

Ristorante

La Piola

La Piola vous accueille,

Du lundi au samedi de 19h à 00h

Mercredi de 18h à 00h

Samedi de 12h à 15h

Antipasti

Mozzarella, pomodorini e verdure di stagione

Mozzarella de bufflonne, tomates cerises et légumes de saison

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and seasonal veggio

16,50 €

Tagliere affettati misti e formaggi

Planche de charcuterie mixte et fromages

Mix of charcuterie and cheese

15,50 €

Piatto di legumi di stagione

Assiette de légumes de saison

Seasonal vegetables plate

13,50 €

Scamorza affumicata e pomodoro

Scamorza fumée et tomate

Smoked scamorza and tomato

17,00 €

Suggerzioni

Ravioli al tartufo e ricotta con burro e salvia

Ravioli aux truffles e ricotta avec beurre et sauge

Truffle and ricotta cheese ravioli pasta with butter and sage

21,00 €

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelles à la bolognaise

Tagliatelle Bolognese

16,50 €

Burrata con salsa di pomodorini

Burrata à la sauce tomate cerise

Burrata with cherry tomato sauce

21,00 €

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti ail, huile d'olive et piment

Spaghetti garlic, olive oil and chili

13,00 €

Primi

Penne alla salsiccia

Pâtes, la saucisse aux graines de fenouil et tomate

Pasta, fennel seeds sausage and tomato

14,50 €

Penne all' arrabbiata

Pâtes sauce tomate et piment de Calabre

Pasta, tomato and Calabrian red pepper sauce

12,50 €

Paccheri alla norma

Pâtes, sauce tomate, aubergines et ricotta salée

Pasta, tomato sauce, eggplant and salty ricotta cheese

16,50 €

... Primi

Orecchiette cime di rapa

Pâtes, brocolis sauvages, ail et piment

Pasta, broccoli, garlic and chili

17,00 €

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti avec joue de porc, parmesan et oeufs

Pasta, pork cheek, parmesan cheese and eggs

16,50 €

Spaghetti alle vongole

Spaghetti, palourdes fraîches, ail et vin blanc

Pasta, fresh clams, garlic and white wine

18,00 €

Focacce

Meilleur que la Pizza!
Better than Pizza!

Pomodorini e mozzarella di bufala
Tomates cerises et mozzarella de bufflonne
Cherry tomatoes and buffalo mozzarella

16,50 €

Scamorza affumicata e salume
Scamorza fumée et charcuterie
Smoked scarmorza and charcuterie

21,50 €

Ortolana e mozzarella
Tomates et mozzarella, légumes
Tomatoes, mozzarella and vegetables

16,50 €

Secondi

Tagliata di manzo, patate al forno e verdure

Entrecôte de boeuf, pomme de terre au four et légumes

Beef entrecôte, baked potato and vegetables

25,00 €

Spada, pomodorini e capperi

Espadon, tomates cerises et câpres

Swordfish, cherry tomatoes and capers

21,00 €

Dolce

Tiramisu

Sympa à partager !

Great to share !

7,00 €

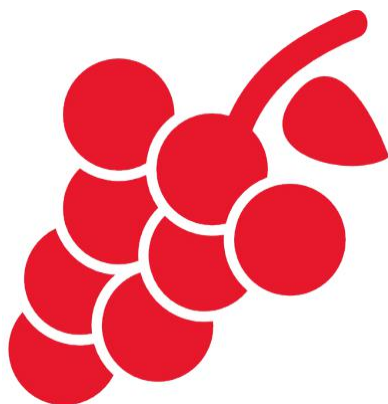
Panna cotta frutti di bosco

Panna cotta aux fruits de bois

Panna cotta with berries

6,00 €

Vini e Bevande



Rossi

Altopiano « Organico » **24,00€**

Montepulciano - Abruzzo

Negroamaro Salento « Biologico » **26,00€**

Negroamaro - Puglia

Pinot Nero **27,50€**

Pinot Nero - Friuli

Nero d'Avola **28,00€**

Nero d'Avola - Sicilia

Refosco dal Peduncolo Rosso **29,00€**

Refosco - Friuli

Primitivo di Manduria **30,00€**

Primitivo - Puglia

Schioppettino **30,00€**

Schioppettino - Trevenezie

Terra del Paradiso

30,50€

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon – Sicilia

Eccomi

31,50€

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah – Sicilia

... Rossi

Terra del Varo	32,00€
<i>Aglianico- Irpinia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo	32,50€
<i>Montepulciano - Abruzzo</i>	
Sangiovese di Romagna Superiore	33,00€
<i>Sangiovese – Emilia Romagna</i>	
Dogajolo Toscano	34,00€
<i>Sangiovese, Cabernet - Toscana</i>	
Teroldego Rotaliano Riserva	34,50€
<i>Teroldego - Trentino</i>	
Chianti Castaldo	34,50€
<i>Sangiovese, Canaiolo - Toscana</i>	
Pile della Ciaula	35,00€
<i>Syrah, Nero d'Avola – Sicilia</i>	

SPELT « La Valentina »

38,50€

Montepulciano - Abruzzo

Barolo D.O.C.G

61,00€

100% Nebbiolo - Piemonte

Bianchi

Altopiano « Organico » 24,00€

Montepulciano - Abruzzo

Pinot Grigio 25,00€

Pinot Grigio - Friuli

Malvasia 27,00€

Malvasia - Friuli

Grillo 26,00€

Grillo - Sicilia

Ribolla Gialla 29,00€

Ribolla – Venezia Giulia

Friulano 30,00€

Friulano – Friuli

Falanghina « Biologico » 31,00€

100% Falanghina - Puglia

Greco di Tufo « Nestor » 34,00€

Greco di Tufo - Campania

Rosati

Terre del Noce « Rosé »

24,00 €

Pinot Grigio - Trentino

Bollicine

Prosecco Brut « Millesimato »

32,50€

Glera - Veneto

Aperitivi

Spritz – <i>Aperol/Campari, Prosecco, Soda</i>	7,00€
Sbagliato – <i>Campari, Martini Rosso, Prosecco</i>	7,00€
Negroni – <i>Campari, Martini Rosso, Gin</i>	8,00€
Americano – <i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	7,00€
Martini Rosso	5,00€
Martini Bianco	5,00€

Amari

Amaro – <i>Averna, Del Capo, Montenegro, Cynar</i>	6,00€
Limoncello	5,00€
Sambuca	6,00€
Grappa – <i>Julia</i>	7,00€
Grappa – <i>Terreblu</i>	8,50€
Jägermeister	5,00€
Long Drink	8,00€

Bevande

Birra Peroni – <i>Nastro Azzuro</i>	3,50€
Crodino – <i>Rosso / Arancio</i>	2,50€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Schweeps – <i>Tonic</i>	2,50€
Lipton Ice Tea	2,50€
San Pellegrino – <i>Aranciata / Limonata / Chinotto</i>	3,00€
Looza – <i>Orange / Pomme</i>	2,50€
Espresso – <i>MOAK</i>	2,50€
Espresso Lungo – <i>MOAK</i>	2,50€
Doppio Espresso – <i>MOAK</i>	4,50€
Decaffeinato – <i>MOAK</i>	3,00€
Cappuccino – <i>MOAK</i>	3,50€
Tè – <i>Thé / Infusion</i>	3,00€