



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 tradizione 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 , l'utilizzo di un mix di farine Molino Magri e una lievitazione di 24h con una idratazione 68%

ANTIPASTI – STARTERS – ENTRÉES

Tagliere con selezione di salumi misti e castagne al miele 19€

(Selection cold cuts and chestnuts with honey)-(Sélection de charcuterie et châtaignes au miel)

Tagliere di formaggi selezionati con salse 16€

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

Gran Tagliere misto di salumi e formaggi , castagne al miele, salsa e coccoli 35€

(Grand Mixed platter of cold cuts and cheeses, chestnuts with honey, sauce and fried pizza dough)

(Grand Plateau mixte de charcuterie et de fromages, châtaignes au miel, sauce et pâte à pizza frite)

Bloc foie gras d'oca ,pane tostato ai cereali ,mostarda di frutta,pepe rosa 20€

(Bloc foie gras , bread, fruit mustard and pink pepper)-(Bloc foie gras , pain , 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 16€

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

Acciughe del Cantabrico burro salato e pane tostato ai cereali 19€

(Cantarbic anchovies, salted butter and cereal toast)-(Anchois cantarbiques, beurre salé et toast de céréales)

Insalata di montagna : misticanza, tomino caldo,pere, noci, cubetti di pane

arrostito,olio EVO e crema di aceto balsamico 16€

(mixed greens, tomino cheese, pears, walnuts, toasted bread cubes, EVO oil, and balsamic vinegar)-

(mélange de jeunes pousses, fromage tomino, poires, noix, cubes de pain grillé, huile EVO et vinaigre)

Escargot alla Bourguignonne (12 pz.) 19€

Coccoli di pasta fritta con stracchino e prosciutto crudo “Villani” 16€

(Fried dough with cheese and Villani ham) -(Câlins de pâte frits, fromage et Villani jambon)

Flan patate e funghi porcini fonduta di Reblochon e lamella tartufo 15€

(Potato and mushroom flan with Reblochon and truffle)-(Flan de pommes et cèpes, fondue Reblochon et truffe)

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

(Salad: onion, feta, olives, cucumber, tomatoes, oregano)-(Salad : oignon, feta,olives,concombre, tomates, origan)

Caprese : mozzarella di bufala,pomodori origano olio Evo e basilico 14€

(buffalo mozzarella, tomatoes, EVO oil, and basil)-(mozzarella de bufflonne, tomates, huile)

PRIMI DI PASTA FRESCA – PASTA – PÂTES

Fusilli di pasta fresca alla pomarola , ricotta grattugiata e foglia di basilico 15€

(Fresh pasta fusilli with fresh tomato, grated ricotta, and basil leaf)

(Fusilli de pâtes fraîches à la tomate fraîche, ricotta râpée et feuille de basilic)

Tortelli noci e gorgonzola al profumo di tartufo con granella di nocciola 16€

(Fresh pasta stuffed with walnuts and gorgonzola with truffle scent and chopped hazelnut)

(Pâtes fraîches farcies aux noix et gorgonzola au parfum de truffe et noisette hachées)

Gnocchetti verdi all'ortica* al blu D'Aosta e granella di pistacchio 16€

(Nettle green gnocchi with Aosta blue cheese and pistachios) – (Gnocchi verts à l'ortie avec D'Aoste ble pistaches)

Panciotti*di pasta fresca al ripieno di bufala e basilico , crema di pomodorini rossi e gialli ,scaglie di parmigiano e perlage di pesto 16€

(Fresh pasta filled with provola and eggplant, fresh tomato cream, Parmesan flakes, and pesto pearls)

(pâtes fraîches farcies à la provola et aux aubergines, crème de tomate fraîche, copeaux parmesan , perlage pesto)

Tagliatelle ai funghi porcini* 18€

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

Pappardelle al ragù di cervo* sfumato grappa di Moscato con parmigiano 18€

(Fresh Pasta Pappardelle with venison ragout shaded with Moscato grappa and parmesan cheese)

(Pappardelle Pâtes fraîches au ragoût de chevreuil ombragé de Moscato, grappa et parmesan)

Spaghetti chitarra di pasta fresca cacio e pepe 16€

(Fresh pasta spaghetti with pecorino cheese and pepper)-(Spaghetti aux pâtes fraîches au pecorino et au poivre)

Tortello nero al ripieno di salmone con salsa di Yogurt burro erba cipollina ,timo, prezzemolo e muddica 16€

Black tortello stuffed with salmon with chives, thyme, parsley and muddica butter sauce

Tortello noir farci au saumon à la ciboulette, thym, persil et sauce au beurre muddica

Maccheroni al torchio di pasta fresca al ragù di anatra e rosmarino 18€

(Fresh pasta macaroni with duck ragù and rosemary)-(pâtes fraîches ragoût à de canard* et romarin)*

SECONDI – MAIN COURS – SECONDES

Coscetta d'anatra, CBT, con demi glacé al Marsala 24 €

(Duck leg, CBT, with demi glacé in Marsala)

(Cuisse de canard, CBT, avec demi glacé à Marsala)

Carbonada di vitello con polenta taragna 21 €**

*(Carbonada** with polenta)- (Carbonada** à la polenta)*

Polenta taragna con funghi porcini* 21 €

(Polenta taragna with porcini mushrooms)-(Polenta taragna aux cèpes*)*

Polenta taragna con ragù di cervo* 21€

(Polenta taragna with venison ragout)-(Polenta taragna au ragoût de chevreuil*)*

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

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

Costine di bovino La granda (CBT) e demi glacé al Chianti 26€

(Beef ribs (CBT) and demi-glacé with Chianti)-(Côtes de bœuf (CBT) et demi-glacé au Chianti)

Costine di agnello fritte 28€**

*(fried lamb** ribs – Cotolette d'agneau** frites)*

Cervello di vitella fritto 16€**

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

Gamberoni* in tempura rossa e nera con dressing di yogurt alle erbetto e pepe rosa 28€

(Red and black tempura king prawns with dressing of yogurt with herbs and pink pepper)*

*(Crevettes *royales tempura rouges et noires avec vinaigrette de yaourt aux herbes et poivre rose)*

Fonduta di formaggio, pane croccante, polenta frita e patate novelle lessate 19 €

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

Costoletta di lonza impanata e frita con patate fritte 16 €

(Breaded and fried veal cutlet with French fries)-(Côtelettes de veau panées et frites avec des frites)

La Gradisca in carpaccio : Olio, sfere di aceto, misticanza, scaglie parmigiano 22 €

(Tagli pregiati di posteriore di bovino Piemontese (Presidio Slow Food) “La Granda”, marinata in sale grosso, bacche di ginepro, pepe, zucchero e rosmarino, stagionata con The Souchong e Miele)

(Premium cuts of Piedmontese beef hindquarter (Slow Food Presidia) “La Granda”, marinated in coarse salt, juniper berries, pepper, sugar, and rosemary, aged with The Souchong and honey.)

DALLA NOSTRA GRIGLIA – OFF THE GRILL – DE NOTRE GRILLE

Bistecca alla Fiorentina 7,5€ l'etto

(Florentine T-bone steak -- Steak Florentin)

Tagliata di Pluma maiale Iberico. IL sapore eccezionale e la sua tenerezza, è dovuta alla marezzatura che la rende estremamente succosa e deliziosa. €27

Iberian pork Pluma steak. Exceptional flavor and tenderness, due to the marbling that makes it extremely juicy and delicious.- Tranche de viande de porc ibérique. Saveur exceptionnelle et sa tendreté, due au persillé qui le rend extrêmement juteux et délicieux.

Filetto di cervo Demi glacè e mostarda di frutta 34 €

(Venison fillet with sweet and sour fig sauce)-

(Filet de chevreuil à la sauce aigre-douce aux figues)

Tagliata di Fassona Falso filetto (la Granda pres. slow food) Sale rosa e rosmarino 27€

(Sliced fassona beef with pink Himalayan salt and rosemary)-

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

Tagliata Fassona falso filetto (la Granda pres. slow food), funghi porcini trifolati 33 €

(Sliced fassona beef with sautéed porcini mushrooms)- (Tranches de bœuf fassona aux cèpes sautés)

Hamburger di Chianina* 200 g con patate fritte 18 €

(Chianina beef hamburger with a french fries)-(Hamburger de Chianin* avec pommes frites)*

Hamburger Wagyu* Cipolle caramellate, pane di semi croccante, rosti di patate €25

(Caramelized onions, crispy seed bread, rosti)

(Oignons caramélisés, pain croustillant aux graines, rosti)

Hamburger vegetariano* con verdure 18 €

(Vegetarian burger Fresh seasonal salad)- (Salade fraîche de saison)*

Hamburger di cinghiale* foglie verdure* fritte e cipolline Borettane 19 €

(Wild boar burger, Borettane onions and fried vegetables)*

(Burger de sanglier, oignons Borettane et légumes frits)*

CONTORNI

Patate al forno 6€

(Baked potatoes -- Pommes de terre au four)

Caponata verdure 7€

(Caponata Peppers, zucchini and sautéed eggplant)

(Caponata Poivrons, courgettes et aubergines sautées)

Patate fritte* 6€

(French fries -- Pommes de terre frites)

Verdure grigliate 7€

(Vegetables of the day -- Légumes du jour)

Insalata mista 6€

(Mixed salad)- (salad)

Verdure miste in pastella 7€

Battered Borage leaves, Battered zucchini and dipper potatoes

Feuilles de bourrache en friture, courgettes en friture et pommes de terre à tremper

LE NOSTRE PIZZE

Marinara 9€

(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 10€

(Pomodoro San Marzano DOP , fior di latte 100% latte campano, basilico, olio Evo 100% italiano)

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

Provola & Pepe 15€

(Pomodoro San Marzano DOP , grana padano , provola di bufala , basilico, mix di pepe, olio Evo 100%)

(Tomato, parmigiano , buffalo provola, basil, pepper mix, oil Evo)-

(Tomato, parmigiano , provola de buffle, basilic, mélange de poivre, huile Evo)

Napoli a La Thuile 15€

(Pomodoro San Marzano DOP capperi, olive taggiasche. All'uscita: origano dei Monti,

pomodori semi-dried, alici del mar Cantabrico, olio Evo)-

(tomato, capers, taggiasca olives. Outside the oven: oregano, semi-dried tomatoes, anchovies, oil Evo)

(tomato, câpres, olives taggiasca. En dehors du four: origan, tomates demi-séchées, anchois, huile Evo)

La bufalina 16€

(Pomodoro San Marzano DOP , 250g mozzarella di bufala campana, perlage basilico, olio EVO 100%

(San Marzano DOP tomato, 100% ,250 g. buffalo mozzarella from Campania, basil perlage, EVO oil)

(Tomate San Marzano DOP, 100% ,250 g. mozzarella de bufflonne , perlage de basilic, huile EVO 100%)

Salsiccia & Friarielli 16€

Friarielli Napoletani, salsiccia di suino, provola di bufala campana, olio EVO 100% italiano

(Friarielli , swine sausage, buffalo provola, oil EVO) (Friarielli, saucisse , provola de buffle, huile EVO)

La Montebianco 19€

(Crema di pomodoro giallo , provola affumicata , All'uscita: prosciutto di Praga, funghi porcini* , castagne, granella di mandorle, basilico, olio extravergine d'oliva 100% italiano (Yellow tomato , smoked provola, Upon

servicing: Prague ham, porcini mushrooms*, chestnuts, almond , basil, oil EVO) (Crème de tomate jaune, provolone fumé, À la sortie : jambon de Prague, cèpes*, châtaignes, éclats d'amandes, basilic, huile d'olive

extra vierge 100% italienne

Capricciosa rivisitata 16€

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

(Yellow tomato cream, 100% mozzarella from Campania, mixed mushrooms with porcini mushrooms*, artichokes. On the way out: Prague ham, land of olives, basil, 100% Italian extra virgin olive oil)

(Crème de tomates jaunes, 100% mozzarella de Campanie, champignons mélangés aux cèpes*, artichauts. À l'aller : jambon de Prague, terre d'olives, basilic, huile d'olive extra vierge 100% italienne)

4 formaggi 16€

(fior di latte 100% latte campano, Toma di Gressoney, fontina, bleu d'Aoste, olio EVO 100% italiano)

(mozzarella, Gressoney Toma, fontina, Aosta blue cheese, oil EVO)-

(mozzarella, Gressoney Toma, fontina, bleu d'Aoste, huile d'olive EVO)

La Mocetta 16€

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

(Mozzarella, salad, mocetta, parmigiano flackes, lemon zest, Oil EVO) -

Mozzarella, salade, mocetta, flackes au parmigiano , zeste de citron, huile d'olive EVO)

La Bronte 16€

(Fior di latte 100% latte campano, mortadella IGP, ricotta di bufala campana, granella di pistacchio,
zeste di limone, olio EVO 100% Italiano)

(100% Campania milk fior, IGP mortadella, buffalo ricotta from Campania, pistachio grains, lemon zest,
100% Italian extra virgin olive oil)

(100% lait de Campanie, mortadelle IGP, ricotta de bufflonne de Campanie, grains de pistache, zeste de
citron, huile d'olive extra vierge 100% italienne)

Melanzana alla parmigiana 16€

(Pomodoro San Marzano DOP , fior di latte 100% melanzane fritte grana padano basilico olioEVO)

(San Marzano DOP tomato, 100% , fried eggplant ,grana padanobasil oil EVO)

(Tomato San Marzano DOP, 100 % mozzarella aubergine frite au lait grana padano,oli EVO basilic

La boscaiola 22 €

(Crema di tartufo, fiordilatte funghi porcini in uscita pomodorini al forno(-(Truffle cream, fiordilatte,
porcini mushrooms going out, oven-baked cherry tomatoes)-(Crème de truffe, fiordilatte champignons
cèpes en sortie tomates cerises au four)

La Grand San Bernardo 18€

(Crema di pomodorini gialli, in uscita prosciutto arrosto di Oyen, burrata e carciofini arrosto) -(Yellow
cherry tomato cream, roasted Oyen ham, burrata, and roasted artichokes)-(Crème de tomates cerises
jaunes, avec jambon rôti d'Oyen, burrata et artichauts rôtis)

Dall'orto 16€

(Crema di pomodorini gialli, Fior di latte 100% latte campano, cipolla caramellata, verdure grigliate, pomodorini semi dry, basilico olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(Cream of yellow cherry tomatoes, Fior di latte 100%, caramelized onion, grilled vegetables, semi-dried cherry tomatoes, basil, 100% oil EVO)

(Crème de tomates jaunes, Fior di latte 100% lait campagnard, oignon caramélisé, légumes grillés, tomates cerises semi-sèches, basilic, huile d'olive extra vierge 100% italienne)

Ginepro 16€

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

(Focaccia base, gorgonzola cream, Villani raw ham, juniper berries, truffle perlage, Oil EVO)

(Focaccia, crème de gorgonzola, jambon cru Villani, baies de genièvre, perlage de truffes, huile EVO)

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 EVO 100% italiano)

(Fried 180°, oven 380°. Outside the oven: stracciatella, Fassona tartare, rosemary powder, truffle perlage, Oil EVO) –

– 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 piccante, salamino piccante origano e basilico fresco olio extravergine d'oliva 100% italiano)

(San Marzano DOP tomato, 100% milk from Campania, spicy cream, spicy salami, oregano and fresh basil, 100% Italian extra virgin olive oil)

(Tomate San Marzano DOP, 100% lait de Campanie, crème épicée, salami épicé, organ et basilic frais, huile d'olive extra vierge 100% italienne)

Calzone ripieno 14€

(fior di latte 100% latte campano, prosciutto di Praga, pepe, pomodoro San Marzano olio EVO)

(100% mozzarella from Campania, Prague ham, pepper, San Marzano tomato, extra virgin olive oil)

(100% mozzarella de Campanie, jambon de Prague, poivre, tomate San Marzano, huile d'olive EVO)

BEVANDE

Acqua naturalizzata 2,50€

Coca cola 3,00€ -Fanta 3,00€ -Sprite 3,00€ -the limone o pesca 3,00€

Succo di frutta €3,50-Aperitivi anacolici da €3,50 a € 7,00

Aperitivi alcolici da €3,50 a € 11,00

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

Birra artigianale." Les bières Du Grand St. Bernard:

Balance 0,33cl, lager ambrata-6,00€

Blou 0,33cl, roggen Weizen -6,00€

Napea 0,33cl, lager chiara -6,00€

Birra via Francigena 0,33cl, bitter -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 ,bianco o rosè ¼cl 6,00€ 0,5cl 10€ 1l 16€

Caffè 1,50€ Cappuccino 3€The 3€

Distillato da 4€ a 15€Vini dolci da 4€ a 12 €Amaro 4€[Bombardino con panna 7

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; su richiesta è disponibile la lista ingredienti e allergeni presenti in nei 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

