

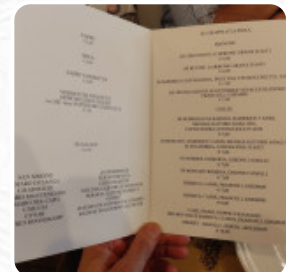


La Piola Sabauda Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/turin/la-piola-sabauda>
Via Giovanni Giolitti, N. 10, 10123 Torino TO, Turin, Italy
+33186995715 - lapiolasabauda.it

Categories

- Starters
- La Carn Crua
- Dessert
- La Selezione
- Secondi
- I dus
- Antipasti Piemontesi
- Carnes
- Wines & Spirits
- Liqueurs & Amari
- Main Course



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Piola Sabauda Menu



Starters & Salads

ANTIPASTO

Menu

FILETTO ALLA WELLINGTON

Spirits

PINOT GRIGIO

Postres

NOLTISSINO

Beef

TAGLIATA 18 €

Haxen

STINCO DI MAIALE CON BAGNA CAODA
GENTILE

Secondi Piatti

SLICED FASSONA

Main Dish

TONNO DI CONIGLIO

Pizza - Normal Ø 28Cm

POTATOES 6 €

Risotti

RISOTTO CARNAROLI AL BURRO,
CREMA DI TARTUFO ESTIVO

Antipasti (Vorspeisen)

ANTIPASTO OF THE DAY

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR

Antipasto

MERENDA SINOIRA 24 €

Business Lunch

LUNCH

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER

Alkoholische Geträmk

FERNET BRANCA

Principales

STEAKTARTARE 18 €

Beverages

ACQUA MICRO/ARCO REO SERVIZIO
PRANOEN

Hot Drinks

COFFEE

Red Wine

DOLCETTO DOGLIANI

Snacks And Sides

COLESLAW

Vine Rossi

TEROLDEGO

Red

BARBARESCO

La Piola Sabauda Menu



Dessert Wine

MOSCATO PASSITO

Piatti

BRASATO AL BAROLO

Braised

PORK SHANK

Primo

LASAGNE AI CARCIOFI E RASCHERA

Liquors (50MI)

BITTER OF THE CAPE

Vermouth

DOPO TEATRO COCCHI

Amaro

PETRUS BOONEKAMP

Secondo

BOLLITO ASCIUTTO DI REALE DI
FASSONA

Decorations And Plate Ware

SERVICE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

MÜLLER-THURGAU

Piatti Della Tradizione

RISOTTO CARNAROLI AL BARBERA
D'ASTI E SALSICCIA (7,12)

Menu Options

IL VIAGGIO DELLA PIOLA

Showcase Cakes

HAZELNUT CAKE

Condivisione (Proposte ad hoc
per gruppi di almeno 8 persone,
su prenotazione: chiedi alla
Cucina!)

BAGNA CAODA

Note

COPERTO SERVIZIO PRANZO

Bollicine (Bottiglia)

ALTA LANGA

Beilagen / Soßen

MASHED POTATOES

Bullfinchs Desserts

FRESH FRUIT SORBET

Le Paste e la Zuppa Zuppiera!

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO DI ARROSTO

La carn crua (i grandi piatti di
cruda di Fassone della Piola)

CIAMBELLA DI CRUDA

18 €

Dinner Pie Selection

DINNER

Merenda Sinoira

GRAN MISTO DI ANTIPASTI PIEMONTESI

La Piola Sabauda Menu



Wines & Fortified

SHERRY - BAROLO - PORTO - BOURBON

Piatti della Stagione

TAJARIN ALL'UOVO AL RAGU BLANCO
DELLE TRE CARNI

Bagna Caoda e Bagnanzola

LA BAGNANZOLA - FONDUTA DI
GORGONZOLA E VERDURE

SVIZZERINA CLASSICA

SVIZZERINA CLASSICA

BAGNANZOLA

BAGNANZOLA

FINANZIERA REALE

FINANZIERA REALE

Uncategorized

GÉNÉPI

Entrées

VEAL WITH TUNA SAUCE 14 €

SIDE DISHES

Primi

RAVIOLI DI ANATRA E FOIS GRAS,
BURRO CHIARIFICATO E TIMO

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO
D'ARROSTO

Dolci

BONET

TIRAMESU

Pizza

MEAT

FAVORITA

Wine

MERLOT

CHARDONNAY

Bevande

MICROFILTERED WATER

MICROFILTERED WATER

Postre

UN DOLCE A SCELTA DALLA CARTA DEI
DOLCI

TIRAMISÙ ALLO ZABAJONE

Liquori

AMARO MONTENEGRO

UNICUM

I Secondi

EFORMAGGIO CAPRINO

GIARDINIERA DI VERDURE AL
VERMOUTH

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

DESSERTS

Starters and Main Dishes

CARNE CRUDA ALTA LANGA

BRASATO DI FASSONA AL BAROLO

Lamerenda Sinoira

La Piola Sabauda Menu



GRAN MISTO DI ANTIPASTI PIEMONTESI
(3,4,7,8,9,10,12)

VITELLO TONNATO (3,4,7,9,10)

Acqua e Servizio

COPERTO E SERVIZIO PRANZO

COPERTO E SERVIZIO CENA

Alcoholic Drinks

BAROLO

ROERO ARNEIS

CABERNET FRANC

Vegetarianos

PIOLE' VEGETARIANO - CARTOCCIO DI
VERDURE E FORMAGGIO CAPRINO

TUMIN DEL FIEN GRIGLIATO SU
VERDURE AL FORNO

TUMIN DEL FIEN GRIGLIATO SU
VERDURE AL FORNO

Piatto

AGNOLOTTI AL RAGU BIANCO

AGNOLOTTI AL RAGU BIANCO

PASTA AL RAGÙ DI CINGHIALE

Prices

MENU WITH WINE

MENU WITHOUT WINE

ALTERNATIVE PRICE

Per cui ca venu da n'autr mund

PIOLÈ VEGETARIANO 16 €

TUMIN DEL FIEN 16 €

SALADA D'LA PIOLA 15 €

Formaggi e Rari

PIATTI E FORMAGGI RARI

PIATTI RARI PIEMONTESI E SFIZI

PIATTI RARI PIEMONTESI

Platos Tradicionales

AGNOLOTTI AL RAGÙ BIANCO DELLE
TRE CARNI

GNOCCHI DI VARAITA AL RAGÙ DI
CINGHIALE

RISOTTO CARNAROLI AL BLU DEL
CENISIO

ZUCCA E CASTAGNE

Contorni

TUJA 6 €

INSALATA MISTA VERDE E
POMODORO 5 €

PATATE AL FORNO CON ERBE
AROMATICHE

RATATOUILLE DI VERDURE AL FORNO

Coffee

LE GRAPPE D'LA PIOLA

BIANCAE DECA DIGRIGLINO

GARRONE GRANA D'ASTI

CAFFÈ CORRETTO DIRUCHE

Entree

SALADA 'D GALINA BIANCA DI SALUZZO
LA PIOLA SABAUDA

CIAMBELLA DI BATTUTA CRUDA DI
FASSONE

CAPUNET DI FASSONA

FLAN DI PORRI CON FONDUTA DI TOMA
DI BRA

La Piola Sabauda Menu



Seasonal Dishes

TAGLIARIN ALL'UOVO E PORCINI

CIAMBELLA DI CARNE CRUDA E PORCINI

TAGLIATA DI VITELLO FASSONE E PORCINI

PORCINI FRITTI (MINIMO 3 HG)

Crudi

LA CRUDA A PESO MIN. 3 HG, SALSE

LA CRUDA "TRADIZIONE"

LA CIAMBELLA DI CRUDA CON FONDUTA

IL TRIS DI CRUDE PIEMONTESE, AGLIO - LIMONE - TARTUFO

Restaurant Category



DESSERT

GLUTEN FREE

ITALIAN

FRENCH

I Grandi Piatti della Piola

TUMIN ELETRIC E ANCIUE AL VERD

LA CARPIONATA, MILANESE DI VITELLO, ZUCCHINI

UOVO ALL' OCCHIO DI BUE IN CARPIONE

GIRELLO SALMISTRATO DI VITELLO

Piatti di Funghi Porcini della Val Susa

UOVO ALL'ALBESE CON PORCINI

TAGLIATA DI CARNE CRUDA E PORCINI

AGLIATA DI VITELLO FASSONE E PORCINI

FRITTURA DI PORCINI FRITTI

Antipasti

CARNE CRUDA 14 €

TRIS DI CARNI CRUDE 18 €

VITELLO TONNATO ALL'ANTICA MANIERA

CARNE CRUDA DI FASSONA

FASSONA

Tablas

IL TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI RARI

IL TAGLIERE DI SOLI AFFETTATI RARI PIEMONTESE E SFIZI

I TAGLIERI DI SOLI FORMAGGI RARI PIEMONTESE, MIELE E UVA

IL TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI RARI

IL TAGLIERE DI SOLI AFFETTATI RARI PIEMONTESE E SFIZI

Wines

RUCHÈ PASSITO

SYTVANER

I DÙS D'LA PIOLA

VI GOURMAND

SVZZZERINA CLASSICA

Desserts

TARTE TATIN TIEPIDA

FINANZIERA - STORICA RICETTA DI QUINTO QUARTO (1,8,9,12,A)

LA BAGNACAODA (3,4,6,7,9)

BONET DI GHITINA

VARIGUSTICI A PRIMA CHEEMEI

La Piola Sabauda Menu



Carne Cruda

CRUDA A PESO

CRUDA TRADIZIONE

CIAMBELLA DI CRUDA CON FONDUTA

STEAK TARTARE SCOMPOSTA

RIS DI CRUDE PIEMONTESE, AGLIO -
LIMONE - TARTUFO

Side Dishes

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO
(1,9,12)

RAVIOLI DEL PLIN ALLE ERBETTE,
BURRO E ERBE AROMATICHE (1,3,7)

ZUPPA IN COCCIO DI PORRI, PATATE E
CASTELMAGNO (1,7,12)

SANCRAU DI CAVOLO ALLA
PIEMONTESE

PORRO DI CERVERE GRATIN

CARTOCCIO DI PATATE E FORMAGGIO
CAPRINO (OLE')

Main Course

TAJARIN ALL'UOVO 13 €

BRAISED 18 €

TAGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO

PLIN RAVIOLI WITH ROAST SAUCE

Primi Piatti

PLIN AL SUGO D'ARROSTO

AGNOLOTTI AL RAGU' BIANCO DELLE
TRE CARNI

TAJARIN IN CREMA DI PEPERONI DI
CARMAGNOLA

FAGOTTINI AL RAGÙ BIANCO DELLE
TRE CARNI

AGNOLOTTI AL BLU DEL CENISIO

TORTELLI ZUCCA E CASTAGNE

Per cuminsé

"TOMIN ELETRIC E ANCIUE AL
VERD" 14 €

TAGLIERE DI AFFETTATI E
FORMAGGI RARI PIEMONTESE 20 €

ANTIPASTO DEL GIORNO: SELAIVEUJA

CARNE CRUDA DI FASSONE
"TRADIZIONE"

SALSICCIA DI BRA CRUDA

"TOMIN ELETRIC E ANCIUE AL VERD"

Se l'ai fam

AGNOLOTTI TORINESI 13 €

PIOLÈ 16 €

SVIZZERINA CLASSICA, 16 €

LA FINANZIERA REALE 24 €

LA BAGNA CAODA GENTILE 22 €

LA BAGNANZOLA 22 €

La Carne Cruda

GRAM BOLLITO DI FASSONA ALLA
PIEMONTESE

LA CIAMBELLA DI CRUDA CONFONDUDA

LA STEAK TARTARE SCOMPOSTA

ALLAWELLINGTON

STINCO DI MAIALE GLASSATO AL
VERMOUTH

SVIZZERA - HAMBURGER PIEMONTESE

Vino e Specialità d'la Piola

FWANZIERA REALE

BAGNA CAODA GENTIA

La Piola Sabauda Menu



BAGNA ZOLA

PLIN AL SUGO D'ARROSTO BRASATO

BAGNA GODA GENTILE

BAGNANZOLA FWANIERA REALE

Carnes

LA SALSICCIA DI BRA

STINCO DI MAIALE BISCOTTATO AL FORNO

PIOLE' - CARTOCCIO DI PATATE E FORMAGGIO CAPRINO

LA STEAKTARTARE SCOMPOSTA

SVIZZERINA - L'HAMBURGER PIEMONTESE

FINANZIERA - STORICA RICETTA DI QUINTO QUARTO

DIAFRAMMA DI FASSONE ALLA PIASTRA CON CHIMICHURRI SABAUDO, PINZIMONIO ESTIVO

Wines & Spirits

BARBERA CASTAGNASSA, POST DAL VIN ROCCHETTA TANARO

VERMOUTH DIGESTIVI DA DISTILLAZIONE SOSTENIBILE VINACCE BLENDED

FRANCOLI, CHEMME, VERMUTINO SUPERIORE CHERASCO

GIALLE DI NEBBIOLO DA BAROLO, BARRIQUES 5 ANNI, MEDAGLIA D'ORO ANAG 2021, ELENA BORRA COSTIGLIOLE D'ASTI

MOSCATO, BARRIQUE 5 ANNI, MEDAGLIA D'ORO ANAG 2021, PUSA CAFE ELENA BORRA COSTIGLIOLE D'ASTI

NEBBIOLO RISERVA, GHIONE CANELLI

MOSCATO RISERVA, GHIONE CANELLI SAN SIMONE

Liqueurs & Amari

AMARO DI LANGA

CHINA MARTINI RISERVA 3 ANNI, FRANCOLI, GHEMME

CHABERTON, NIZURIN, LIQUORE DI NOCCIOLE

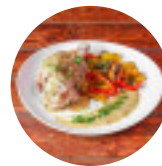
PERSICO LIQUEUR DI PESCA, RISERVA 7 ANNI, FRANCOLI, GHEMME

RATAFIA DI ANDORNO AL GINEPRO, 3000 BOTTIGLIE RISERVA 12 MESI, FRANCOLI, GHEMME

CASK FINISH, DOPPIO PASSAGGIO

RATAFIA DI ANDORNO AL LIMONE

Secondi



STINCO

17 €

FILETTO DI FASSONE ALLA WELLINGTON SABAUDA E PARMENTIER

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA

MAIALINO CROSTA

INVOLTINO DI MAIALE GLASSATO AL VERMOUTH

GRIGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

L'HAMBURGER PIEMONTESE (CHIZZARINA)

STORIA RICETTA DI QUINTO QUARTO (NANZIERA)

I dus

CRÈME CAMEL, PER NEN ESAGERÈ

5 €

PRUSCOIT

6 €

PANNA COTTA, AROMATIZZATA IN VARIA MANIERA

5 €

FRIANDISES CON CALICE DI PASSITO PASTICCERIA SECCA

6 €

PRUSCOIT (IN STAGIONE)

La Piola Sabauda Menu

PERSIPEIN (IN STAGIONE)

PANNACOTTA SPESSA AI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI

FRIANDISES E PASSITO

Antipasti Piemontesi

LA MERENDA SINOIRA

LA BAGNA CAODA

LA BAGNA CAODA

LA BAGNANZOLA - FONDUTA DI GORGONZOLA E VERDURE

IL TAGLIERE DI SOLI FORMAGGI RARI PIEMONTESE

BRANDACUJUN - BACCALÀ MANTECATO

MIELE E UVA

TARTARE DI TAGGIASCHE

La Selezione

PEPERONI DI CARMAGNOLA ARROSTO IN TRE ACCOMPAGNAMENTI

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI RARI (7,12)

FLAN DI ASPARAGI DI SANTENA CON CREMA DI PARMIGIANO

SELEZIONE DI SOLI AFFETTATI RARI PIEMONTESE (7,12)

LUMACHE DI CHERASCO SGUSCIATE ALLA BOURGUIGNONNE (3,7,8)

SELEZIONE DI SOLI FORMAGGI RARI PIEMONTESE (1,2,7,8,12)

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI RARI

SELEZIONE DI SOLI AFFETTATI RARI PIEMONTESE

SELEZIONE DI SOLI FORMAGGI RARI PIEMONTESE

Dessert



BUNET 5 €

TARTATEN 6 €

TIRMESÙ 6 €

ICE CREAM

TARTE TATIN

BUNET DELLA NONNA

CREME CARAMEL

TIRAMISU

PANNA COTTA

MENU DI NATALE

CONTORNI MISTI

Starters



BRA SAUSAGE 14 €

RAVIOLI DEL PLIN 14 €

CAPONET DI FARAONA

BRANDACUJUN DI LANGA

FOIE GRAS, CROSTINI DI PANE CON FASSONA E RISTRETTO DI VERMUTH

TARTARA SU FONDUTA DI TOMA

LA MERENDA SINOIRA, GRAN MISTO DI ANTIPASTI PIEMONTESE

BOLLITO DI FASSONA ALLA PIEMONTESE

BAGNA ZOLA - FONDUTA DI GORGONZOLA E VERDURE

BAKED VEGETABLES

CIPOLLA FARCIA, CIPOLLA AL FORNO RIPIENA

BRA E FONDUTA

BACCALA MANTECATO

La Carn Crua

TACUMA DECIS

La Piola Sabauda Menu



**BRASATO DI FASSONA AL BAROLO
(9,12A)**

LA CRUDA (PESO MIN. 2 HG, SALSE 8.10)

**STINCO DI MAIALE GLASSATO AL
VERMOUTH 10**

LA CRUDA TRADIZIONE (7,8,10)

LA SALSICCIA DI BRA (8,12)

**PIOLO VEGETARIANO - COCIO DI
VERDURE AL FORNO**

**LA CIAMBELLA DI CRUDA CONFONDATA
(3,7,8,10)**

FORMAGGIO CAPRINO (7,10,12)

**LA STEAK TARTARE COMPOSTA
(3,4,7,8,9,10,12)**

**COSCIA DI AGNELLO DISOSSATO AL
MOSCATO D'ASTI**

**IL TRIS DI CRUDE PIEMONTESE - AGLIO,
LIMONE, TARTUFO (7,8,10)**

**SCOTTADITO LAMBE E VERDURE DI
STAGIONE**

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Piola Sabauda Menu



La Piola Sabauda

Via Giovanni Giolitti, N. 10, 10123
Torino TO, Turin, Italy

Opening Hours:
Friday 12:30-15:30 19:30-23:30

Made with [Menu](#)

