



Lo Tatà
ristorante - pizzeria

RISTORANTE LO TATA'

Noi cuochi siamo creatori di piatti che danno un breve ed effimero piacere. Un attimo e... tutto scompare. Ma se siamo capaci di lasciare un segno, di creare un ricordo che valga la pena di essere conservato, abbiamo onorato il nostro mestiere.

A Lo Tatà condividiamo una idea: cucinare è più che accostare sapori, accogliervi è più di un gesto professionale. Abbiamo deciso che cucina è la nostra insegna e un sorriso la nostra filosofia.

Nel menù troverete i piatti che caratterizzano Lo Tatà da sempre e altri di recente ideazione.

PIZZERIA LO TATA'

La pizzeria Lo Tatà propone tradizionalità e qualità, grazie alle esperienze italiane ed europee del pizzaiolo.

La sua creatività culinaria e la qualità delle materie prime campane e valdostane fanno la vera differenza.

In ogni singolo dettaglio c'è cura, amore e passione fatta di tradizione, accurata ricerca degli ingredienti e professionalità nella preparazione.

Qui proponiamo una pizza contemporanea con la tecnica dell'autolisi, l'utilizzo di un mix di farine Molino Magri e una lievitazione di 24h con una idratazione 68%

Solo a pranzo / Only at lunch / Déjeuner uniquement

Calice/ un verre vin brulé

MENU' DELLO SCIATORE/ MENU DU SKIEUR 25€

**Antipasto: coccoli di pasta fritta con stracchino , coppa al ginepro, lardo
di Arnad e mortadella di Bologna**

*Fried dough with stracchino cheese, juniper coppa, Arnad lard and Bologna mortadella
Cocoli à la pâte frite avec fromage stracchino, coppa de genièvre, saindoux d'Arnad et
mortadelle de Bologne*

Un primo a scelta- Un premier plat au choix:

**Lasagne Bolognese, Tortellini panna e prosciutto
e Spaghetti alla chitarra cacio e pepe**

*Lasagna Bolognese, Tortellini with cream and ham and pasta pecorino cheese and pepper
Premier: Lasagne bolognaise, tortellini à la crème et au jambon et pâtes pecorino et poivre*

Dolce: Tiramisù o Crema yogurt e nutella

(Tiramisù or Yoghurt and Nutella cream –Tiramisù o Tuiles de crème glacée au chocolat)

Acqua

(Water -- Eau)

MENU' DELLO SCIATORE/ MENU DU SKIEUR 30€

**Antipasto: coccoli di pasta fritta con stracchino, coppa al ginepro, lardo
di Arnad e mortadella di Bologna**

*Fried dough with stracchino cheese, juniper coppa, Arnad lard and Bologna mortadella
Cocoli à la pâte frite avec fromage stracchino, coppa de genièvre, saindoux d'Arnad et
mortadelle de Bologne*

Secondo: Carbonada di vitella con polenta o salsicetta con polenta

(Main: Stewed sausage with polenta or Carbonada (veal stew) with polenta

--Selon: Saucisse à la polenta o Carbonada à la polenta

Dolce: Tiramisù o Crema yogurt e nutella

(Tiramisù or Yoghurt and Nutella cream –Tiramisù o Tuiles de crème glacée au chocolat)

Acqua

(Water -- Eau)

ANTIPASTI – STARTERS – ENTRÉES

Tagliere con selezione di salumi misti e castagne al miele 18€

(Selection cold cuts and chestnuts with honey –

Sélection de charcuterie et châtaignes au miel)

Tagliere di formaggi selezionati con salse 15€

(Selection cheeses with jams -- Sélection de fromages avec confitures)

Torchon foie gras ,pane tostato ai cereali ,mostarda di fichi,pepe rosa 20€

Torchon foie gras , toasted cereal bread, fig in mustard and pink pepper-

Foie gras Torchon, pain de céréales grillé, Moutarde aux figues et poivre rose

Tartare di Fassona (la Granda pres. slow food) battuta al coltello

verdure in agro dolce e uovo di quaglia 15€

(Fassona beef tartar and quail egg -- Tartare de Fassona et œuf de caille)

Flan di cavolfiori e broccoli con fonduta di pecorino di fossa

e lamella di tartufo 14€

Cauliflower and broccoli flan with pecorino cheese fondue

Flan de chou-fleur et brocoli avec fondue au pecorino

Escargot alla Bourguignonne (12 pz.) 16€

Coccoli di pasta fritta con stracchino e prosciutto crudo al ginepro 12€

(Fried dough with cheese and juniper berry ham – Câlins de pâte frits, fromage et jambon)

Tartiflette Valdostana 14€

Hot terrine with potatoes, bacon and Reblochon cheese-

Terrine chaude, pommes de terre, bacon et Reblochon

PRIMI DI PASTA FRESCA – PASTA – PÂTES

Crema del giorno 12€

Cream of the day-Crème du jour

Caramelle al radicchio e provola, Taleggio e lamelle di mandorle 15€**

*(Fresh pasta stuffed with radicchio and provola, taleggio cheese and chopped almonds --
Pâtes fraîches farcies au radicchio et provola, fondue taleggio et amandes grainées)*

Gnocchetti verdi all'ortica* al blu D'Aosta e granella di pistacchio 14€

*(Nettle green gnocchi with Aosta blue cheese and chopped pistachios -- Gnocchi verts à
l'ortie avec D'Aoste bleu et pistaches hachées)*

Ballanzoni Bolognesi burro salvia e crema di parmigiano reggiano 15€

Ballanzoni Bolognesi with sage butter and sliced Parmigiano Reggiano cheese

Tagliolino ai funghi porcini* 16€

(Tagliatelle with porcini mushrooms -- Tagliatelle aux champignons cèpes)

Tagliolino di grano saraceno al ragù di cervo* sfumato grappa di**

Moscato con parmigiano Reggiano 15€

*(Buckwheat tagliolino pasta with Deer ragu slow cooked in Moscato grappa -- Tagliolino
de sarrasin avec ragoût de cerf nuancé avec MosAcato grappa)*

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe 14€

pasta pecorino cheese and peppe - et pâtes pecorino et poivre

Ballanzoni Bolognesi au beurre de sauge et tranches de Parmigiano Reggiano

Tortellini neri all'aroma di tartufo 16€

Black tortellini with truffle flavour and cream and perlage

Tortellinis noirs à la truffe et à la crème et perlage

SECONDI – MAIN COURS – SECONDES

Coscietta d'anatra, CBT, con demi glacé ai "frutti di bosco" 22€

Duck leg, CBT, with demi glacé with "berries" – cuisse de canard, CBT, demi glacé«baies »

Salsicetta** con polenta Taragna 15€

Sausage with polenta – Saucisse à la polenta

Carbonada di vitello** con polenta taragna 16€

Carbonada with polenta-Carbonada à la polenta

Polenta taragna con funghi porcini* 16€

Polenta taragna with porcini mushrooms

Polenta taragna aux cèpes

Stinco intero di suino (CBT) demi glacé al barbera 19 €

Pork knuckle with demi glacé barbera - Jarret de pork demi glacé barbera

Guancia di bovino (CBT) e demi glacé al Nebbiolo 24€

Cow's cheek cooking low temperature

Joue de vache cuisson à basse température

Costine di agnello fritte** 24€

(fried lamb ribs – Cotolette d'agneau frites)

Cervello** di vitella fritto 16€

*Brain** of fried veal- Cerveau** de veau frit*

Fonduta di formaggio, pane croccante, polenta fritta e sfere di patate 16€

Fondue with fried polenta and potatoes - Fondue au fromage avec polenta frite et pommes

DALLA NOSTRA GRIGLIA – OFF THE GRILL – DE NOTRE GRILLE

Bistecca alla Fiorentina 7€ l'etto

(Florentine T-bone steak -- Steak Florentin)

Filetto di cervo con salsa di fichi in agrodolce 30 €

Venison fillet with sweet and sour fig sauce-

Filet de chevreuil à la sauce aigre-douce aux figues

Tagliata pluma* d'Iberico rucola e glassa balsamico 25€

(Sliced pluma iberica pork -- Tranches pluma d'Iberico)

Tagliata di Fassona (la Granda pres. slow food) Sale rosa e rosmarino 23

Sliced fassona beef with pink Himalayan salt and rosemary-

Tranches de bœuf fassona au sel rose de l'Himalaya et romarin

Tagliata Fassona (la Granda pres. slow food), funghi porcini trifolati 26€

Sliced fassona beef with sautéed porcini mushrooms

Tranches de bœuf fassona aux cèpes sautés

Hamburger di Chianina*200 g con patate fritte 15€

(Chianina beef hamburger with a french fries –

Hamburger de Chianin avec pommes frites)

Hamburger Wagyu 23 €

Cipolle caramellate, pane di semi croccante, patate fritte

Caramelized onions, crispy seed bread, french fries

Oignons caramélisés, pain croustillant aux graines, frites

Hamburger vegetariano* con verdure 15€

Vegetarian burger Fresh seasonal salad- Salade fraîche de saison*

**SPECIALITA' SU ORDINAZIONE – SPECIALTIES ON REQUEST –
SPÉCIALITÉS SUR DEMANDE**

(Per tutti i commensali)

**Pierrade: costine di agnello, manzo, carne bianca, salsicetta, pluma di
iberico* con verdure e salse) 35€**

*(Pierrade: lamb ribs, beef, white meet, sausage, iberian pluma with vegetables and sauces –
– Pierrade: côtes d'agneau, boeuf, viande blanche, saucisses, Pluma de ibérique avec
lègumes et sauces)*

**Raclette: formaggio Raclette servito con verdure in agro dolce, mocetta,
lardo e patate rosse bollite 35€**

*(Raclette: Raclette cheese served with vegetables in sweet argus, mocetta, lardo and boiled
red potatoes -- Raclette: fromage Raclette servi avec légumes aigre-doux, mocetta, lardoet
et pommes de terre rouges bouillie)*

CONTORNI

Patate al forno 5€

(Baked potatoes -- Pommes de terre au four)

Verdure saltate in padella del giorno 5€

(Salad -- Salade)

Patate fritte* 5€

(French fries -- Pommes de terre frites)

Verdure grigliate 7€

(Vegetables of the day -- Lègumes du jorn)

LE NOSTRE PIZZE

Marinara 8€

(Pomodoro San Marzano DOP , aglio, origano dei Monti, olio extravergine d'oliva 100% italiano

(Tomato, garlic, origano, extravergine olive oil -- Tomate, ail, origan, huile d'olive extravergine)

Margherita 9€

(Pomodoro San Marzano DOP , fior di latte 100% latte campano, basilico, olio extravergine d'oliva 100% italiano

(Tomato, parmigiano Reggiano, mozzarella, basil, extravergine olive oil -- Tomate, parmigiano Reggiano, mozzarella, basilic, huile d'olive extravergine)

Provola & Pepe 14€

(Pomodoro San Marzano DOP , parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola di bufala campana, basilico, mix di pepe, olio extravergine d'oliva 100% italiano

(Tomato, parmigiano Reggiano, buffalo provola, basil, pepper mix, extravergine olive oil -- Tomate, parmigiano reggiano, provola de buffle, basilic, mélange de poivre, huile d'olive extravergine)

Napoli a La Thuile 12€

(Pomodoro San Marzano DOP capperi, olive taggiasche. All'uscita: origano dei Monti, pomodori semi-dried, alici del mar Cantabrico, olio extravergine d'oliva 100% italiano

(Base: tomato, capers, taggiasca olives. Outside the oven: oregano, semi-dried tomatoes, anchovies, extravergine olive oil -- Base: tomate, câpres, olives taggiasca. En dehors du four: origan, tomates demi-séchées, anchois, huile d'olive extravergine)

La bufalina 12€

mozzarella di bufala campana, pomodoro rosso , perlage

basilico, olio EVO 100% italiano

(Base: parmigiano Reggiano cream, buffalo mozzarella. Outside the oven: red tomato reduction, basil pesto perlage, extravergine olive oil -- Base: crème Parmigiano Reggiano, mozzarella de buffle. En dehors du four: réduction de la tomate rouge, perlage de pesto de basilic, huile d'olive extravergine)

Salsiccia & Friarielli 14€

friarielli napoletani, salsiccia di suino, provola di bufala campana, olio EVO 100% italiano

(Friarielli cream, swine sausage, Parmigiano Reggiano, buffalo provola, extravergine olive oil -- Crème Friarielli, saucisse de porc, Parmigiano Reggiano, provola de buffle, huile d'olive extravergine)

Capricciosa 15€

(Crema di pomodoro giallo , Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte 100% latte campano, funghi misti con porcini, carciofini. All'uscita: prosciutto arrosto, terra di olive, basilico, olio extravergine d'oliva 100% italiano*

(Base: yellow tomato cream, Parmigiano Reggiano, mozzarella, mixed mushrooms, artichokes. Outside the oven: roasted ham, ground olives, basil, extravergine olive oil -- Base: crème de tomate jaune, parmigiano Reggiano, mozzarella, champignons mélangés, artichauts. En dehors du four: jambon rôti, olives moulues, basilic, huile d'olive extravergine)

4 formaggi 15€

(Crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fior di latte 100% latte campano, Toma di Gressoney, fontina, bleu d'Aoste, olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Parmigiano Reggiano cream, mozzarella, Gressoney Toma, fontina, Aosta blue cheese, extravergine olive oil -- Parmigiano Reggiano, mozzarella, Gressoney Toma, fontina, bleu d'Aoste, huile d'olive extravergine)

La Mocetta 15€

(Fior di latte 100% latte campano, misticanza di campo, mocetta, scaglie di parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, zeste di limone, olio EVO 100% italiano)

(Mozzarella, salad, mocetta, parmigiano flakes, lemon zest, EVO -- Mozzarella, salade, mocetta, flakes au parmigiano , zeste de citron, huile d'olive extravergine)

La Bronte 15€

(Fior di latte 100% latte campano, mortadella IGP, ricotta di bufala campana, granella di pistacchio, zeste di limone, olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Mozzarella, mortadella, bufalo ricotta, pistachio flakes, lemon zest, extravergin olive oil -- Mozzarella, mortadella, ricotta de buffle, flakes de pistache, zeste de citron, huile d'olive extravergine)

La Vegetariana 14€

(Fior di latte 100% latte campano, crema di carote, verdure grigliate, cipolla croccante, basilico olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Mozzarella, carrot5 cream, grilled vegetables, crispy onion, extravergine olive oil -- Mozzarella, crème de carottes, légumes grillés, oignon, huile d'olive extravergine)

Ginepro 16€

(Base focaccia, crema di gorgonzola, prosciutto crudo al ginepro, perlage di tartufo, olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Focaccia base, gorgonzola cream, juniper berry ham, truffle perlage, extravergine olive oil -- Base de focaccia, crème de gorgonzola, jambon de genièvre, perlage de truffe, huile d'olive extravergine)

Monte Bianco 16€

(Fior di latte 100% latte campano, pomodorini gialli, crema di pecorino, in uscita polvere di caffè e lardo di Arnad , olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Mozzarella, red and yellow tomatoes, ricogtta, basil, extravergin olive oil -mozzarella, tomates rouges et jaunes, ricotta, basilic, huile d'olive extravergine)

Lo Tatà 22€

(Due cotture – fritta 180°, forno 380°. All'uscita: stracciatella di bufala campana, tartare di fassona battuta al coltello, polvere di rosmarino, perlage di tartufo ,misticanza, olio extravergine d'oliva 100% italiano

(Fried 180°, oven 380°. Outside the oven: stracciatella, fassona tartare, rosemary powder, truffle perlage, extravergine olive oil -- Frit 180°, four 380°. En dehors du four: stracciatella, tartare de fassona, poudre de romarin, perlage de truffe, huile d'olive Evo

La diabolica 14€

(Pomodoro San Marzano DOP , fior di latte 100% latte campano, crema nduja, salamino piccante origano e basilico fresco olio extravergine d'oliva 100% italiano

(tomato, mozzarella, nduja, extraverrgin olive oil- tomate, mozzarella, nduja, huile d'olive extravergine)

La Doc 15€

fior di latte 100% latte campano, crema di zucca, fonduta Valdostana, salsiccia, granella di nocciola olio extravergine d'oliva 100%

fior di latte 100%, pumpkin cream, Aosta Valley fondue, sausage, chopped hazelnuts, 100% extra virgin olive oil

fior di latte 100%, crème de potiron, fondue valdôtaine, saucisse, noisettes concassées, huile d'olive extra vierge 100%

La Sottobosco 16€

fior di latte 100% latte campano fonduta di tartufo funghi trifolati crema di parmigiano olio extravergine d'oliva 100% italiano

fior di latte 100% milk from Campania truffle fondue sautéed mushrooms parmesan cream 100% Italian extra virgin olive oil

Calzone ripieno 12€

fior di latte 100% latte campano, salame napoletano ,ricotta di bufala, pepe, pomodoro San Marzano DOP olio extravergine d'oliva 100% italiano

DOLCI - DESSERTS - SUCRERIES (7€)

Tiramisù

Torta Sacher

Cantuccini di Prato con Vinsanto Toscano

(Prato biscuits with Tuscan Vinsanto -- Biscuits Prato au Vinsanto toscan)

Sorbetto del giorno

(Sorbet of the day -- Sorbet du journ)

Yougurt bianco nutella e biscotto

Tortino al cioccolato con cuore morbido

(Chocolate cake with warm heart -- Gâteau au chocolat au cœur tendre)

Marroni con Brandy e panna

(Chestnuts with Brandy, and whipped cream -- Châtaignes au Brandy, crème fouettée)

Torta di mele

(Apple pie -- Tarte aux pommes)

Cannolo alla Siciliana con granella di pistacchio

Sicilian cannoli with chopped pistachio- Cannoli siciliens à la pistache hachée

Pere Martin sec tiepide sciroppate al vino rosso con panna

Warm Martin sec pears in red wine syrup with cream

Poires Martin sec tièdes au sirop de vin rouge avec crème

Crema Catalana

Catalan Cream- Crème Catalane

BEVANDE

Acqua naturalizzata 2,50€

Acqua in bottiglia Di Lurisia 3,50€

Coca cola 3,00€

Fanta 3,00€

Sprite 3,00€

Birra artigianale "Les Biers Des Salasses" 0,33cl (bianca/rossa) 6,00€

Birra alla spina "Poretti" (bionda/rossa)

- piccola (0,2cl) 3,5 €

- media (0,4cl) 5,5 €

Peroni 0,33cl €3,50

Peroni analcolica €3,50

Vino della casa rosso Barbera

Vino della casa bianco Piemontese Doc Cortese

- ¼cl 5,00€

- 0,5cl 8€

- 1l 14€

Caffè 1,50€

Cappuccio 3€

The 3€

Distillato da 4€ a 15€

Vini dolci da 4€ a 9€

Amaro 4€[

Coperto €2,50]

Gli alimenti contrassegnati da “” sono acquistati surgelati all’origine, ad eccezione delle paste fresche e alcune preparazioni di nostra produzione “**”, che subiscono un trattamento di abbattimento a 25°/40°c al fine di garantire i sapori e le fragranze del cibo.*

Allergeni alimentari

Ai sensi del Reg. CE 1169 del 25/11/2011 si fa presente che i prodotti serviti nel nostro locale contengono allergeni alimentari; informiamo che su richiesta è disponibile la lista di tutti gli ingredienti e allergeni presenti in ognuno dei nostri piatti

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati