10] — € 15

Albese di vitello, croccante di Parmigiano, maionese alla senape e pomodoro secco

Veal carpaccio, crispy Parmesan, mustard mayonnaise and sun-dried tomato

BURRACCIUGA® di Chef Mimmo Girioli [1-4-7] — € 15

Servita con Acciughe selezionate
Tre strati di pane e due di burro.

BURRACCIUGA® by Chef Mimmo Girioli.
Three layers of bread and two layers of butter, with selected Cantabrian anchovies.

IL VITELLO TONNATO DELLA PIOLA [3-4-7-10] — € 15

Vitello, salsa tonnata

Veal with tuna sauce

LA GRICIA DI PATATE [3-7] — € 10

Sformato caldo, guanciale croccante e fonduta

Hot potato flan, crispy bacon and cheese fondue

POKER DELLA PIOLA, 4 antipasti della tradizione scelti dallo Chef [1-2-3-4-7-10] — € 20

Un percorso di 4 classici antipasti della Piola

Piola Poker, a selection of 4 traditional appetizers

LA PIOLA DI VIA PIOL

RISTORANTE

Chef Mimmo Girioli

Piatti consigliati
dallo Chef Mimmo GIRIOLI

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE BURRO E ACCIUGHE, mollica croccante e scorza di limone [1-10] € 15
Spaghettone quadro with butter and anchovies, fried breadcrumbs and lemon zest

LA CARBONARA DELLA PIOLA [1-3] € 15
Spaghetti carbonara's top

AGNOLOTTI ALLA "BERGESE", fonduta di parmigiano, fondo di vitello e nocciole [1-12-2-5-7-8] € 15
Bergese-style agnolotti with roast gravy, parmesan and hazelnut fondue

PASTA POLPO, PATATE E PROVOLA AFFUMICATA [1-12-9] € 18
Pasta with octopus and potatoes, creamed with smoked provola cheese

RISOTTO ALL' AMATRICIANA, gambero crudo, guanciale croccante [1-12-2] € 18
Amatriciana Risotto with Raw Shrimp, Crispy Bacon and Burrata Cream



NOVITA' !!

PAELLA DE MARISCO [1-2-9-12]

Polpo, calamari, cozze, vongole, gamberi, scampi

Disponibile solo su prenotazione, min. 2 Pax
anche asporto.

Also takeaway.
Available only by reservation, min. 2 Pax
Octopus, calamari, mussels, clams, shrimp, scampi

€ 30 cad.

LA PIOLA DI VIA PIOL

RISTORANTE

Chef Mimmo Girioli

Piatti consigliati dallo Chef Mimmo GIRIOLI

I SECONDI

FRITTURINA DI CALAMARI [1,14] € 18
Calamari fritti e chips di patate
Fried calamari and potato chips

PANCIA DI MAIALINO BECK C.B.T. [2,8] € 18
Cotta a bassa temperatura, servita con senape al miele e cipolle caramellate
Slow-cooked Beck pork belly, served with honey mustard and caramelized onions

FILETTO DI TONNO ROSSO [1,4,8] € 20
Impanato alla "torinese"
Red tuna fillet "Turinese" style, breaded with hazelnut, served with breadsticks and seared

PESCATO DEL GIORNO [10] € 20
Cotto sulla pelle, con contorno a scelta
Catch of the day, cooked on the skin, with a side of your choice

TENTACOLO DI POLPO [7,14] € 20
Servito con friarielli sott'olio e crema di burrata
Octopus tentacle served with oil-packed friarielli and burrata cream

I CONTORNI / VEGETABLES

Patate al forno [12] € 8
Baked potatoes

Patate fritte [1] € 8
French fries

Verdure alla griglia € 10
Grilled vegetables

Insalata mista € 6
Mixed salad

Pomodori e cipolla € 7
Raw tomato and onion salad

LA PIOLA DI VIA PIOL
RISTORANTE

FORMULA PROMO APERITIVO

BEVANDA + 5 ASSAGGI DELLO CHEF

(Gli assaggi cambiano ogni giorno,
in base all'estro e all'umore dello Chef)

**VALIDA
DALLE 18:00 ALLE 20:00**

15 € a persona

LE BEVANDE

DRINK

Spritz	8 €
Hugo	8 €
Gin Tonic	10 €
Negroni	10 €
Americano	8 €
Calice di vino	7 €
Vermut	6 €
Birra	7 €
Acqua (0,5 L)	2 €

ANALCOLICI

Analcolici	5 €
Cocktail analcolici	8 €

PIATTINI DELLA PIOLA

SFIZI E CAPRICCI

Ideali da condividere o per una cena sfiziosa e conviviale

FOCACCIA DI RECCO con cipolla caramellata (2 pz)	7 €
VITELLO TONNATO (3 pz)	7 €
JAMÓN IBERICO (80 g)	9 €
CROCCHETTE DI BACCALÀ (3 pz / 80 g)	9 €
ARROSTICINI DI OVINO (4 pz)	8 €
FRITTURA DI CALAMARI (80 g)	9 €
INSALATA DI POLPO E OLIVE su crema di patate	9 €
GAZPACHO con crostini di pane	7 €
INSALATINA DI POMODORINI E CIPOLLA ROSSA servita su crema di datterini	6 €
BURRACCIUGA® il nostro pane, burro e acciuga (2 pz)	8 €
LA NOSTRA FOCACCIA BIANCA con chicchi di sale (6 pz)	4 €
FRITTELLE DI GAMBERI E ZUCCHINE (80 g)	8 €
POMODORINI DATTERINI IN TEMPURA (80 g)	8 €
SALVIA FRITTA (80 g)	8 €
FUNGHI PORCINI FRITTI (80 g)	8 €
FIORI DI ZUCCA (2 pz) fritti con acciughina e crema di pomodoro fresco	8 €
TARTARE DI TONNO (80 g) con maionese alla senape e pomodori secchi	9 €
GAMBERI IN TEMPURA (2 pz)	8 €
OSTRICHE	6 € cad.
GAMBERI ROSSI	6 € cad.