



Pizzeria - Ristorante

LA CARAVELLA

MENÙ 2020

BUON APPETITO!

ANTIPASTI

STARTER COURSE - APPETIZERS

Vitello tonnato Girello di manzo piemontese e salsa tonnata alla vecchia maniera <i>vitell tonnè with piedmont meat</i>	€ 9.50
Acciughe al verde su patate di montagna con bagnetto verde <i>Anchovies with potatoes and green sauce</i>	€ 8.00
Flan di porcini freschi con fonduta di Castelmagno <i>Flan of porcini mushrooms with Castelmagno fondue</i>	€ 10.00
Insalata di gallina bionda piemontese con erbe di montagna <i>Piedmont chicken salad with herbs</i>	€ 9.50
Peperoni di Carmagnola ripieni in salsa di bagna càuda leggera <i>Stuffed carmagnola's pepper with "soft bagna cauda" sauce</i>	€ 9.00
Insalata di polpo alla ligure con olive taggiasche e pachini <i>Octopus salad with taggiasche olives and fresh little tomatoes</i>	€ 12.50
Zuppa di cozze Niedditas al pomodoro <i>Soup of mussels</i>	€ 9.00

PRIMI

FIRST COURSE

Agnolotti del plin al sugo di arrosto di manzo piemontese Little ravioli with grevy sauce	€ 11,50
Lasagnette alla piemontese con tomette di Bra Piedmont lasagna with Bra cheese	€ 11.50
Gnocchi di patate alle tome della valle dell'Orco Gnocchi (potatoes pasta) with piedmont cheese	€ 10.50
Tajarin delle langhe ai porcini freschi Tagliolini pasta with fresh porcini mushroom	€ 13.50
Linguine di Gragnano alle vongole Linguine pasta with clams	€ 12.50
Spaghetti alle cozze Niedditas di Sardegna Spaghetti with mussels from Sardinia	€ 11.00

SECONDI

SECOND COURSE

Brasato di manzo al Barolo con polenta integrale <i>Braised beef with Barolo wine and cornmeal mush</i>	€ 13.00
Arrosto di manzo piemontese con patate al forno <i>Roasted piedmont beef with potatoes</i>	€ 12.70
Calamaro ripieno in guazzetto di Piccadilly <i>Stuffed squid with fresh tomatoes</i>	€ 13.50
Filetto di Fassone al Castelmagno <i>Piedmont filet with fondue of Castelmagno cheese</i>	€ 19.50
Coniglio alla ligure con olive taggiasche <i>Rabbit cooking in ligurian style</i>	€ 12.00
Filetto di Fassone ai porcini freschi <i>Piedmont filet with porcini mushrooms</i>	€ 22.00
Gamberoni alla griglia sfumati al Brandy <i>Grilled prawns blended in brandy</i>	€ 18.00

DOLCI

DESSERTS

Dolce dell'arco € 5.00

Dolce al cucchiaio tipico piemontese a base di panna montata, amaretti, nocciole tonde gentili e torrone tritati avvolti da un colata di cioccolato fondente

a piedmont dessert with cream base, amaretto biscuit, piedmont hazel, nougat and hot chocolate

Tarta tatin € 5.00

Dolce tipico della nostra terra con mele renette su pasta brisèe servita con gelato alla crema artigianale

cake with a base of brisee dough, apples and vanilla ice cream

Bunet € 5.00

Dolce al cucchiaio tipico piemontese con amaretti, cioccolato e caramello

a piedmont dessert with amaretto biscuit, chocolate and caramel

Cheesecake € 5.00

dolce con base croccante e cremoso strato superiore di crema di formaggio e frutta di stagione

cheesecake with cream of cheese and seasonal fruit

Charlotte € 5.00

dolce a base di gelato alla crema artigianale con base di pan di spagna e aromatizzato al Grand Marnier

a dessert with base of vanilla ice cream, sponge cake and Grand Magne aroma

PIZZERIA RISTORANTE
LA CARAVELLA

VIA FRATELLI VASCO, 2
10124 TORINO
(angolo Via Po, 21)

TELEFONI
011 839 51 05
339 301 18 75 - 347 940 81 32

EMAIL
lacaravella2@gmail.com