

MENÙ

# GIACHINO

CUCINA **ATIPICA** PIEMONTESE

Via Roma 17/F Chivasso (TO)  
[giachinoristorante.it](http://giachinoristorante.it)

CUCINA ATIPICA  
PIEMONTESE

# GIACHINO



---

*La tradizione diventa contemporanea.*

*Intrecciando i sapori si incontrano i gusti, si scontrano i piatti e ne nasce una festa.*

*Gustare per credere.*



ALLERGENI

## ANTIPASTO

E,G	Prosciutto, e fichi ( Culatta di Parma,fichi,crema di caprino, melone in osmosi )	16 €
A,D,I,E	Baccalà mantecato in crosta di Panko maionese pil-pil, panzanella integrale	18 €
C,E,I,L	Il cotto e crudo (carne cruda, salsa all'uovo, girello tonnato, insalata russa)	18 €
A,C,D,E	Il nostro carpione al moscato ( melanzana, pollo, zucchini, uovo, carote, milanese )	16 €
D,E	*Polpo ligure in due cotture, zuppetta estiva di ceci, pomodorini confit, germogli	18 €
A,D,E,I,L	Le acciughe del Cantabrico (focaccia, mozzarella di bufala, patata, salsa verde, burro) ( Doppia porzione )	22 € 38 €

ALLERGENI

## PRIMI

E,G,I	Risotto, crema di erbe, piselli, mentuccia, burrata e pomodorini confit	16 €
A,C,I,G	Gnocchi di patate di montagna al ragù bianco di Salam d' Patata	16 €
A,C,G,E	*Tajarin ai 40 rossi d'uovo al battuto di salsiccia di Bra	16 €
A,C,I,E	*Ravioli gobbi ai tre arrosti ripassati con funghi cardoncelli al pepe di Timut	16 €
A,C,I,E	*I classici agnolotti del plin al brasato con il loro fondo ristretto di arrosto	16 €

ALLERGENI

## SECONDI

A,E,G	Carrè di agnello alle erbe, il suo ristretto caramellato, schiacciata di patate, peperoni	24 €
E,I,G	*Bourguignonne di lumache alla parigina, burro aromatizzato all'aglio orsino	18 €
E,G,I	Il bollito di manzo di Moncalvo cotto a bassa temperatura, il classico bagnetto verde,	18 €
A,C,E,I	Controfiletto di fassone in crosta di grissini, composta di verdure, jus al marsala	20 €
E,G,I	Gratin di terrina di trippe miste in umido, cotte in brodo di fagioli saluggini	18 €

COPERTO 3 €

Legenda allergeni consultabile al fondo del menù.  
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale in sala.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.

ALLERGENI

## HAMBURGER

A,E,L,G,M,I	<b>*Hamburger di manzo (180 gr) - PIEMONTE</b> - (Pane ai semi, hamburger di manzo, salsa BBQ, maionese, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta)	15 €
A,E,L,G,M,I	<b>*MAXI Burger (360 gr) - PIEMONTE</b> - (Pane ai semi, hamburger di manzo, salsa BBQ, maionese, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta)	24 €
A,E,L,G,M,I	<b>*Filetto Burger (150 gr) - FRANCIA</b> - (Pan focaccia, filetto di garronese, salsa BBQ, maionese, insalata, pomodoro, tomino, melanzana, cipolle marinate)	24 €
A,E,L,G,M,I	<b>*Hamburger di pollo (180 gr) - ITALIA</b> - (Pane ai semi, hamburger di pollo, salsa BBQ, maionese, insalata, pomodoro, tomino, capperi, pancetta)	15 €
A,E,L,G,M,I	<b>*Hamburger di coniglio (180 gr) - ITALIA</b> - (Pane ai semi, hamburger di coniglio, salsa BBQ, maionese, insalata, pomodoro, tomino, peperoni, olive, pancetta)	16 €

ALLERGENI

## GRIGLIA

E,L,I	<b>Filetto di Garronese - FRANCIA</b>	28 €
E,L,I	<b>Tagliata di scamone - ARGENTINA</b>	20 €
E,L,I	<b>Costata di Manzo di Moncalvo S.O. (500 gr) - ITALIA</b>	6 €/hg
E,L,I	<b>Tomahawk di Angus ( 1,2 kg ) - IRLANDA</b>	55 €

ALLERGENI

## DOLCI

C,G,H	*Il mio bunet	7 €
A,C,G,H,N	*Tortino di nocciole di Langa con zabaione freddo al moscato	8 €
A,C,G,H	*Crémè Bruleè al frutto della passione con crumble alla cannella e namelaka al cioccolato bianco	9 €
A,C,G	*Tortino di fondente con cuore caldo e dripping di salse	9 €
A,C,G,H	*Semifreddo al torroncino, salsa al cacao, olio extra-vergine e sale Maldon, nocciole sabbiate	10 €
A,C,G,H	Tartelletta meringata al limone 2023	10 €

*Nei dessert esprimiamo la nostra creatività e il nostro amore per la tradizione:  
sono preparati e ideati da noi, scegliendo con cura ingredienti  
e le migliori materie prime.*

COPERTO 3 €

Legenda allergeni consultabile al fondo del menù.  
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale in sala.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.

CUCINA ATIPICA  
PIEMONTESE

# GIACHINO



---

*Le cucciamo in un forno a legna costruito secondo le regole della cultura napoletana, le condiamo sperimentando combinazioni inedite di gusti della cucina nostrana.*

---



## I NOSTRI IMPASTI

**CLASSICO** - TIPO 1 macinata a pietra naturale (ViVa La Farina)

**MOLTICEREALE** - Blend di farine integrali, cereali e tipo1 macinate a pietra naturale con semi (ViVa La Farina)

ALLERGENI

## PIZZE CLASSICHE

A,G,I	<b>LA FOCACCIA</b> con lardo di Cavour alle erbe	6 €
A,G,I	<b>MARGHERITA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte)	7 €
A,G,I	<b>BURRATA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, burratina, rucola e pomodorini)	8,5 €
A,G,I	<b>BUFALA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala DOP)	8,5 €
A,G,I	<b>CRUDO</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana)	8,5 €
A,G,I	<b>COTTO</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace)	8 €
A,G,I	<b>SALSICCIA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, salsiccia)	7,5 €
A,G,I	<b>VEGETARIANA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, verdure grigliate)	7,5 €
A,G,I	<b>DIAVOLA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, 'nduja piccante)	7,5 €
A,G,I	<b>GRECA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, olive taggiasche)	7,5 €

ALLERGENI

## PIZZE SPECIAL

A,G,I	<b>DOPPIA BUFALA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala cotta e cruda)	10 €
A,G,I	<b>FUME'</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, scamorza affumicata)	8,5 €
A,G,I	<b>MORTAZZA</b> (Mortadella DOP, crema di caprino, scorza di limone e nocciola di Langa)	11 €
A,G,I	<b>LEGGERA</b> (Passata di pom. ciliegino, cipolle rosse marinate, stracciatella di burrata, salsiccia di Bra)*	12 €
A,G,I	<b>PIEMONTE</b> (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde)	11 €
A,G,I	<b>DONATELLA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata)	10 €
A,G,I	<b>COSACCA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, pomodorini e pecorino)	10 €
A,G,I	<b>COME UNA GORGO</b> (Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, pesto di rucola)	11 €
A,G,I	<b>LA SCHIACCIATA</b> (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia, robiola e insalata riccia)	11 €
A,G,I	<b>CICCIARIELLA</b> (pomodorini, fior di latte, salsiccia, 'nduja piccante, friarielli di campo freschi)	10 €
A,G,I	<b>A PORCHETTA</b> (Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini, porchetta di Ariccia, stracciatella di burrata, rucola e olio alla menta)	12 €
A,G,I	<b>ESTIVA</b> (Focaccia con zucchine marinate alla menta, datterini gialli, bufala a crudo)	11 €
A,G,I	<b>MICA PIZZA E FICHI</b> (Fior di latte, gorgonzola, fichi, pomodorini, miele e nocciole di Langa)	11 €

**COPERTO 3 €**

Legenda allergeni consultabile al fondo del menù.  
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale in sala.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.

CUCINA **ATIPICA**  
PIEMONTESE

# GIACHINO



---

*La nostra selezione di birre rispecchia gli ingredienti dei nostri piatti:  
sono locali, autentiche e artigianali.*





## BEVANDE

Acqua naturale 0,75 cl	3 €
Acqua frizzante 0,75 cl	3 €
Acqua naturale microfiltrata 0,75 cl	2 €
Acqua frizzante microfiltrata 0,75 cl	2 €
Coca Cola bottiglia 0,33 cl	4 €
Coca Cola Zero bottiglia 0,33 cl	4 €
Gazzosa LURISIA	4 €
Aranciata LURISIA	4 €
Caffè	2 €

### ALLERGENI

## BIRRE ARTIGIANALI

A	"SWEETCH" Blanche 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	6 €
A	"GHOSST" Strong Lager 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	6 €
A	"KEI OS" IPA 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	6 €
A	"AERO" American Pale Ale GLUTEN FREE 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	6 €
A	"LOOKING GLASS" West Coast IPA 0,33 cl. - Birrificio Granda	7 €
A	Quattro Elementi "Aria" Weiss 0,50 cl. - ITALIA	8 €
A	Quattro Elementi "Acqua" Bionda 0,50 cl. - ITALIA	8 €
A	Quattro Elementi "Terra" IPA 0,50 cl. - ITALIA	9 €
A	Quattro Elementi "Fuoco" Rossa 0,50 cl. - ITALIA	9 €
A	La Trappe "Quadrupel" VOL 10% Rossa 0,75 cl - PAESI BASSI	15 €

### ALLERGENI

## BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

A	"KLOE" Bionda - Birrificio Granda - ITALIA	piccola 4 €	media 7 €
A	"FLOOKE" Rossa - Birrificio Granda - ITALIA	piccola 4 €	media 7 €

## LEGENDA ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati : A

Crostacei e prodotti derivati: B

Uova e prodotti derivati: C

Pesce e prodotti derivati: D

Arachidi e prodotti derivati: E

Soia e prodotti derivati: F

Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio): G

Frutto a guscio, cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di

acagiù (*Anarcadium occidentale*), noci Pecan (*Carya Illinoiesis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile

(*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati: H

Sedano e prodotti derivati: I

Senape e prodotti derivati: L

Semi di Sesamo e prodotti derivati: M

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>: N

Lupino e prodotti a base di lupino: O

Mollusco e prodotti a base di mollusco: P

Per trascinamento e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere presenti in tutti i prodotti.

**Il nostro pane è preparato con lievito madre e con farina di tipo 1 di solo grano italiano e macinato a pietra e potrebbe aver subito un trattamento di abbattimento di temperatura, al fine di preservare qualità e caratteristiche organolettiche.**

### **\*Decongelato**

In questo locale viene servita acqua potabile trattata e gassata con l'aggiunta di anidride carbonica alimentare, tecnologia conforme al D.M. 174/04 requisiti di sicurezza, normative e finalità specifiche applicabili (Art. 3 D.M.

[giachinoristorante.it](http://giachinoristorante.it)

Legenda allergeni consultabile al fondo del menù.  
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale in sala.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.