



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 cantarbiqes, beurre salé et toast de céréales)

Insalata di montagna : misticanza, tomino caldo,pere, noci, crostini di focaccia, mirtilli

rossi,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 delicata fonduta di fontina e lamella tartufo 16€

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

PRIMI DI PASTA FRESCA – PASTA – PÂTES

Vellutata di porri e patata e cubetti pane tostato 14€

Fusilli di pasta fresca ,ragù dell'orto , ricotta grattugiata e foglia di basilico 15€

(Fresh fusilli with fresh tomato, grated ricotta, and basil) (Fusilli à la tomate fraîche, ricotta râpée et 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)

Fagottini*di pasta fresca alla Nerano ripieno di zucchine e provolone del Monaco , burro di nocciola ,zucchine trifolate, basilico , grana Padano 19€

(Nerano-style fresh pasta parcels filled with courgettes and provolone del Monaco, hazelnut butter, sautéed courgettes, basil, parmesan) (Papillotes de pâtes* fraîches à la Nerano, farcies de courgettes et de provolone del Monaco, beurre de noisette, courgettes sautées, basilic, et parmesan)*

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 multicolore ai crostacei* , la sua bisque, burro di nocciola, prezzemolo, zeste di limone, muddica , sfumato al blanc De Morgex 19€

Shellfish tortello, its bisque, hazelnut butter, parsley, lemon zest, muddica, shaded with Blanc De Morgex Tortello aux fruits de mer*,sa bisque, beurre de noisette, persil, zeste de citron, muddica, ombré au Blanc Morgex*

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-glace with Chianti)-(Côtes de bœuf (CBT) et demi-glace 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 erbe 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 fritta con patate fritte* 16 €

(Fried pork loin cutlet with French fries*)-(Côtelette de longe* de pork frite avec des frites*)*

DALLA NOSTRA GRIGLIA – OFF THE GRILL – DE NOTRE GRILLE

Bistecca alla Fiorentina 8€ 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.€28

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.*

Tomahawk, sapore succoso e intenso che si fonde con il suo aroma persistente 8,5€ hg

Tomahawk, juicy and intense flavor that blends with its persistent aroma

Tomahawk, saveur juteuse et intense qui se fond avec son arôme persistant

Filetto di cervo* Demi glacè e mostarda di frutta 35 €

(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 28€

(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 35 €

(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 semi croccante, foglie di boraggine €27

(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

Patate novelle lessate 7€

boiled new potatoes-pommes de terre nouvelles bouillies

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, Evo)(Tomato,

parmigiano , provola, basil, pepper mix,Evo)(Tomate, parmigiano , provola,basilic,poivre,Evo

Sapore di mare 22 €

(Base gialla, . In uscita stracciatella a fiocchi tartare di gambero rosso ,zeste di limone e spolverata di granella di mandorle e foglia di boraggine croccante frita).(Yellow base. On top, stracciatella with flakes, red shrimp tartare*, lemon zest, a sprinkle of almond crumbs, and a crispy fried borage leaf).(Base jaune. En sortie stracciatella en flocons, tartare de crevette rouge*, zestes de citron et saupoudrage de granules d'amandes et feuille de bourrache croquante frite.)*

Provola & Pepe 15€

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

(Tomato, parmigiano , provola, basil, pepper mix,Evo)(Tomate, parmigiano , provola,basilic,poivre,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 serving:Prague ham,porcini mushrooms,chestnuts,almond ,basil,OilEVO) (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 flakes, lemon zest, Oil EVO) –

Mozzarella, salade, mocetta, flakes 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 Evo)

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 padano basil 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, origan 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 piccola (0,2cl) 3,5 € media (0,4cl) 5,5 €

Birra alla spina Weiss Tucher Helles Hefe Weizen (0,3cl) 4,5 € (0,5cl) 6,5 €

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, mentre, alcuni alimenti e alcune preparazioni di nostra produzione , vengono sottoposti ad abbattimento rapido al fine di garantire la massima salubrità e le caratteristiche organolettiche , come previsto dai piani HACCP.*

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