

LA
DI VIA **P**^{IOLA} IOL

R I S T O R A N T E

Chef Mimmo Girioli



Piatti
consigliati
dallo Chef



I PERCORSI DELLA PIOLA

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



APPROCCIO

€ 40

Due Piatti, un Dolce a scelta + coperto e un calice di vino bianco o rosso inclusi

(escluse le crudité di mare, i piatti Poker e i piatti dalla griglia)

PIOLISSIMA TUTTO L'ANNO

€ 30

5 antipasti piemontesi conviviali, risotto alla Bergese, cantucci e passito + coperto e un calice di vino bianco o rosso inclusi

(Gli antipasti variano secondo la stagione e la scelta dello chef)



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



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
DI VIA **PIOLA**
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

Jamón ibérico 20 mesi
20-month cured ibérico ham

€ 16

FOCACCINA DI RECCO CALDA ¹⁻²⁻³

Stracchino filante e cipolle caramellate
Hot Recco-style focaccia with melting stracchino cheese and caramelized onions

€ 15



L'ALBESE DI ZIO ELIO ³⁻⁷⁻¹⁰

Albese di vitello, croccante di Parmigiano, maionese alla senape e pomodoro secco
Veal carpaccio, crispy Parmesan, mustard mayonnaise and sun-dried tomato

€ 15

BURRACCIUGA® di Chef Mimmo Girioli ¹⁻⁴⁻⁷

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.*

€ 15

IL VITELLO TONNATO DELLA PIOLA ³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Vitello, salsa tonnata
Veal with tuna sauce

€ 15

LA GRICIA DI PATATE ³⁻⁷

Sformato caldo, guancialetto croccante e fonduta
Hot potato flan, crispy bacon and cheese fondue

€ 10



POKER DELLA PIOLA, 4 antipasti della tradizione scelti dallo Chef ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Un percorso di 4 classici antipasti della Piola
Piola Poker, a selection of 4 traditional appetizers

€ 20



LA
DI VIA **P**IOLO
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
Spaghettoni quadretti 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.



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
Baked potatoes

€ 8

Patate fritte ¹
French fries

€ 8

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

€ 10

Insalata mista
Mixed salad

€ 6

Pomodori e cipolla
Raw tomato and onion salad

€ 7



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.