



— **L'insalata russa piemontese** con tonno e trota affumicata di montagna <sup>2.\*</sup> \_ 12€

— **Vitello tonnato** *alla maniera antica* <sup>2-4</sup> \_ 14€

— **Alici marinate** *al bagnetto verde* <sup>1-2-9</sup> \_ 12€

— **La carne cruda piemontese di razza** *Unica di Marco Martini* <sup>1-2</sup>  
con valeriana e salsa *brusca astigiana* (maionese fatta con uova sode) \_ 14€

— **Il polpo** *alla Luciana* <sup>4-13</sup>  
Tentacolo con galletta di patata *Bintia*, pomodoro e olive taggiasche \_ 18€

— **Il tataki di melanzana** <sup>1-4</sup>  
Una grande e spessa fetta, cotta alla griglia, condita con un blend  
di pomodori confit al forno e straccetti di burrata \_ 14€

— **I famosi agnolotti del Plin** *così piccoli che per chiuderli ci vuole il pizzico (plin)*

Farciti di tre diversi arrostiti di carne e normalmente si gustano: <sup>1-4</sup>

\_ Al burro e salvia, *l'essenziale* \_ 12€

\_ Al sugo di arrosto, *la potenza della carne piemontese* \_ 15€

\_ Al pomodoro, basilico, *gusto mediterraneo* \_ 13€

— **I maccheroni freschi all'amatriciana** senza aglio e cipolla <sup>1-4</sup>  
solo guanciale, pecorino romano e una punta di peperoncino \_ 14€

— **Le orecchiette pugliesi** <sup>1-4-9</sup>  
con broccoli, patate e un letto d'acciuga \_ 13€

— **I tonnarelli romani** *cacio & pepe, frollino al pecorino* <sup>1-4</sup>  
avvolti in *fonduta* di pecorino romano e pepe nero di *Sarawak* \_ 13€

— **Risotto ai pistilli di zafferano** <sup>4</sup>  
con straccetti di burrata e sugo d'arrosto \_ 14€

— **Spaghetti alla chitarra** <sup>1-4-5</sup>  
con ragù tradizionale Emiliano (*8h di cottura*) \_ 12€

— **La pappa al pomodoro**, *uno dei must dalla Toscana*: <sup>1-4</sup>  
\_ In purezza con le foglie di basilico e olio extravergine toscano \_ 10€



- **Le uova strapazzate**<sup>2-4</sup> *secondo il gusto della giornata* \_ 10€
- **La piccola tagliata al rosmarino di carne piemontese**<sup>4</sup>  
scottata per soli 2 minuti, *servita con il nostro purè* \_ 18€
- **Lo scamone d'agnello brodetto alla romana**<sup>2-5</sup>  
(intingolo a base di uovo, aceto, pecorino e pepe nero)  
servito con le cicorie ripassate in padella \_ 18€
- **La coppa di maialino da latte arrostita**<sup>3-5</sup>  
con il radicchio brasato in agrodolce \_ 16€
- **Il letto di tonno piastrato alla giapponese** ma servito con il *salmoriglio siciliano*<sup>9-\*</sup>  
e l'insalata appena tiepida di nocchio e arance "*Mondello Style*" \_ 20€
- **Se il branzino va in bianco**<sup>4-9</sup>  
Filetto di branzino affogato nel brodo aromatico, servito con le verdure di cottura  
e la salsa cremosa alle erbe fresche \_ 20€
- **Caesar salad l'insalata più internazionale inventata da un italiano**<sup>1-2-4-6</sup>  
ma servita con il petto di faraona arrostito al timo \_ 12€
- **Niçoise, la principessa delle insalate!**<sup>2-6-9</sup>  
con le acciughe del mare *Cantabrico* le uova biologiche e le olive taggiasche liguri \_ 13€
- **Orto alla griglia** \_ 10€
- **Misto foglie** \_ 8€

## L

### QUALCOSA di DOLCE

- **Il tipico Bònet Torinese**<sup>1-2-4-7</sup>  
servito con *l'aria di Tàola* \_ 8€
- **Semifreddo alla vaniglia caramellato**<sup>1-2-4-9</sup>  
salsa ai frutti rossi \_ 8€
- **La mela in purezza**<sup>1-2-4</sup>  
1000 foglie di mela cotta in forno  
con crumble alla cannella e gelato alla crema \_ 8€
- **Babbà al rhum**<sup>1-2-4-7</sup>  
panna, frutta e granella di pistacchi \_ 8€

\*Prodotto congelato all'origine.

— Si avvisa la spettabile clientela che le materie prime utilizzate presso il locale sono fresche, ma, in casi di necessità, Tàola potrebbe avvalersi anche di materia prima all'origine congelata. Per chiarimenti chiedere al personale di sala.

La cucina di Tàola esclude la presenza accidentale delle sostanze allergeniche utilizzate per contaminazioni crociate.

— In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (<20°C per 24h / <35°C per 15h) e aver subito trattamento di congelamento.

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono segnalate sul menu con numeri riferiti all'allergene. Prego chiedere al personale di servizio ulteriori chiarimenti.*