



Pizzeria - Ristorante

**LA CARAVELLA**

# MENÙ 2021

**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
Carne cruda di carne piemontese con scaglie di Grana D.O.P. <i>piedmont meat with Grana cheese</i>	€ 10.00
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
Millefoglie di melanzane con pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico <i>Eggplant with fresh tomato, bufala cheese and basil</i>	€ 9.00

# PRIMI

## *FIRST COURSE*

Agnolotti del plin al sugo di arrosto di manzo piemontese Little ravioli with grevy sauce	€ 11,50
Spaghetti alla chitarra con caponatina di melanzane bianca, ciliegini e stracciatella di bufala <i>Fresh pasta with eggplants, fresh tomatoes and buffalo stracciatella cheese</i>	€ 13.50
Tajarin delle langhe al ragù di coniglio e zucchine Tagliolini pasta with rabbit ragù and zucchini	€ 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
Penne di Gragnano con ricotta vaccina, zucchine in fiore, menta di Pancalieri e zeste di limoni Penne pasta with ricotta cheese, zucchini, mint and flakes of lemon	€ 11.00

# SECONDI

## SECOND COURSE

Brasato di manzo al Barolo con patate di montagna al forno <i>Braised beef with Barolo wine and potatoes</i>	€ 13.00
Arrosto di manzo piemontese con patate al forno <i>Roasted piedmont beef with potatoes</i>	€ 12.50
Filetto di di maialino alle prugne <i>Filet of pork with prunes</i>	€ 15.00
Tagliata di filetto di Fassone piemontese all'aceto balsamico <i>Filet of piedmont Fassone beef with vinegar Balsamico</i>	€ 22.00
Carpione alla piemontese <i>Piedmont cotoletta, egg and zucchine cooked with wine and vinegar</i>	€ 12.00
Padellata di gamberoni rossi al prosecco <i>Grilled prawns blended in prosecco wine</i>	€ 18.00

# DOLCI

## DESSERTS

- Dolce dell'arco € 5.00  
Dolce al cucchiaino 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 cucchiaino 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](mailto:lacaravella2@gmail.com)