

Pizza

BASIC IMPACT:

wheat flour 00
olive oil
fresh brewer's yeast
salt, water

contains gluten



activity is performed within the same
manufactured therefore it is not possible to avoid the
potential crossed contamination also on
foods that do not contain in formulation
and / or recipe

for any doubt, please ask the waiter
for possible allergens present in your food

Service/Cover charge € 1,50

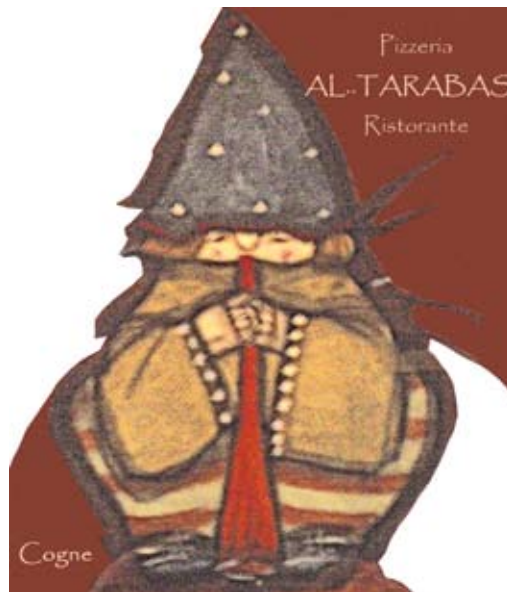
Pizzas Baby (-1 €)

Additions or changes: (+ 1 €)

On all the pizzas,
the use of Buffalo in place of Fiordilatte (+ 2 €)

double dough (+ 1.50 €)

in our dishes you can also find allergens such
as gluten, eggs, soy, milk, nuts, celery, mustard,
sesame, fish, shellfish, crustaceans, garlic.
Ask beforehand if necessary.



di Schiavina Marisa
via Clementine 11
11012 Cogne (AO)
cell. 3493171757
www.tarabas.it
Email: tarabas@tarabas.it

PIZZAS RED with tomato

Valdostana:	€ 9
(Tomato, mozzarella, valdostano cheese, ham)	
Margherita:	€ 6
(Tomato, mozzarella)	
Napoletana:	€ 7,50
(Tomato, mozzarella, anchovies,capers, origanum)	
Al cotto:	€ 7,50
(Tomato, mozzarella, ham)	
Al crudo:	€ 9
(Tomato, mozzarella cheese, raw ham)	
Ai funghi:	€ 7
(Tomato, mozzarella, mushrooms)	
Siciliana:	€ 8
(Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers)	
Sorrentina:	€ 10
(Tomato, mozzarella, broccoli, sausage)	
Capricciosa:	€ 9
(Tomato, mozzarella , ham, mushrooms, artichokes)	
Marinara :	€ 6,50
(Tomato, garlic, basil)	
Pugliese:	€ 7
(Tomato, mozzarella, onions)	
Patatosa:	€ 8
(Tomato, mozzarella, chips*)	
Vegetariana:	€ 10
(Tomato, mozzarella, mixte vegetables grilled)	
Rucola e stracchino:	€ 8,50
(Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket salade)	
Tonno e cipolla:	€ 8,50
(Tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onions)	
Tonno:	€ 8
(Tomato, mozzarella cheese, tuna fish)	
Rustica:	€ 10
(Tomato, mozzarella, sausage, grilled peppers)	
Greca:	€ 7
(Tomato, mozzarella, olives)	
Quattrostagioni:	€ 9,50
(Tomato, mozzarella , ham, mushrooms, artichokes, olives)	
Tedesca:	€ 7,50
(Tomato, mozzarella, frankfurters)	
Diavola:	€ 7,50
(Tomato, mozzarella cheese, hot salami)	
Sostanziosa:	€ 8
(Tomato, mozzarella, salami, olives)	
Veneta:	€ 9,50
(Tomato, mozzarella, radicchio stew, taleggio cheese)	

PIZZAS WHITE no tomato

Speck e brie:	€ 9
(mozzarella, speck, brie)	
Nazionale:	€ 8
(mozzarella, rocket salade, slices of tomato)	
Ai 4 formaggi:	€ 9,50
(mozzarella and mixed cheeses)	
Crudarella:	€ 9,50
(buffalo's mozzarella cheese or parmesane, raw ham)	
Gorgonzola e noci:	€ 8,50
(mozzarella cheese, gorgonzola, walnut)	
Delicata:	€ 8,50
(mozzarella cheese, gorgonzola, apple)	
Gustosa:	€ 9,50
(mozzarella cheese, gorgonzola, bacon)	
Per Elisa:	€ 10
(mozzarella cheese, stracchino cheese, zucchinis)	
Trevigiana:	€ 9,50
(mozzarella, radicchio, walnut, parmesane)	
Mocetta e caprino:	€ 10
(mozzarella, mocetta, goat cheese)	

CALZONE

Classico:	€ 8
(Tomato, mozzarella, ham)	
Montanaro:	€ 9
(Fondue, mushrooms)	
Ortolano:	€ 10
(Tomato, vegetables grilled)	

FOCACCINA/ flat bread

Bianca:	€ 4,50
(Olive oil, salt, rosemary)	
La mia:	€ 8,50
(Salad ,marrows,roquettes sauce, pinenuts)	
La Flaca:	€ 8
(stracchino cheese,courgettes grilled)	
La Cogne:	€ 8
(mocetta, parmesane)	

Red Wines 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)		

White Wines Valdostani

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

Red Wines Italian

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

White Wines Italian

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

Wines in Box

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

Red	€ 6,50	€ 4,50	€ 3,50
Prodotto da : Terre del barolo Castiglione Falletto			

White	€ 6,50	€ 4,50	€ 3,50
Prodotto da : Terre del barolo Castiglione Falletto			

Beer Blonde

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

Beer red

Piccola 20cl.....	€ 3,50
Media 40cl.....	€ 5,50
Grande 1 Lt.....	€ 10
Grande 1,5 Lt.....	€ 14.50

Beer in bottle or can

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

Soft drinks or other

Coca 20 cl.....	€ 3
Coca 40 cl.....	€ 4
Fruit juices.....	€ 3
Canned drink.....	€ 3
Bott. 0,75. Water.....	€ 2
Bott. 0,50. sparkling water.....	€ 1
Caffè -Dek- Orzo.....	€ 1,20
Digestive.....	€ 3
Liquors.....	€ 3/4,50

RESTAURANT

Service/Cover charge € 1,50
any further request for additional bread, +1 €

According to availability,
we will be able to use frozen products

in our dishes you can also find allergens such
as gluten, eggs, soy, milk, nuts, celery, mustard, se-
same, fish, shellfish, crustaceans, garlic.
Ask beforehand if necessary.



AND FOR THOSE WHO DON'T WANT TO EAT PIZZA

ALLERGENS

Mixed of salt meats	€ 9		
(assiette di salumi)			
Mixed of salt meats and cheese(x2)	€ 16	<u>7</u>	
(tagliere di salumi e formaggi)			
Marrows in rocket's sauce	€ 8	<u>8</u>	
(zucchine al pesto di rucola)			
(marrows, rocket, salad, pine nuts,garlic)			
Caprese	€ 8	<u>7</u>	
(tomato, buffalo's mozzarella)			
Ham to the medici (prosciutto alla medici).....	€ 9,50	<u>7</u>	<u>8</u>
(raw ham,walnut, parmesan, salade, raisin, pinuts)			
Dumplings on fondue's cheese	€ 9 *	<u>1</u>	<u>7</u> <u>3</u>
(gnocchi alla fonduta)			
Polenta with fontina cheese and butter	€ 8	<u>7</u>	
(polenta alla valdostana)			
Stewed sausage with polenta (salsiccia).....	€ 10 **	<u>1</u>	<u>7</u> <u>9</u>
(sausage, tomato, white wine, garlic, onion, herbs)			
Aosta Valley's crepès (crespelle valdostane).....	€ 9	<u>7</u>	
(flour, eggs, milk, butter, cheese, ham)			
Favò (typical soup)	€ 9 **	<u>1</u>	<u>7</u> <u>9</u>
(fava beans, cheese, sausage, tomato, butter)			
Lasagna	€ 10 **	<u>1</u>	<u>7</u> <u>9</u>
(fresh pasta,bolognese ragout,bechamel,parmesan,butter)			

* frozen product at origin

** fresh product treated and chilled by us

Mixed of cheese with fruit jams	€ 10	<u>7</u>
(assiette di formaggi)		
Breaded steak of pork (milano)	€ 8 *	<u>1 3</u>
Chicken wings and chips	€ 10 *	<u>1 3 5 8 9 10</u>
(alette di pollo)		
Hamburger 200gr.	€ 15 **	<u>1</u>
(in dish with chips, salad and onion rings)		

the Hamburgers are our production

Salad	€ 4
Grilled vegetables	€ 6
Chips	€ 4 *

DESSERT

Gelato:	€ 5
Ice cream	
Proposte del giorno:	€ 5
The proposals of the day	
Waffle:	
waffle with icing sugar	€ 4,50
waffle with cream and nutella	€ 5,50
waffle with cream and sour cherry	€ 5,50
waffle with ice cream of your choice and topping	€ 5,50
waffle with rum chestnut cream	€ 6

* frozen product at origin

** fresh product treated and chilled by us

List of 14 allergens



1

Gluten

cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized) derivatives

2

Crustaceans and derivatives

both marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like

3

Eggs and derivatives

all products made with eggs, even in the smallest part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies also savory, ice cream and creams and so on

4

Fish and derivatives

including derivatives, that is all those food products that are made up of fish, even if in small percentages

5

Peanuts and derivatives

packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses

6

Soy and derivatives

milk, tofu, spaghetti, etc.

7

Milk and derivatives

yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Every product in which milk is used

8

Nuts and derivatives

all products that include: almonds, hazelnuts, common nuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios

9

Celery and derivatives

present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates

10

Mustard and derivatives

it can be found in sauces and condiments, especially in mustard

11

Sesame seeds and derivatives

in addition to the whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flour

12

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂

used as preservatives, we can find them in: preserves of fish products, in pickled foods, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices

13

Lupine and derivatives

now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and similar that have this legume base, rich in protein

14

Molluscs and derivatives

canestrello, cannolicchio, scallop, heart, date of the sea, fasolaro, garagolo, lumachino, mussel, murex, oysters, patella, truffles of sea, tellina and clam etc.

Liste de 14 allergènes



1

gluten

céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris dérivés) hybrides

2

Crustacés et dérivés

marin et d'eau douce: crevettes, langoustines, homards, crabes, bernard-l'ermite et autres

3

Œufs et dérivés

tous les produits à base d'œufs, même les plus infimes. Parmi les plus courants: mayonnaise, omelette, émulsifiants, pâtes aux œufs, biscuits et tartes également salés, glaces et crèmes, etc.

4

Poisson et dérivés

y compris les dérivés, c'est-à-dire tous les produits alimentaires à base de poisson, même s'ils ne sont que dans de faibles proportions

5

Cacahuètes et dérivés

collations, crèmes et condiments emballés dans lesquels il y a aussi de petites doses

6

Soja et dérivés

lait, tofu, spaghetti, etc.

7

Lait et dérivés

yaourt, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes diverses. Chaque produit dans lequel du lait est utilisé

8

Noix et dérivés

tous les produits qui incluent: amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, pacanes et Brésil et Queensland, pistaches

9

Céleri et dérivés

présent en morceaux mais aussi dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes

10

Moutarde et dérivés

on peut le trouver dans les sauces et les condiments, en particulier dans la moutarde

11

Graines de sésame et dérivés

en plus des graines entières utilisées pour le pain, on peut trouver des traces dans certains types de farine

12

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou de 10 mg / l exprimées en SO₂ utilisés comme conservateurs, on peut les trouver dans: les conserves de produits de la pêche, dans les aliments marinés, dans l'huile et dans la saumure, dans les confitures, dans le vinaigre, dans les champignons séchés, dans les boissons gazeuses et les jus de fruits

13

Lupin et dérivés

maintenant présent dans de nombreux aliments végétaliens, sous forme de rôtis, de salamis, de farines et similaires, qui ont cette base de légumineuse, riche en protéines

14

Mollusques et dérivés

canestrello, cannolicchio, pétoncle, coeur, date de la mer, fasolaro, garagolo, lumachino, moule, murex, huîtres, rotule, truffes de mer, tellina et palourde, etc.

Lista de 14 alergenicos



1

gluten

Derivados de cereales, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, incluidos los híbridos

2

Crustáceos y derivados

Marinos y de agua dulce: camarones, langostinos, langostas, cangrejos, cangrejos ermitaños y similares.

3

Huevos y derivados.

Todos los productos elaborados con huevos, incluso en la parte más pequeña. Entre los más comunes: mayonesa, tortillas, emulsionantes, pasta de huevo, galletas y pasteles también salados, helados y cremas, etc.

4

Pescado y derivados

incluidos los derivados, es decir, todos aquellos productos alimenticios compuestos de pescado, incluso en porcentajes pequeños

5

Mani y derivados

Bocaditos, cremas y condimentos envasados en los que también hay en pequeñas dosis.

6

Soja y derivados

Leche, Tofu, Espaguetis, etc.

7

Leche y derivados

Yogur, galletas y pasteles, helados y cremas diversas. Todo producto en el que se utiliza la leche.

8

Nueces y derivados

Todos los productos que incluyen: almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, pacanas y Brasil y Queensland, pistachos.

9

Apio y derivados.

Presente en piezas, pero también en preparaciones para sopas, salsas y concentrados vegetales.

10

Mostaza y derivados

Se puede encontrar en salsas y condimentos, especialmente en mostaza.

11

Semillas de sésamo y derivados

Además de las semillas enteras utilizadas para el pan, podemos encontrar rastros en algunos tipos de harina.

12

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / l expresados como SO₂

Usados como conservantes, podemos encontrarlos en: conservas de productos de pescado, en conservas, en aceite y en salmuera, en mermeladas, en vinagre, en champiñones secos y en refrescos y zumos de frutas.

13

Altramuz y derivados

Ahora presente en muchos alimentos veganos, en forma de asados, salamis, harinas y similares que tienen esta base de leguminosas, rica en proteínas.

14

Moluscos y derivados

Canestrello, cannolicchio, vieira, corazón, fecha del mar, fasolaro, garagolo, lumachino, mejillón, murex, ostras, rótula, trufas de mar, tellina y almeja etc.

Liste von 14 Allergenen

1

Gluten

Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich hybridisierter Derivate

2

Krebstiere und Derivate

sowohl marine als auch Süßwasser: Garnelen, Garnelen, Hummer, Krabben, Einsiedlerkrebse und dergleichen

3

Eier und Derivate

alle Produkte mit Eiern, auch im kleinsten Teil. Zu den häufigsten: Mayonnaise, Omelette, Emulgatoren, Eierpasta, Kekse und Kuchen auch Bohnenkraut, Eis und Cremes und so weiter

4

Fisch und Derivate

einschließlich Derivate, also all jene Lebensmittelprodukte, die aus Fisch bestehen, wenn auch in kleinen Prozentsätzen

5

Erdnüsse und Derivate

verpackte Snacks, Cremes und Gewürze, in denen es auch in kleinen Dosen gibt

6

Soja und Derivate

Milch, Tofu, Spaghetti usw.

7

Milch und Derivate

Joghurt, Kekse und Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes. Jedes Produkt, in dem Milch verwendet wird

8

Nüsse und Derivate

Alle Produkte, die enthalten: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse und Brasilien und Queensland, Pistazien

9

Sellerie und Derivate

in Stücken, aber auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate

10

Senf und Derivate

Es kann in Soßen und Würzmitteln, insbesondere in Senf gefunden werden

11

Sesamsamen und -derivate

Zusätzlich zu den ganzen Samen, die für Brot verwendet werden, können wir Spuren in einigen Arten von Mehl finden

12

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO₂
Als Konservierungsstoffe finden wir sie in: Konserven von Fischprodukten, in eingelegten Lebensmitteln, in Öl und in Salzlake, in Marmeladen, in Essig, in getrockneten Pilzen und in Softdrinks und Fruchtsäften

13

Lupine und Derivate

jetzt in vielen veganen Lebensmitteln, in Form von Braten, Salamis, Mehlen und ähnlichen, die diese Leguminosenbasis enthalten, reich an Protein

14

Weichtiere und Derivate

Canestrello, Cannolicchio, Jakobsmuschel, Herz, Datum des Meeres, Fasolaro, Garagolo, Lumachino, Muschel, Murex, Austern, Patella, Trüffel des Meeres, Tellina und Muschel usw.

