



Menu La Ferramenta Del Gusto Emiliano

<https://piatti.menu>
Via Giuseppe Giacosa, 10, Turin, Italy



La carta di La Ferramenta Del Gusto Emiliano di Turin include 169 menù. In media i **menù o bevande sul [il menù](#)** costano circa 20 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso.

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



Pizza

PROSCIUTTO DI PARMA 6 €

Primi

GNOCCHO FARCITO 10 €

Portate Principali

LASAGNE

Panini

MORTADELLA 5 €

Bevande

BIRRA

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Al Forno*

PATATE AL FORNO 5 €

Contorni - Contorni

INSALATINA MISTA 6 €

Pasta Fatta In Casa

LASAGNE EMILIANE

Ravioli Fritti

GNOCCHO FRITTO 4 €

Prosciutti e Salumi (Cold Meats)

STROLGHINO 6 €

Secondo

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E MARINATE IN BIRRA ARTIGIANALE CON PATATE AL FORNO

Dal Forno a Legna

CULATELLO 11 €

Sfizi, Per Iniziare

PATATINE FRITTE 5 €

Alcune Delle Varie Pizze

LA ZUCCA 15 €

Seconti Mare E Terra

IL LOMBETTO

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti - Cantina Storchi

POZZOFERRATO ROSSO EMILIA IGT BIOLOGICO 0,75 LT. 25 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti -Cantina Medici Ermete

CONCERTO REGGIANO LAMBRUSCO SECCO DOP 0,75 LT. 22 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti -Cantina Crocizia

MARC'AURELIO ROSSO EMILIA IGT 0,75 LT. 23 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti - Cantina Villa Picta

VILLA PICTA 2018 LAMBRUSCO DI
MANTOVA IGP 0,75 LT 19 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti - Cantina Franchina E Giarone

LENIDE EMILIA ROSSO FRIZZANTE
IGP 0,75 LT 23 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi- Cantina Venturini Baldini

TERS MALBO GENTILE DOP 0,75 LT. 30 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Castelli Del Duca

GUTTURNIO RISERVA DOC
ALESSANDRO 0,75 LT. 23 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Orsi San Vito

PRO.VINO ROSSO EMILIA IGT 0,75
LT 27 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Ancarani

INDIGENO RAVENNA TREBBIANO
FRIZZANTE 0,75 LT 24 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Bergianti

LAMBRUSCO FINE LAMBRUSCO
METODO CLASSICO ROSÈ 0,75 LT. 27 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Podere La Berta

METODO CLASSICO BRUT METODO
CLASSICO 0,75 LT. 26 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina Gradizzolo

BERSOT 33 EMILIA IGT 0,75 LT. 21 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina Crocizia

MARCOVALDO EMILIA IGT 0,75 LT 26 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantina Elio Perrone

TASMORCAN BARBERA D'ASTI
DOCG 0,75 LT 24 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantine Bava

ROSIGNANA ALBAROSSA 2011
DOC 0,75 LT 23 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



I Vini Del Piemonte – I Bianchi Fermi - Cantina Bel Colle

NASCETTA 0,75 LT 32 €

I Vini Del Piemonte – I Bianchi Fermi - Cantina Bava

THOU BLANC CHARDONNAY 2018 0,75 LT 21 €

I Vini Del Piemonte – I Bianchi Fermi - Cantina Enrico Serafino

ENRIO SERAFINO GAVI 2017 0,75 LT 23 €

I Vini Del Piemonte – I Bianchi Fermi - Cantina Elio Perrone

GI' 0,75 LT 24 €

Le Bolle - Cantina Divella (Franciacorta)

METODO CLASSICO DOS. ZERO BLANC DE BLANCS 0,75 LT 45 €

Le Bolle - Cantina Ilaria Salvetti

CALUSO DOCG SPUMANTE MILLESIMATO 0,75 LT 35 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti- Cantina

Venturini Baldini

RUBINO DEL CERRO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP 0.75 LT. 24 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi- Cantina Bacone

345 LANGHE DOC NEBBIOLO 0,75 LT 27 €

Le Bolle - Cantina Ca' Sala

PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMA ATO 22 €

Gli Champagne Cantina Chanard Duchene

CUVEE' LEONIE 0,75 LT 64 €

Seconda Portata – Antipasto – I Formaggi

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO (LE 3 STAGIONATURE) CON MARMELLATA BIOLOGICA ARTIGIANALE E RISERVA BALSAMICA

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

Pasta - Piccola Porzione

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



Bevande - Bibite

COCA COLA – 0,33 CL 3 €

COCA COLA ZERO – 0,33 CL 3 €

Primi - I Tortelli *

I VERDI 15 €

I PATATE OMAGGIO A "DA VITTORIO 16 €

Bevande - Vini

AMARI ARTIGIANALI REGGIANI 4 €

AMARI TRADIZIONALI 3 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti - Cantina Venturini Baldini

MARCHESE MANODORI REGGIANO LAMBRUSCO DOP 0,75 LT. 23 €

MONTELOCCO LAMBRUSCO EMILIA IGP 0,75 LT. 20 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Frizzanti - Cantina Opera 02

OPERA 02 LAMBRUSCO DI MODENA DOP 0,75 LT 23 €

OPERA PURA LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP 0,75 LT. 25 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Storchi

BRAJE ROSSO EMILIA IGT BIOLOGICO 0,75 LT 32 €

PERIVANA ROSSO EMILIA IGP BIOLOGICO 0,75 LT. 36 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Opera 02

MALBO D'OPERA ROSSO EMILIA IGP 0,75 LT 24 €

POGGIOTURA RAVENNA SANGIOVESE IGT ROSSO 0,75 LT 35 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Podere La Berta

SOLANO ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE 0,75 LT 24 €

OLMATELLO ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA 0,75 LT 32 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Venturini Baldini

CADELVENTO ROSÉ LAMBRUSCO DOP 0,75 LT. 25 €

GRANIERI MALVASIA SECCA SCANDIANO E CANOSSA DOP 0,75 LT. 25 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Casali

CA' BESINA SCANDIANO E CANOSSA METODO CLASSICO DOP 0,75 LT. 35 €

PINOT NERO SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ 0,75 LT. 36 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Gradizzolo

IN BUCCIA LAMBRUSCO DI MODENA DOP 0,75 LT. 19 €

ALIONZA EMILIA IGP 0,75 LT. 19 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Frizzanti - Cantina Franchina E Giarone

MARGOT EMILIA FRIZZANTE IGT 0,75 LT. 23 €

PERBENCI EMILIA FRIZZANTE ROSATO IGT 0,75 LT. 23 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina Vigne Dei Boschi

16 ANIME – RIESLING BIANCO 0,75 LT 33 €

MONTERE' – ALBANA BIANCO 0,75 LT 36 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina San Biagio Vecchio

SABBIAGIALLA IGT RAVENNA BIANCO 0,75 LT 27 €

CACCIABRUCO IGT RAVENNA BIANCO 0,75 LT 25 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina

Ancarani

LE SIGNORE IGT RAVENNA BIANCO 0,75 LT 24 €

PERLAGIOIA IGT RAVENNA BIANCO 0,75 LT 25 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantina Morando Silvio

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2020 0,75 LT 23 €

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2021 0,75 LT 23 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantina Luca Ferraris

CLASIC RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 0,75 LT 26 €

LA REGINA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 0,75 LT 27 €

Le Bolle - Cantina Enrico Serafino

ALTA LANGA BRUT 0,75 LT 36 €

PARCELLAIRE 0,75 LT 46 €

I Vini Dell'emilia – I Bianchi Fermi - Cantina Ancarani Cantina Villa Papiano

STRADA CORNIOLO ROMAGNA DOC TREBBIANO 0,75 LT € 26 €

TRESCHE FORLÌ IGT SAUVIGNON BLANC 0,75 LT 30 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantina Rivetto

NEBBIOLO LANGHE NEBBIOLO 0,75 LT 34 €

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA BAROLO DOCG 0,75 LT 65 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Cantina Podede Ai Valloni

GRATUS NEBBIOLO DELLE COLLINE NOVARESI 0,75 LT 29 €

CIGNA CRISTINA BOCA DOC 0,75 LT 50 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina Villa Papiano

PAPESSA- ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE 0,75 LT 25 €

PRE' ROMAGNA SANGIOVESE DOC PREDAPPIO 0,75 LT 32 €

I Vini Del Piemonte – I Bianchi Fermi

ROERO ARNEIS DOCG 0,75 LT 22 €

LORENS CHARDONNAY DOC 0,75 LT. 35 €

Prima Portata – Antipasto – I Salumi

TAGLIERE TRADIZIONE EMILIA (CULATTA DI CANOSSA, MORTADELLA BOLOGNA, COPPA DI CANOSSA E SALAME STAGIONATO)

CESTINO DI PANE CALDO EMILIANO (TIGELLE E GNOCCO FRITTO) ACCOMPAGNATO DA MOUSSE DI MORTADELLA, CUNZA E SQUACQUERONE

Primo A Scelta Della Tradizione

TORTELLI VERDI AL BURRO E PARMIGIANO

TORTELLI DI ZUCCA AL SOFFRITTO REGGIANO

Ingredienti Utilizzati

PARMIGIANO

TORTELLINI

Bevande Alcoliche

GRAPPA 5 €

PROSECCO 6 €

LAMBRUSCO

Secondi Piatti

LA TAGLIATA DI SEMPRE MA DA NOIA 20 €

COSTINE UBRIACHE 18 €

IL POLPO VA IN EMILIA 24 €

Dolci

DELIZIA AL LIME 7 €

TORTA TENERINA DI FERRARA 7 €

DOLCE DEGUSTARE 10 €

Bevande - Caffè

CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO 2 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO
DECAFFEINATO 3 €

CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO ORZO 3 €

La Carta Dei Vini E Delle Birre - Per Iniziare....

SPRITZ EMILIANO 6 €

KIR EMILIANO 6 €

VINO AL CALICE SECONDO LA
MESCITA DEL GIORNO 5 €

I Vini Dell'emilia – I Rossi Fermi - Cantina San Biagio Vecchio

PORCALOCA ROMAGNA DOC
SANGIOVESE SUPERIORE 0,75 LT 24 €

DI FRUTTA ROSSA E CILIEGIE E HA
UN GUSTO SNELLO E
RINFRESCANTE, LEVIGATO,
SCORREVOLE E SOTTILE ORIOLO
ROMAGNA DOC SANGIOVESE 2018
0,75 LT 26 €

MONTETERBATO IGT RAVENNA
ROSSO SAVIGNON ROSSO
CENTESIMINO 0,75 LT 26 €

Dessert

SCIOCCHEZZA INGLESE 7 €

TORTA TAGLIATELLA 7 €

SBRISOLONA 7 €

SORBETTO DEL GIORNO 5 €

Portata Principale

TAGLIATELLE AL RAGÙ DELLA
NONNA LORETTA 16 €

LASAGNE DELLA TRADIZIONE 16 €

CAPPELLETTI IN BRODI 17 €

IL RISOTTO FAUN SALTO IN
ROMAGNA 19 €

La Carta Dei Formaggi

PARMIGIANO REGGIANO 18 MESI 6 €

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
QUALITÀ MONTAGNA 7 €

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI
QUALITÀ MONTAGNA 8 €

IL PICCOLO TAGLIERE DEI
FORMAGGI 17 €

Le Birre Artigianali Emiliane – Birrificio Oldo Cà Del Bosco Di Sopra (Re)

GIO' IRREVERENT PURE PILS 0,33
LT. 6 €

REGGIA INTENSE IMPERIAL PILS
0,33 LT. 6 €

MIA STILE BLANCHE WEISS BIANCA
0,33 LT 6 €

CASTAEPURA- SCOTTISH ALE 0,33
LT. 6 €

I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi - Antica Cascina Dei Conti Di Roero

DOLCETTO 0,75 LT 22 €

PASSIONE 0,75 LT 29 €

BARBARESCO 0,75 LT 43 €

BAROLO "PICHEMEJ" 0,75 LT 70 €

Menu La Ferramenta Del Gusto Emilia



I Vini Del Piemonte – I Rossi Fermi- Cantina Lodali

BARBERA D'ALBA DOC 0,75 LT	22 €
NEBBIOLO D'ALBA DOC 0,75 LT	26 €
BAROLO BRICCO AMBROGIO DOCG 2019 0,75 LT	40 €
BARBARESCO LORENS DOCG 2019 0,75 LT	50 €

I Nostri Salumi

IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA)

LO STROLGHINO O SALAMINO DI CULATELLO.

LA COPPA DI CANOSSA

IL GUANCIALE DI CANOSSA.

PARMIGIANO REGGIANO QUALITÀ MONTAGNA.

Stuzzicherie

GNEC FRETT	5 €
TIGELLE CON SALSA A SCELTA	6 €
LE POLENTINE	8 €
CONO DI CASAGAI FRITTO	6 €
GIARDINIERA DI NONNA LORETTA	7 €
CONO DI CASAGAI FRITTI	5 €

La Carta Dei Salumi (Medio)

COPPA DI CANOSSA	5 €
SALAME STAGIONATO	5 €
LOMBETTO DI CANOSSA	5 €
SPALLA COTTA TIEPIDA	6 €
PANCETTA STRAVECCHIA	5 €
FIOCCO DI CULATTA – ROSSENELLO	6 €
CULATTA – CANOSSELLO	7 €

Antipasti

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO	16 €
TACOS DELLA FERRAMENTA	15 €
L'EMILIA IN PIEMONTE	15 €
IL BRANDACUJUN A REGGIO EMILIA	14 €
NEW TACOS DELLA FERRAMENTA	10 €
INSALATINA EMILIANA	11 €
LA TRADIZIONE DELL'EMILIA	25 €
SUA MAESTA' IL CULATELLO	32 €
GRAN TAGLIERE DI CANOSSA	42 €
IL TAGLIERE DELL'APERITIVO 2.0	25 €
SUA MAESTA' LA TIGELLA	23 €
I NOSTRI TAGLIERI SONO SERVITI CON IL GNOCCO FRITTO REGGIANO.	

Menu La Ferramenta Del Gusto Emiliano



La Ferramenta Del Gusto Emiliano

Via Giuseppe Giacosa, 10, Turin,
Italy

Orari di apertura:

Martedì 19:30-23:00

Mercoledì 19:30-23:00

Giovedì 19:30-23:00

Venerdì 19:30-23:00

Sabato 19:30-23:00

Fatto con Piatti

