



— **Vitello tonnato** *alla maniera antica*^{2.3.4} _ 13

— **La carne cruda di Fassona piemontese**^{2.3} _ 14

Con valeriana e salsa *brusca astigiana* (maionese fatta con uova sode) _ 14

— **Il polpo** *alla Luciana**

Tentacolo con galletta di patata *Bintia*, pomodoro e olive taggiasche _ 14

— **La classica** “*caprese*”¹

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco a fette e riduzione al basilico fresco _ 11

— **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: ^{1.5.7}

_ Al sugo di arrosto, *la potenza della carne piemontese* _ 14

_ Al pomodoro e basilico, *gusto mediterraneo* _ 13



— **Gli spaghetti alla chitarra freschi all’amatriciana** senza aglio e cipolla ¹

Solo guanciale, pecorino romano e una punta di peperoncino... _ 14

— **Risotto ai profumi di Sorrento**^{1.2.4}

Con scorzette di limone e gamberi di *Porto Santo Spirito** _ 14

— **La piccola tagliata al rosmarino di carne piemontese** ⁴

Scottata per soli 2 minuti, con la dadolata di pomodori freschi_ 18

— **Il filetto di fassona piemontese**

Alla griglia, servito con le patate al rosmarino_ 22

— **Se il branzino va in bianco** ^{4.7}

Filetto di branzino affogato nel brodo aromatico, servito con le verdure di cottura e la salsa cremosa alle erbe fresche_ 16

— **Niçoise, la principessa delle insalate!** ^{2.3.4}

con le acciughe, le uova BIO e le olive taggiasche liguri_ 13

— **Orto alla griglia**_ 6

— **Misto foglie**_ 6



QUALCOSA di DOLCE

— **Il tipico Bonet Torinese** ⁷

servito con l'aria di Tàola_ 6

— **Semifreddo alla vaniglia caramellato** ⁷

salsa ai frutti rossi_ 7

— **La mela in purezza** ^{1.7}

1000 foglie di mela cotta in forno servita con un fresco gelato alla crema_ 7

**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