

coperto € 1,50

Couverts / Service

Pizza piccola per bambini (-1 €)
La Pizza petites pour enfants (-1 €)
Pizzas Baby (-1 €)

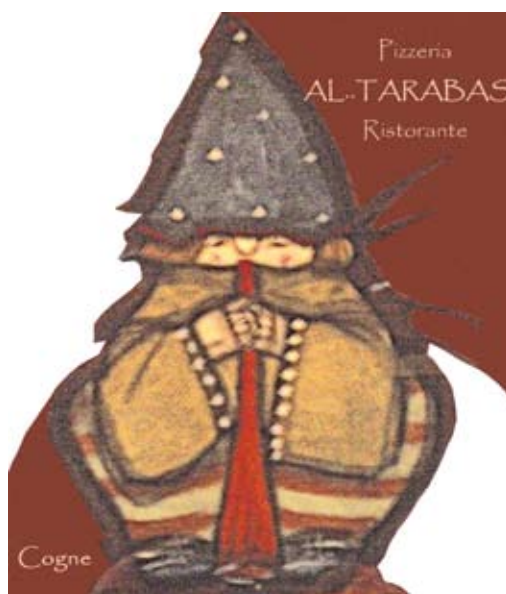
Aggiunte o modifiche (+ 1 €)
Les ajouts ou modifications (+ 1 €)
Additions or changes (+ 1 €)

Su tutte le pizze, l'utilizzo della Bufala
al posto del Fiordilatte (+ 2 €)
Sur tous les pizzas, l'utilisation de buffalo mozzarella
en lieu de Fiordilatte (+ 2 €)
On all the pizzas,
the use of Buffalo in place of Fiordilatte (+ 2 €)

Doppio impasto (+ 1,50€)
pâte double (+ 1,50 €)
double dough (+ 1.50 €)

nei nostri piatti, potrebbero contenere anche in tracce allergeni quali : **glutine,uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, pesce, molluschi, crostacei, aglio.**
Chiedere preventivamente se necessario.

dans nos assiettes, il peut y avoir allergènes tels que :
glutine,oeufs, soja, lait, fruits à la coque, céleri, moutarde, sésame, poisson, coquillages, crustacés, ail
Demandez à l'avance si nécessaire



La Pizza

L'impasto è fatto con farina forte di alta qualità (5 stagioni rossa del molino Agugiaro) che ci permette lievitazioni a freddo molto lunghe con pochissimo lievito di birra, rendendo così la pasta molto leggera e digeribile, dopo almeno 24 ore si può cominciare ad usare la pasta che viene stesa a mano, condita e cotta nel forno a legna.

Il pomodoro è ricavato dalla frullatura a crudo di pelati italiani accuratamente selezionati, olio di oliva, sale e basilico; perdono la naturale acidità del frutto con qualche ora di riposo in frigorifero. Mozzarella e tutti gli altri condimenti sono prodotti di buona qualità e vengono usati generosamente.

Noi non facciamo la classica napoletana morbida e con il cornicione, anche se l'impasto parte da quel prodotto ma, la teniamo sottile con poco bordo e abbastanza croccante...Speriamo possa piacerVi...

Buon appetito



PIZZE ROSSE

Valdostana:	€ 9 ,00
(pomodoro fiordilatte form.valdostano prosciutto cotto Tomate, mozzarella, valdostano fromage, jambon blanc)	
Margherita:	€ 6,00
(pomodoro e fiordilatte Tomate, mozzarella)	
Napoletana:	€ 7,50
(pomodoro fiordilatte origano capperi acciughe Tomate, mozzarella, anchois, capres, origan)	
Al cotto:	€ 7,50
(pomodoro fiordilatte prosc. cotto Tomate, mozzarella, jambon blanc)	
Al crudo:	€ 9,00
(pomodoro fiordilatte prosc. crudo Tomate, mozzarella, jambon crue)	
Ai funghi:	€ 7,00
(pomodoro fiordilatte champignon Tomate, mozzarella, champignons)	
Siciliana:	€ 8,00
(pomodoro fiordilatte origano capperi acciughe olive nere Tomate, mozzarella, anchois, olives, capres)	
Sorrentina:	€ 10,00
(pomodoro fiordilatte friarielli salsiccia Tomate, mozzarella, broccoli, saucisse)	
Capricciosa:	€ 9,00
(pomodoro fiordilatte champignon carciofini prosc. cotto Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichaut)	
Marinara :	€ 6,50
(pomodoro aglio basilico Tomate, ail, basilic)	
Pugliese:	€ 7,00
(pomodoro fiordilatte cipolla Tomate, mozzarella, oignons)	
Patatosa:	€ 8,00
(pomodoro, fiordilatte, patate fritte * Tomate, mozzarella, frites*)	
Vegetariana:	€ 10,00
(pomodoro fiordilatte melanzane zucchine peperoni Tomate, mozzarella, mixte des legumes)	
Rucola e stracchino:	€ 8,50
(pomodoro fiordilatte rucola stracchino Tomate, mozzarella, stracchino fromage, roquette)	
Tonno:	€ 8,00
(pomodoro fiordilatte tonno Tomate, mozzarella, thon)	
Tonno e cipolla:	€ 8,50
(pomodoro fiordilatte cipolla tonno Tomate, mozzarella, thon, oignons)	
Rustica:	€ 10,00
(pomodoro fiordilatte salsicetta e peperoni grigliati Tomate, mozzarella, saucisse, poivrons)	

Greca:	€ 7,00
(pomodoro fiordilatte olive verdi Tomate, mozzarella, olives)	
Quattrostagioni:	€ 9,50
(pomodoro fiordilatte olive carciofini funghi e prosciutto cotto Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichaut, olives)	
Tedesca:	€ 7,50
(pomodoro fiordilatte wurstel Tomate, mozzarella, wurstell)	
Diavola:	€ 7,50
(pomodoro fiordilatte salame piccante Tomate, mozzarella, saucisson piquant)	
Sostanziosa:	€ 8 ,00
(pomodoro fiordilatte salame e olive Tomate, mozzarella, saucisson, olives)	
Veneta:	€ 9,50
(pomodoro fiordilatte radicchio stufato, taleggio Tomate, mozzarella, radicchio sauté, fromage taleggio)	

PIZZE BIANCHE

Speck e brie:	€ 9,00
(fiordilatte brie speck mozzarella, speck, brie)	
Nazionale:	€ 8,00
(fiordilatte rucola e pomodorini crudi mozzarella, roquette, tranche de tomate crue)	
Ai 4 formaggi:	€ 9,50
(gorgonzola taleggio form.valdostano e fiordilatte mozzarella, mixte des fromages)	
Crudarella:	€ 9,50
(fiordilatte bufala cruda oppure grana e prosciutto crudo mozzarella de buffel crue ou parmesan, jambon crue)	
Gorgonzola e noci:	€ 8,50
(fiordilatte gorgonzola noci mozzarella, gorgonzola, noyer)	
Delicata:	€ 8,50
(fiordilatte gorgonzola mele mozzarella, gorgonzola, pomme)	
Gustosa:	€ 9,50
(fiordilatte gorgonzola pancetta mozzarella, gorgonzola, bacon)	
Per Elisa:	€ 10,00
(fiordilatte zucchine stracchino mozzarella, stracchino, courgettes)	
Trevigiana:	€ 9,50
(fiordilatte (radicchio, noci, grana a crudo mozzarella, (radicchio, noix, parmesan crue)	
Mocetta e caprino:	€ 10,00
(fiordilatte mocetta e caprino mozzarella, mocetta, fromage de chevre)	

CALZONE

Classico:	€ 8,00
(pomodoro, fiordilatte, prosc. cotto Tomate, mozzarella, jambon blanc)	
Montanaro:	€ 9,00
(fonduta e funghi champignons, fondue de fromage)	
Ortolano:	€ 10,00
(verdure grigliate e pomodoro Tomate, legumes de saison)	

FOCACCINA

Bianca:	€ 4,50
(olio di oliva, sale, rosmarino huile, sel, romarin)	
La mia:	€ 8,50
(insalata, zucchine marinate, pesto di rucola, pinoli salade ,courgettes,creme de roquette, pignon)	
La Flaca:	€ 8,00
(stracchino e zucchine grigliate stracchino, courgettes grilles)	
La Cogne:	€ 8,00
(mocetta,grana mocetta, parmesan)	

DESSERT

Gelato:	€ 5,00
Glace	
Proposte del giorno:	€ 5,00
Les proposition du jour	
Waffle	
waffel con zucchero a velo	€ 4,50
waffel con panna e nutella	€ 5,50
waffel con panna e amarena	€ 5,50
waffel con gelato a scelta e topping	€ 5,50
waffel con crema di castagne al rum	€ 6,00

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto fresco trattato ed abbattuto da noi

* produit congelé à l'origine

** produit frais transformé et congelé par nos soins

Birra alla spina bionda

Piccola 0,20cl.....	€ 3
Media 0,40cl.....	€ 5
Grande 1 Lt.....	€ 9,50
Grande 1,5 Lt.....	€ 14,00

Birra alla spina rossa

Piccola 0,20cl.....	€ 3,50
Media 0,40cl.....	€ 5,50
Grande 1 Lt.....	€ 10
Grande 1,5 Lt.....	€ 14,50

Birra in bottiglia o lattina

Becks.....	€ 4
Menabrea.....	€ 4
Paulaner weiss. L.0,50.....	€ 6,00
Birra analcolica.....	€ 4
Moretti 66cl.....	€ 4,50

Bibite e altro

Coca piccola.....	€ 3
Coca grande.....	€ 4
Succhi di frutta.....	€ 3
Bibita in lattina.....	€ 3
Bott. 0,75. acqua.....	€ 2
Bott. 0,50. acqua.....	€ 1
Caffè -Dek- Orzo.....	€ 1,20
Amari.....	€ 3
Liquori.....	€ 3/4,50

Vini Rossi Valdostani

bott. 1/2 bott

Donnas doc.	€ 18,00	€ 10,00
Prodotto da : Caves cooperatives de Donnas Donnas (AO)		
Pinot noire doc.	€ 14,00	€ 8,00
Prodotto da : Cave des onze communes Aymavilles (AO)		
Gamay doc.	€ 14,00	
Prodotto da : Cave des onze communes Aymavilles (AO)		
Torrette doc.	€ 14,00	€ 8,00
Prodotto da : Cave des onze communes Aymavilles (AO)		
Torrette Superior	€ 18,00	
Prodotto da : Cave des onze communes Aymavilles (AO)		

Vini Bianchi Valdostani

Muller thurgau	€ 15,00	€ 8,00
Prodotto da : Cave des onze communes Aymavilles (AO)		

Vini Rossi Italiani

Syrah igt	€ 15,00	
Prodotto da : viticoltori associati Canicattì		

Vini Bianchi Italiani

Prosecco Soligo doc	€ 18,00	
Prodotto da : cantina colli del soligo (TV)		
Arneis doc	€ 16,00	
Prodotto da : Az. agricola Gili Castellinando (CN)		
Chiarle M.P.F.	€ 12,00	
Prodotto da : Bosca Anna viticoltore in Neviglio (AT)		

Vini in caraffa

1Lt. 1/2 Lt. 1/4 Lt.

Rosso da tavola	€ 6,50	€ 4,50	€ 3,50
Prodotto da : viticoltori associati di vinchio & vaglio serra Vinchio (AT)			

Bianco da tavola	€ 6,50	€ 4,50	€ 3,50
Prodotto da : viticoltori associati di vinchio & vaglio serra Vinchio (AT)			

coperto € 1,50

Couverts / Service

ogni richiesta ulteriore di pane aggiuntiva, +1 €

toute demande de pain supplémentaire, +1 €

nei nostri piatti, potrebbero esserci prodotti
congelati all'origine o abbattuti da noi
(dans les vivandes on puorrait trouver des produits congelès)

nei nostri piatti, potrebbero contenere anche in tracce allergeni quali : **glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, pesce, molluschi, crostacei, aglio.**
Chiedere preventivamente se necessario.

dans nos assiettes, il peut y avoir allergènes tels que :
glutine, oeufs, soja, lait, fruits à la coque, céleri, moutarde, sésame, poisson, coquillages, crustacés, ail
Demandez à l'avance si nécessaire.



di Schiavina Marisa
via Clementine 11
11012 Cogne (AO)
cell. 3493171757

www.tarabas.it
email: tarabas@tarabas.it

**E PER CHI NON VUOLE MANGIARE LA PIZZA...
ET POUR CEUX QUI NE VEULENT PAS MANGER DE PIZZA**

L'assiette di salumi.....€ 9,00

(l'assiette de charcuterie)

Il Tagliere di salumi e formaggi(min x2).....€ 16

(l'assiette de charcuterie et fromage)

Zucchine al pesto di rucola.....€ 8

(zucchine, rucola, insalata, pinoli
courgettes, creme de roquette, salade, pignon)

Caprese.....€ 8,00

(pomodoro, mozzarella di bufala, origano
tomate, mozzarella de buffel)

Prosciutto alla medici.....€ 9,50

(prosciutto crudo, pinoli, noci, uvetta, scaglie di grana,
insalata, olio, sale, pepe
jambon cru, noix, parmesan, salade, raisin de corynthe, pignon)

La polenta valdostana.....€ 8

(farina di mais, burro, formaggio vda
mais, beurre, fromage vda)

La salsicetta in umido con polenta.....€ 10 **

(salsicetta, pomodoro, vino bianco, aglio, cipolla, aromi
saucisse, tomate, vin blanc, ail, oignon, herbes)

Le crespelle alla Valdostana.....€ 9

(farina, uova, latte, burro, formaggio vda, prosciutto
farine, oeuf, lait, beurre, fromage vda, jambon blanc)

Gnocchi alla fonduta.....€ 9 *

(gnocchi*, formaggio, latte, noce moscata, uova
gnocchi*, fromage, lait, oeuf, noix muscade)

La Favò (minestra tipica alla tarabas)€ 9 **

(fave, formaggio vda, salsiccia, pomodoro, burro
fève, fromage vda, saussisson, tomate, beurre)

Le Lasagne classiche.....€ 10 **

(pasta all'uovo, ragù, burro, besciamelle, formaggio grana
beurre, parmesan, béchamel, ragoût bolognaise, pâtes aux oeufs)

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto fresco trattato ed abbattuto da noi

* produit congelé à l'origine

** produit frais transformé et congelé par nos soins

- L'Assiette di formaggi.....€ 10**
 (misto di formaggi con composte di frutta
 mix de fromage avec sauce de fruit)
- Le Alette di pollo arrosto con patatine.....€ 10 ***
 (alette di pollo, patatine fritte
 ailes de poulet, avec frites)
- L'Hamburger al piatto e contorni.....€ 15 ****
 (200gr.manzo,anelli di cipolla,patatine,insalata mista
 200gr.viande de boeuf,oignons, frites,salade)
- La cotoletta impanata.....€ 8 ****
 (maiale, uova, farina, pan grattato
 viande de pork, oeuf, farine, pain)

- Insalata mista.....€ 4,00**
 salade de saison
 (verde e pomodorini, ogni aggiunta +€ 1,00 cad
 salade vert et tomates, chaque ingredients en plus +€1,00)
- Verdura grigliata.....€ 6**
 legumes grilles
- Patatine fritte.....€ 4 ***
 frites

DESSERT

- Gelato:.....€ 5**
 Glace
- Proposte del giorno:.....€ 5**
 Les proposition du jour
- Waffle**
- waffel con zucchero a velo€ 4,50**
- waffel con panna e nutella€ 5,50**
- waffel con panna e amarena€ 5,50**
- waffel con gelato a scelta e topping€ 5,50**
- waffel con crema di castagne al rum€ 6,00**

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto fresco trattato ed abbattuto da noi

* produit congelé à l'origine

** produit frais transformé et congelé par nos soins

La Polenta

Noi usiamo farina di mais integrale a macinatura media, ottenuta dalla macinazione di antiche varietà di mais a bassa resa produttiva per una polenta particolarmente gustosa e rustica. un prodotto che necessita di una cottura di almeno 2 ore.

Mettiamo in cottura e come vuole tradizione, aggiungiamo un bel pezzo di burro nel paiolo affinché anche mangiata liscia, abbia un buon gusto.

La polenta in Valle d'Aosta non è morbidissima ma, ha una consistenza abbastanza solida e viene ammorbidita con ulteriore aggiunta di burro e formaggio per servirla con.



L'Hamburger

è un piatto vero e proprio e non il solito panino
(un grand plat non le meme sandwich)

confezionato da noi con 200 gr. dei migliori roastbeef di bovino adulto sale pepe nero e prezzemolo.

(on le prepare maison avec 200 gr de viande roastbeef sel poivre et percil)

Lo serviamo in piatto con:

(on le serve dan l'assiette avec)

patatine fritte*

pomodoro e insalatina

anelli di cipolla* impastellati fritti

(frites tomates et salade oignons frites)

€ 15

