

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 e una lievitazione di 24h con una idratazione 68%

ANTIPASTI – STARTERS – ENTRÉES

Tagliere con selezione di salumi misti e castagne al miele	18€
<i>Selection cold cuts and chestnuts with honey</i> <i>Sélection de charcuterie et châtaignes au miel</i>	
Tagliere di formaggi selezionati con salse	15€
<i>Selection cheeses with jams</i> <i>Sélection de fromages avec confitures</i>	
Lingotto di salmone selvaggio affumicato con burro alle erbe e pane tostato	20€
<i>Smoked salmon with butter with herbs and toast</i> <i>Saumon fumé au beurre et toasts</i>	
Tartare di Fassona (la Granda pres. slow food) battuta al coltello verdure in agrodolce e uovo di quaglia	15€
<i>Fassona beef tartar and quail egg</i> <i>Tartare de Fassona et œuf de caille</i>	
Carne salada rucola, scaglie di grano, glassa di aceto balsamico e olio Evo	15€
<i>Carne salada, rocket, wheat flakes, balsamic vinegar glaze and extra virgin olive oil</i> <i>Carne salada, roquette, flocons de blé, glaçage au vinaigre balsamique et huile evo</i>	
Escargot alla Bourguignonne (12 pz.)	16€
Coccoli di pasta fritta con stracchino e prosciutto crudo al ginepro	12€
<i>Fried dough with cheese and juniper berry ham</i> <i>Câlins de pâte frits, fromage et jambon</i>	
Acciughe del Cantabrico burro salato e pane tostato ai cereali	19€
<i>Cantabrian anchovies, salted butter and cereal toast</i> <i>Anchois cantabriques, beurre salé et toast de céréales</i>	
Bloc foie gras d’oca, pane tostato ai cereali, mostarda di fichi, pepe rosa	19€
<i>Bloc foie gras, bread, fig in mustard and pink pepper</i> <i>Bloc foie gras, pain, moutarde aux figues et poivre rose</i>	

Caprese: pomodori, mozzarella di bufala Campana, basilico e olio Evo 12€

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and Evo oil

Tomates, mozzarella de bufflonne, basilic et huile Evo

Insalatona estiva: misticanza, pomodori, tonno, uovo sodo, mozzarella, olive 14€

Summer salad: salad, tomatoes, tuna, egg, mozzarella, olives

Salade d'été: salade composée, tomates, thon, œuf, mozzarella, olives

Insalata Greca: insalata, cipolla, feta, olive, cetriolo, pomodori, origano 14€

Salad: onion, feta, olives, cucumber, tomatoes, oregano

Salade: oignon, feta, olives, concombre, tomates, origan

PRIMI DI PASTA FRESCA – PASTA – PÂTES

Vellutata di pomodoro mozzarella fior di latte e basilico	12€
<i>Tomato soup, mozzarella and basil</i> <i>Soupe de tomates, mozzarella et basilic</i>	
Trecce ripiene di ricotta e radicchio al profumo di tartufo	16€
<i>Braids stuffed with ricotta and radicchio with truffle scent</i> <i>Farcies à la ricotta et au radicchio au parfum de truffe</i>	
Gnocchetti verdi all'ortica* al blu D'Aosta e granella di pistacchio	15€
<i>Nettle green gnocchi with Aosta blue cheese and chopped pistachios</i> <i>Gnocchi verts à l'ortie avec D'Aoste bleu et pistaches hachées</i>	
Ballanzoni Bolognesi burro salvia e crema di parmigiano reggiano	16€
<i>Ballanzoni Bolognesi with sage butter and sliced Parmigiano Reggiano cheese</i> <i>Ballanzoni Bolognesi fourrés à la ricotta et mortadelle au beurre, sauge et Parmigiano Reggiano</i>	
Tagliolino ai funghi porcini*	16€
<i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i> <i>Tagliatelle aux champignons cèpes</i>	
Tortelli Mugellani di patate al ragù di cervo* sfumato grappa di Moscato con parmigiano Reggiano	16€
<i>Pasta stuffed with potatoes with venison ragout Moscato grappa with Parmigiano Reggiano cheese</i> <i>Pâtes farcies aux pommes de terre avec ragoût de chevreuil* Moscato grappa et Parmigiano Reggiano</i>	
Maccheroni al torchio cacio e pepe	15€
<i>Fresh pasta Macaroni with pecorino cheese and pepper</i> <i>Macaroni aux pâtes fraîches au pecorino et au poivre</i>	
Tortello nero al ripieno di salmone con salsa di burro erba cipollina, timo, prezzemolo e muddica	16€
<i>Black tortello stuffed with salmon with chives, thyme, parsley and muddica butter sauce</i> <i>Tortello noir farci au saumon à la ciboulette, thym, persil et sauce au beurre muddica</i>	
Rigatoni al torchio pomarola, ricotta grattugiata e basilico fresco	14€
<i>Rigatoni pasta pomarola, grated ricotta and fresh basil</i> <i>Pâtes rigatoni pomarola, ricotta râpée et basilic frais</i>	

SECONDI – MAIN COURSE – SECONDES

Coscietta d’anatra, CBT, con demi glacé ai “frutti di bosco”	22€
<i>Duck leg, CBT, with demi glacé with "berries"</i> <i>Cuisse de canard, CBT, demi glacé «baies »</i>	
Salsicetta in umido con polenta Taragna	15€
<i>Tomato sausage with polenta taragna</i> <i>Saucisse tomate à la polenta taragna</i>	
Polenta taragna con funghi porcini*	18€
<i>Polenta taragna with porcini mushrooms</i> <i>Polenta taragna aux cèpes</i>	
Polenta taragna con ragù di cervo*	16€
<i>Polenta taragna with venison ragout</i> <i>Polenta taragna with venison ragout</i>	
Costine di maiale laccate alla senape con demi glacé al barbera	22€
<i>Pork ribs lacquered with mustard and Barbera demi glacé</i> <i>Côtes de porc laquées à la moutarde et au demi glacé Barbera</i>	
Costine di agnello fritte**	25€
<i>Fried lamb ribs</i> <i>Cotolette d’agneau frites</i>	
Cervello** di vitella fritto	16€
<i>Brain** of fried veal</i> <i>Cerveau** de veau frit</i>	
Fonduta di formaggio, pane croccante, polenta fritta e sfere di patate	18€
<i>Fondue with fried polenta and potatoes</i> <i>Fondue au fromage avec polenta frite et pommes</i>	
Gamberoni in tempura rossa e nera con dressing di yogurt alle erbe e pepe rosa	25€
<i>Red and black tempura king prawns with dressing of yogurt with herbs and pink pepper</i> <i>Crevettes royales tempura rouges et noires avec vinaigrette de yaourt aux herbes et poivre rose</i>	

DALLA NOSTRA GRIGLIA

OFF THE GRILL – DE NOTRE GRILLE

Bistecca alla Fiorentina <i>Florentine T-bone steak</i> <i>Steak Florentine</i>	7€ l'etto
Filetto di cervo con salsa di fichi in agrodolce <i>Venison fillet with sweet and sour fig sauce</i> <i>Filet de chevreuil à la sauce aigre-douce aux figues</i>	32€
Tagliata pluma* d'Iberico rucola e glassa balsamico <i>Sliced pluma iberica pork</i> <i>Tranches pluma d'Iberico</i>	25€
Tagliata di Fassona (la Granda pres. slow food), sale rosa e rosmarino <i>Sliced fassona beef with pink Himalayan salt and rosemary</i> <i>Tranches de bœuf fassona au sel rose de l'Himalaya et romarin</i>	25€
Tagliata Fassona falso filetto (la Granda pres. slow food), funghi porcini trifolati <i>Sliced fassona beef with sautéed porcini mushrooms</i> <i>Tranches de bœuf fassona aux cèpes sautés</i>	32€
Hamburger di Chianina*200 g con patate fritte <i>Chianina beef hamburger with a french fries</i> <i>Hamburger de Chianin avec pommes frites</i>	16€
Hamburger Wagyu, cipolle caramellate, pane di semi croccante, patate fritte <i>Caramelized onions, crispy seed bread, french fries</i> <i>Oignons caramélisés, pain croustillant aux graines, frites</i>	25€
Hamburger vegetariano* con verdure <i>Vegetarian burger* Fresh seasonal salad</i> <i>Salade fraîche de saison</i>	16€
Hamburger di cinghiale cipolline borettane e patate arrosto <i>Wild boar burger, borettane onions and roasted potatoes</i> <i>Burger de sanglier, oignons Borettane et pommes de terre rôties</i>	19€

SPECIALITA' SU ORDINAZIONE - SPECIALTIES ON REQUEST - SPÉCIALITÉS SUR DEMANDE

Pierrade: costine di agnello, manzo, carne bianca, salsicetta, pluma di iberico* con verdure e salse **38€**

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 légumes et sauces

Raclette: formaggio Raclette servito con verdure in agrodolce, 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

Légumes 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, buffalo ricotta, pistachio flakes, lemon zest, extravergin olive oil

Mozzarella, mortadella, ricotta de buffle, flakes de pistache, zeste de citron, huile

DOLCI - DESSERTS - SUCRERIES

<i>Tiramisù</i>	7€
<i>Torta Sacher</i>	7€
Cantuccini di Prato con Vinsanto Toscano <i>Prato biscuits with Tuscan Vinsanto</i> <i>Biscuits Prato au Vinsanto toscan</i>	7€
<i>Sorbetto del giorno</i> <i>Sorbet of the day</i> <i>Sorbet du journ</i>	7€
Yogurt bianco nutella e biscotto	7€
Tortino al cioccolato <i>Chocolate cake with warm heart</i> <i>Gâteau au chocolat au cœur tendre</i>	7€
Marroni con Brandy e panna <i>Chestnuts with Brandy, and whipped cream</i> <i>Châtaignes au Brandy, crème fouettée</i>	7€
Torta di mele <i>Apple pie</i> <i>Tarte aux pommes</i>	7€
Cannolo alla Siciliana con granella di pistacchio <i>Sicilian cannoli with chopped pistachio</i> <i>Cannoli siciliens à la pistache hachée</i>	7€
Cheese Cake	7€

BEVANDE

Acqua Naturalizzata	2,50€
Coca Cola	3,00€
Fanta	3,00€
Sprite	3,00€
Thè pesca o limone	3,00€
Birra artigianale “Les Biers Des Salasses” 0,33cl (bianca/rossa)	6,00€
Birra alla spina “Poretti” (bionda/rossa)	
- piccola (0,2 cl)	3,50€
- media (0,4 cl)	5,50€
Peroni 0,33cl	3,50€
Peroni Analcolica	3,50€
Vino della casa rosso Barbera	
Vino della casa bianco Piemontese Doc Cortese	
- 1,4cl	5,00€
- 0,5cl	8,00€
- 1l	14,00€
Caffè	1,50€
Cappuccino	3,00€
The	3,00€
Distillato	Da 4,00€ a 15,00€
Vini dolci	Da 4,00€ a 9,00€
Amaro	4,00€
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