

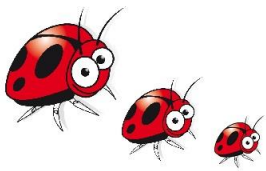
*Da semplice elemento indispensabile alla
vita a qualcosa di più;
è il cibo che, oggi più di ieri, ci presenta
sfaccettature del tutto inaspettate.*

*Dal mero valore nutrizionale al
soddisfacimento di gusto, vista e olfatto,
fino a rappresentare un potente
mezzo di comunicazione, con tutti i suoi
segní e il suo linguaggio;*

*Quasi come una nuova tendenza della
società, il cibo, quello buono, si è innalzato
a protagonista di momenti semplici e
genuini, con la sua delicatezza e la sua
forza coesiva tra chi lo consuma.*

*Vi invitiamo, quindi, tra i profumi ed i
sapori, per gustare il piacere di
un semplice viaggio
alla riscoperta di luoghi e gusti
forse dimenticati, ma non perduti.*





Benvenuti da... **COCCINELLA**

Siamo i folletti della cucina, il nostro compito è quello di rendere gustose le tue serate.



Per mantenere sapori genuini la nostra cucina è artigianale, tutti i cibi sono preparati al momento.

Qualche ingrediente di nostra produzione in alcuni periodi dell'anno potrebbe subire processi di congelamento.



Tutti i nostri prodotti sono stati accuratamente scelti: quello che ti verrà servito proviene direttamente da produttori locali ed aziende agricole selezionate

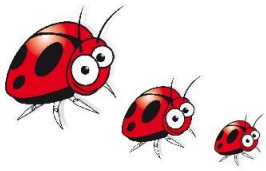
Servizio 1,00€

Con la Tessera Fedeltà potrai accedere ad esclusive promozioni. Richiedila in cassa.



Siamo a disposizione per festeggiare tutti i tuoi momenti speciali con Pranzi, Cene, o Rinfreschi



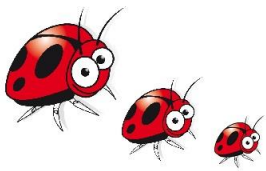


Antípastí

<i>Tagliere dí salumí nostraní</i> (Salumí nostraní cottí e crudí)	7,00 € pícc. - 11,00 € gran.
<i>Tagliere dí formaggi</i> (Formaggi localí e valdostaní servítí con marmellate dí nostra produzíone)	7,00 € pícc. - 11,50 € gran.
<i>Tagliere místo dí salumí e formaggi</i> (salumí nostraní e formaggi localí e valdostaní servítí con marmellate dí nostra produzíone)	8,00 € pícc. - 12,50 € gran.
<i>Píatto Rustíco</i> (consigliato per 2 persone) (Bastoncíní del Pízzaíolo, Míele, Guanciále, e Castagne)	14,00 €
<i>Bresaola</i> (Stracchíno, Olíve Taggiasche, Místicanza, e Crostíní)	9,50 €
 <i>Flan Porrí e Patate</i> <i>Con Crema dí Gorgonzola</i>	9,00 €
<i>Albese dí vítello con fonduta dí Castelmagno</i> (Carne píemontese)	11,50 €
<i>Albese dí vítello Bagna Càuda</i> (Carne píemontese, Bagna Càuda, e Peperoní)	11,50 €
<i>Battuta dí fassone</i> (Carne píemontese, Noccióle, scaglie dí grana)	10,50 €
<i>Tomíní grigliatí bardatí allo Speck</i> (Tomíní, speck, míele, noci e patate grigliate)	8,50 €
<i>Acciughe alla píemontese</i> (Acciughe al verde con crostíní)	8,00 €
<i>Antípasto Coccínella</i> (consigliato per 2 persone) (antípasto a Fantasia del Cuoco)	15,00 €

 Piattí Vegetarianí



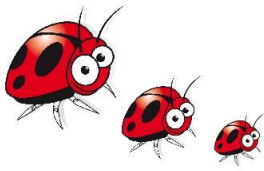


Primi

<i>Ravioli Burro e Salvia</i> (Pasta fresca)	8,50 €
<i>Ravioli Ragù al Barolo</i> (Pasta fresca, Ragù di Fassone)	9,00 €
● <i>Risotto Trevisana Mantecato al Castelmagno</i> (Minimo 2 persone)	9,50 € / cad.
<i>Tagliolini Coccinella all'Arneis</i> (Pasta fresca all'Arneis, speck, zucchine, zafferano)	9,00 €
<i>Tagliolini Bagna Càuda</i> (Pasta fresca all'Arneis, Bagna Càuda, Peperoni, Pom. Fresco)	9,00 €
● <i>Tagliolini allo Stracchino</i> (Pasta fresca all'Arneis, stracchino, rucola, zafferano)	9,00 €
<i>Gnocchi alle Castagne</i> (Pasta fresca, Miele, Lardo, e Castagne)	8,50 €
<i>Gnocchi Caserecci</i> (Pasta fresca, guanciale, pistacchi, pom. fresco)	9,50 €
● <i>Fusilli alla Sorrentina</i> (Pasta fresca, pomodoro, mozzarella vacca Jersey)	8,50 €
● <i>Fusilli Gorgo e Noci</i> (Pasta fresca, Gorgonzola, Noci)	8,50 €
● <i>Maltagliati e le taggiasche di Carolina</i> (Pasta fresca, Pomodoro, Olive taggiasche, Peperoni, Carolina Pepper)	8,50 €
<i>Maltagliati salsiccia e scamorza</i> (Pasta fresca, Salsiccia, Radicchio, Scamorza)	8,50 €

● Piatti vegetariani



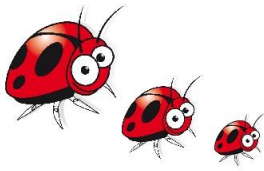


Tutte le carni provengono da una cascina nella quale sono prodotte carni di razza piemontese. La produzione non è di grandi quantità ma di alta qualità ci scusiamo fin d'ora se alcuni tagli non fossero disponibili.

Secondi

<i>Filetto Castelmagno</i> (filetto 200g circa, Castelmagno)	21,00 €
<i>Filetto ai Pistacchi</i> (filetto 200g circa, pistacchi, riduzione aceto balsamico)	21,00 €
<i>Filetto bardato al Lardo e senape antica</i> (filetto 200g circa)	19,50 €
<i>Tagliata di filetto</i> (Tagliata di filetto, rucola e pomodoro fresco, olive taggiasche)	18,50 €
<i>Tagliata alle Castagne</i> (Tagliata di filetto, Guanciale, Miele e Castagne)	19,00 €
<i>Tagliata di sottofiletto bardata allo Speck</i> (Tagliata di sottofiletto, con patate grigliate)	17,50 €
<i>Tagliata di sottofiletto Gorgo e Trevisana</i> (Tagliata di sottofiletto, servita su letto di trevisana con fonduta di Gorgonzola)	18,00 €
<i>Straccetti alla Birra</i> (Straccetti di vitello con birra Carlsberg Bock rossa)	17,00 €
<i>Straccetti di pollo burro e nocciole</i> (straccetti pollo, burro, nocciole)	14,50 €
<i>Straccetti di pollo Coccinella</i> (straccetti di pollo, panna e funghi)	13,00 €





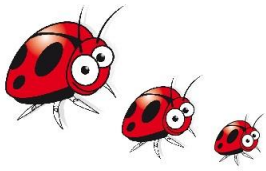
La griglia

<i>Fiorentina</i> (Fiorentina ai ferri taglio minimo 1,3kg)	3,80 €/hg
<i>Costata</i> (Costata ai ferri taglio minimo 0,750hg)	3,80 €/hg
<i>Filetto ai ferri</i> (Circa 200 g)	17,50 €
<i>Sottofiletto patate e rosmarino</i> (Sottofiletto alla griglia, patate al forno e rosmarino)	16,00 €
<i>Tagliata di pollo</i> (Zucchine, noci, scaglie di grana)	12,50 €
<i>Hamburger e patate</i> (Circa 200 g, salsa tartara, patate al forno)	11,00 €
<i>Costolette d'Agnello e patate</i> (Costolette d'agnello, e patate al forno)	17,00 €

Le specialità

<i>Grigliata mista piemontese</i> (Piatto consigliato per due persone, 200g circa di Filetto, 200g circa di sottofiletto, 150g circa di coscia, verdure grigliate, pane tostato e salsine di nostra produzione)	36,50 €
<i>Grigliata coccinella</i> (Piatto consigliato per due persone, 500g di carni miste piemontesi, pollo, salsiccia, vitello, agnello servite con patate al forno)	33,00 €
<i>Grigliata Baby</i> (Piatto adatto per due bimbi, Pollo, Wurstel, Patate)	17,00 €








Contorní

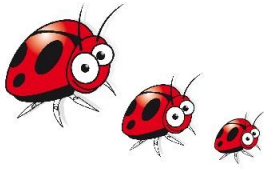
 <i>Verdure grigliate</i>	4,00 €
 <i>Patate al Forno</i>	4,00 €
<i>Patate Coccinella</i> (Patate, con Bacon e Cipolla)	5,00 €

Insalate

 <i>Insalata di stagione</i>	3,50 €
 <i>Insalata mista</i>	4,00 €
 <i>Insalata Coccinella</i> (insalata di stagione, pomodoro, sesamo, olive taggiasche)	4,00 €
<i>Insalata noci e pollo</i> (insalata di stagione, pollo, noci)	6,50 €
<i>Insalata pasticciata</i> (insalata di stagione, tonno, olive, pomodoro, mais)	4,50 €
<i>Insalata e cotto</i> (insalata di stagione, prosciutto cotto, mozzarella, maionese)	6,00 €
<i>Insalata e Bacon</i> (insalata di stagione, Bacon grigliato, cipolle rosse, pomodoro)	6,00 €
<i>Insalata Esagerata</i> (insalata mista, tonno, olive, pomodoro, mozzarella, sedano, carote)	9,00 €

 Piatti vegetariani





La nostra AgríPízza

è tutta da scoprire ...

Gli ingredienti sono stati accuratamente selezionati per TE e il sesamo* gli dà un tocco d'eleganza. Le farine provengono da coltivazioni naturali e macinate in un mulino locale, gran parte del pomodoro è di nostra produzione, e la mozzarella proviene da latte di allevamenti piemontesi.

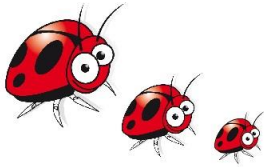
* È disponibile anche senza sesamo su richiesta





AgríPízza Rossa

- Margherita
(Pomodoro e mozzarella) 5,50 €
- Marinara
(Pomodoro, aglio, origano) 5,50 €
- Napoletana
(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) 6,50 €
- Burrosa
(Pomodoro, mozzarella di vacca jersey) 7,00 €
- 4 formaggi
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano) 7,00 €
- 4 salumi
(Pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, salsiccia, salamino) 7,00 €
- 4 Stagioni
(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive) 6,50 €
- Amatrice
(Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, peperoni) 7,00 €
- Andrea
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola) 7,00 €
- Appetitosa
(Pomodoro, mozzarella, salamino, wurstel, cotto, olive) 7,50 €
- Capricciosa
(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini) 7,00 €
- LadyBug
(Pomodoro, mozzarella, pesto, patate) 6,50 €
- Coraggiosa
(Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino, cipolle, gorgonzola) 7,00 €
- Diavolina
(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante) 6,50 €

● Piatti vegetariani

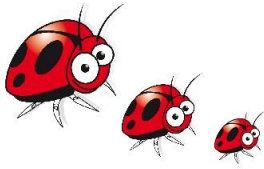




Diavolina e Gorgo (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola)	7,00 €
Diversa (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, friarielli)	7,00 €
Elena (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna)	6,50 €
 Gorgonzola e cipolle (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle)	6,50 €
 Greca (Pomodoro, mozzarella, olive)	6,00 €
La Zia (Pomodoro, mozzarella, lardo)	7,00 €
Om-let (Pomodoro, mozzarella, uova, prosciutto cotto)	6,50 €
Parma (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	7,00 €
 Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie grana)	6,50 €
Prosciutto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	6,00 €
Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)	6,50 €
 Ratatouille (Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, carciofi, pomodoro fresco, melanzane)	6,50 €
Salsiccia (Pomodoro, mozzarella, salsiccia)	6,50 €
Salsiccia e Gorgo (Pomodoro, mozzarella, salsiccia e Gorgonzola)	7,00 €
Salsiccia e Friarielli (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	7,00 €
Scamorza (Pomodoro, mozzarella, bacon, scamorza)	7,00 €
Tonno e Cipolle (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	6,50 €

 Piatti vegetariani





valdostana

(Pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto)

7,00 €

Viziata

(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolle)

7,00 €

Wurstel Nostrani

(Pomodoro, mozzarella, Wurstel)

6,50 €

Wurstel e Patate

(Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate)

7,00 €

Wurstel e Olive

(Pomodoro, mozzarella, wurstel, olive)

7,00 €

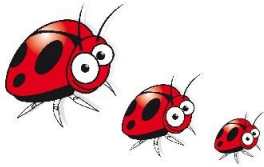
variante mozzarella di vacca jersey 1,00 €

variante Stracciatella 1,00€

Rinforzo salumi 1€/cad.

Rinforzi 0,60 € cad.



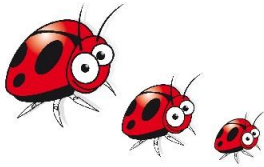


Agripizza Bianca

● Biancaneve (Mozzarella)	5,50 €
Alpina (Mozzarella, brie, champignon, speck)	7,00 €
Carbonara (Mozzarella, pancetta, cipolle, scaglie grana, uovo)	7,00 €
Golosa (Mozzarella, pere, crudo, noci)	7,00 €
● Gorgonzola e noci (Mozzarella, gorgonzola, noci)	6,50 €
● Gorgonzola e pere (Mozzarella, gorgonzola, pere, noci)	6,50 €
La Campana (Pomodoro fresco, mozzarella, scamorza, speck)	7,50 €
La Sbagliata (Mozzarella, salsiccia, zucchine, gorgonzola)	7,50 €
Lo sguattero (Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano, crudo)	8,00 €
Nostro Piemonte (Mozzarella, peperoni, bagna cauda)	7,50 €
Patatosa (Mozzarella, patate, salsiccia)	6,50 €
● Primavera (Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di parmigiano)	6,50 €
Salsiccia e zucchine (Mozzarella, salsiccia, zucchine, scaglie di grana)	7,00 €
Sfiziosa (Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie grana)	7,50 €
Speck e Brie (Mozzarella, speck, brie)	7,00 €
Speck e fontina (Mozzarella, fontina, speck)	6,50 €

● Piatti vegetariani





La Schiacciata

(salsiccia, scamorza, mozzarella, scaglie di grana)

7,50 €

Tirolese

(Mozzarella, gorgonzola, speck)

7,00 €

Trevisana

(Mozzarella, gorgonzola, trevisana, crudo, scaglie di grana)

7,00 €

Piadi Agripizza

Piadipizza cotto

(Cotto e mozzarella)

6,00 €

Piadipizza Gustosa

(Salamino Piccante, mozzarella, insalata, salsa tartara)

6,00 €

Piadipizza speck e brie

(Speck, brie, mozzarella)

6,00 €

Piadipizza gorgo e salamino

(Gorgonzola, salamino piccante, mozzarella)

6,00 €

Piadipizza Lory

(Cotto, mozzarella, insalata, maionese)

6,00 €

Piadipizza Simi

(Mozzarella, tonno, pomodoro fresco, insalata, maionese)

6,50 €

Piadipizza Coccì

(mozzarella, scamorza, crudo, radicchio)

6,00 €

Piadipizza Dany

(stracchino, rucola, pomodoro fresco, mozzarella)

6,00 €

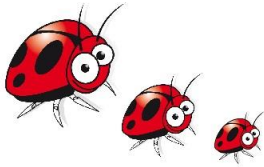
Piadipizza Maialina

(Guanciale, pomodoro fresco, insalata, salsa tartara)

6,00 €

 *Piatti vegetariani*





Agrífocaccia

● <i>Olío e rosmarino</i>	5,50 €
<i>Crudo</i>	6,00 €
● <i>Pomodoro fresco</i>	
<i>(Mozzarella di vacca jersey, rucola, pomodoro fresco)</i>	7,00 €
<i>Speck</i>	6,00 €
<i>Lardo</i>	6,50 €
● <i>Focaccia e Taggiasche</i>	
<i>(Guanciale, pomodoro fresco, olive taggiasche)</i>	7,00 €

variante mozzarella di vacca jersey 1,00 €

variante Stracciatella 1,00€

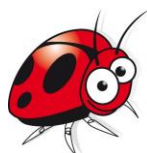
Rinforzo salumi 1€/cad.

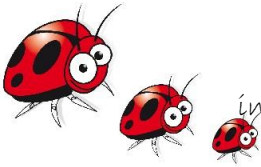
Rinforzi 0,60 € cad.

L'Agrípizza a Givoletto è un'idea di
COCCINELLA ...

Ed è stata realizzata in
collaborazione con mastro **Alfredo B.**

● *Piatti vegetariani*





ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo agriturismo potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

