

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

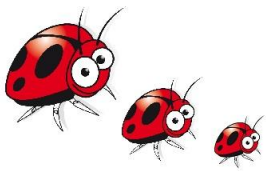
*Dal mero valore nutrizionale al
soddisfacimento di gusto, vista e olfatto,
fino a rappresentare un potente
mezzo di comunicazione, con tutti i suoi
segní e il suo linguaggio;*

*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
saporí, 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.

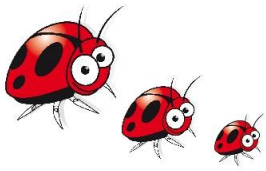


Il coperto **non ha prezzo** perché da noi TU sei il benvenuto. Tutti i nostri prodotti sono stati accuratamente selezionati: quello che ti verrà servito proviene direttamente da produttori locali ed aziende agricole selezionate.



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





Antípastí

Tagliere salumí nostraní

(salumí nostraní cotti e crudi)

7,00 € pícc. - 11,00 € gran.

Tagliere formaggi

(Formaggi localí e valdostaní servítí con le marmellate di nostra produzione)

7,00 € pícc. - 11,00 € gran.

Tagliere místo salumí e formaggi

(salumí nostraní e formaggi localí e valdostaní servítí con le marmellate di nostra produzione)

7,50 € pícc. - 11,50 € gran.

Tagliere dí lardo al rosmaríno

6,00€ pícc. - 10,00 € gran.

Píatto rustíco con salumí

(Bastoncíní del pízzaíolo e salumí.)

9,50 €

Píatto rustíco con crudo

(Bastoncíní del pízzaíolo con crudo e prugne secche)

10,00 €

Albese dí vítello con fonduta dí Castelmagno

(carne píemontese)

12,00 €

Albese dí vítello con Bagna Càuda

(carne píemontese, bagna càuda)

11,00 €

Tartare alla píemontese

(carne píemontese, cípollíne in agrodolce, cetriolíní, olíve taggiasche, tuorlo d'uovo crudo)

10,50 €

Tomíní grígliatí

(Tomíní, patate alla gríglia, speck)

8,00 €

Trís dí accíughe alla píemontese

(Accíughe verdi, rosse, e in giardiniera)

8,00 €

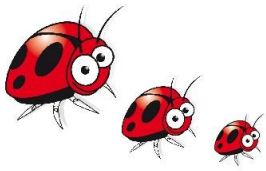
Flan dí funghí e patate con fonduta dí Castelmagno

9,00 €

Antípasto coccínella

8,00 €

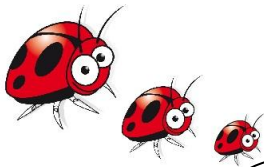




Primi

<i>Ravioli di carne con ragù al vino rosso</i> (Pasta fresca, ragu di carni piemontesi.)	8,50 €
<i>Ravioli alla coccinella</i> (Pasta fresca, speck, zucchine, zafferano.)	9,00 €
<i>Il raviolo Givolettese burro e salvia</i> (I ravioli Givolettesi vi saranno serviti esclusivamente alla Coccinella, da novembre a marzo sono di colore rosso scuro e ripieni con carne di cinghiale. L'impasto è ottenuto con l'aggiunta di vino rosso (Barbera), sono serviti con una salsa di burro e salvia nostrana per esaltarne il gusto ed il sapore.)	10,50 €
<i>Risotto pere e Castelmagno (Minimo per 2 persone)</i>	10,00 € /cad.
<i>Risotto coccinella (Minimo per 2 persone)</i> (salsiccia, funghi e zafferano)	8,00 € /cad.
<i>Tagliatelle alla piemontese</i> (Pasta fresca, bagna càuda e peperoni)	8,50 €
<i>Tagliatelle al castelmagno</i> (Pasta fresca)	9,00 €
<i>Tagliatelle alla parmigiana</i> (Pasta fresca, pomodoro fresco, melanzane, parmigiano)	8,00 €
<i>Gnocchi di castagne al miele</i> (Pasta fresca, miele, lardo, castagne)	8,50 €
<i>Gnocchi di castagne burro e salvia</i> (Pasta fresca)	7,50 €
<i>Gnocchi sfiziosi</i> (Gnocchi di castagne, speck, pomodorini, pinoli)	8,50 €
<i>Zuppa dello chef</i>	8,00 €





Tutte le carni provengono da una cascina nella quale vengono 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

Filetto d'inverno

(filetto 200g circa, con speck, uvetta, mandorle, servito su un letto di trevisana)

18,50 €

Filetto al castelmagno

(filetto 200g circa, castelmagno)

20,00 €

Filetto con le mele

(filetto 200g circa, mele brasate al Barolo)

19,00 €

Filetto al lardo

(filetto 200g circa bardato con lardo con senape antica)

18,50 €

Filetto prugne e pinoli

(filetto 200g circa con prugne e pinoli flambato al porto)

21,00 €

Tagliata di filetto

(Tagliata di filetto con rucola e pomodoro fresco)

18,50 €

Tagliata alla trevisana e speck

(Tagliata di sottofiletto con trevisana e speck)

14,50 €

Tagliata alle castagne

(Tagliata di sottofiletto e castagne)

16,00 €

Straccetti di sottofiletto

(Straccetti di sottofiletto con senape e panna)

14,50 €

Straccetti di pollo miele e birra

12,50 €

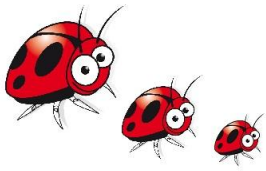
Straccetti di pollo al curry

12,50 €

Straccetti di pollo al porto

12,50 €





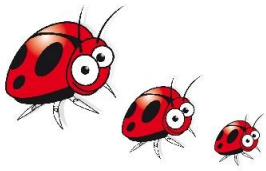
La griglia

<i>Costata di bufala</i> (Costata ai ferri taglio minimo 4,5hg)	3,70 €/hg
<i>Costine d'Agnello con Arrostiticini</i>	16,00 €
<i>Filetto ai ferri</i> (circa 200 g)	16,00 €
<i>Sottofiletto ai ferri</i> (circa 200 g)	13,50 €
<i>Sottofiletto patate e rosmarino</i> (Sottofiletto alla griglia con patate e rosmarino)	15,50 €
<i>Tagliata di pollo</i> (Zucchine, noci, e scaglie di grana)	11,00 €
<i>Hamburger e patate</i> (circa 200 g, e patate)	10,50 €
<i>Piatto unico</i> (Salsiccia o pollo)	9,00 €

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, servite con pane tostato e patate)	26,50 €



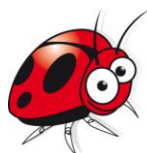


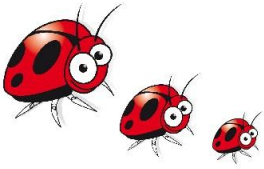
Contorní

<i>Sancrau piemontese</i> (verza, aglio, e acciughe)	4,00 €
<i>Patate al forno</i>	3,50 €
<i>verdure grigliate</i>	4,00 €

Insalate

<i>Insalata di verza</i>	3,80 €
<i>Insalata di stagione</i>	3,50 €
<i>Insalata noci e pollo</i> (insalata di stagione, pollo, noci)	5,00 €
<i>Insalata pasticciata</i> (insalata di stagione, tonno, olive e pomodoro)	4,50 €
<i>Insalata di pomodori</i> (Pomodori e cipolla)	3,50 €
<i>Insalata e cotto</i> (insalata di stagione, prosc. cotto arrosto, mozzarella, maionese)	4,00 €





Píadípizza

Píadípizza cotto

(Cotto e formaggío)

6,00 €

Píadípizza crudo

(Crudo e formaggío)

6,00 €

Píadípizza pomodoro fresco

(Rucola, pomodoro fresco, mozzarella)

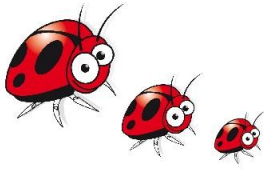
6,00 €

Píadípizza vegetariana

(Formaggío e verdure)

6,00 €





La nostra AgríPízza

è tutta da scoprire ...

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

** E' disponibile anche senza sesamo su richiesta*

Tutti i giovedì HAPPY-AGRIPIZZA
(Dalle 21,00 alle 22,00 ordini una pizza e te ne portiamo due)

AgríPízza Rossa

Margherita

(Pomodoro e mozzarella origano)

5,50 €

4 Stagioni

(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosc. Cotto, olive)

6,50 €

Vegetariana

(Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, carciofi, pomodoro fresco)

6,50 €

Napoletana

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)

6,50 €

Primavera

(Pomodoro fresco, mozzarella, rucola parmigiano)

6,50 €

Marinara

(Pomodoro, aglio, origano)

5,50 €

Gorgonzola e cipolle

(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle)

6,50 €

Valdostana

(Pomodoro, mozzarella, fontina, prosc. Cotto)

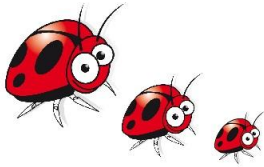
7,00 €

Parma

(Pomodoro, mozzarella, prosc. Crudo)

7,00 €





Coccinella

(Pomodoro, mozzarella, pesto)

6,50 €

Burrosa

(Pomodoro, mozzarella di vacca jersey)

7,00 €

Diavolina

(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

6,50 €

Cipollina

(Pomodoro, mozzarella, cipolle)

6,00 €

Prosciutto

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

6,00 €

Prosciutto e funghi

(Pomodoro, mozzarella, funghi prosciutto)

6,50 €

4 formaggi

(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano)

7,00 €

Capricciosa

(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi)

7,00 €

Salsiccia

(Pomodoro, mozzarella, salsiccia)

6,50 €

Wurstel Nostrani

(Pomodoro, mozzarella, wurstel)

6,50 €

Calzone fantasia

7,00 €

Agripizza Bianca

Nostro Piemonte

(Mozzarella, peperoni, bagna cauda)

7,50 €

Speck e fontina

(Mozzarella, fontina, speck)

6,50 €

Patatosa

(Mozzarella, patate, salsiccia)

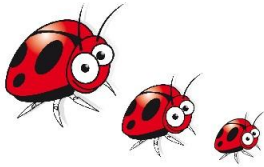
6,50 €

Cipollotta

(Mozzarella, patate, cipolle)

6,00 €





Salsiccia e zucchine

(Mozzarella, salsiccia, zucchine, grana a scaglie)

7,00 €

Gorgonzola e noci

(Mozzarella, gorgonzola, noci)

6,50 €

Gorgonzola e pere

(Mozzarella, gorgonzola, pere, noci)

6,50 €

Caprese

(Mozzarella di vacca jersey, pomodoro fresco, basilico)

7,00 €

Agrifocaccia

Olío e rosmarino

5,50 €

Crudo

6,00 €

Pomodoro fresco

(Mozzarella di vacca jersey, rucola, pomodoro fresco)

7,00 €

Speck

6,00 €

Lardo

6,50 €

variante mozzarella di vacca jersey 1,00 € - Rinfanzi 0,50 € cad.

Agripizza-Dolce

Nutella

7,50 €

Nutella e nocciole

8,00 €

Marmellata

(Marmellata fatta in casa)

7,50 €

Bastoncini

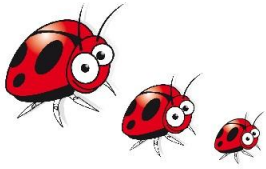
(Bastoncini con nutella e panna)

8,00 €

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

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





Dolci e frutta

<i>Dolci fatti in casa</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Giget o Rampin caldo con panna</i> <i>(Giget: liquore alla menta di Pancalieri)</i> <i>Rampin: Liquore cioccolato e menta di Pancalieri)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sorbetto</i>	<i>3,00 €</i>

Gelati

<i>Affogati</i> <i>(Cioccolato, Caffè, Amarena)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Affogato Coccinella</i> <i>(Giget: liquore alla menta di Pancalieri)</i> <i>Rampin: Liquore cioccolato e menta di Pancalieri)</i> <i>Farinel: Liquore latte e menta</i> <i>Menestrel: Liquore liquirizia e menta)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Coppa 3 gusti</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coppa mangia-bevi</i> <i>(Frutta e gelato)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Frappè</i>	<i>3,80 €</i>

