MENÙ

GIACHINO

CUCINA ATIPICA PIEMONTESE

Via Roma 17/F Chivasso (TO)
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.

giachinoristorante.it

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

GIACHINO

È scientificamente provato che un aperitivo non salverà il mondo,
ma la giornata sicuramente sì.

APERITIVI

N	**APEROL SPRITZ** (Il classico)	**7 €**
N	**VERMOUTHINO** (Lo Spritz di Torino, con Vermouth e brut)	**9 €**
N	**GIN TONIC** (Gin, tonica e limone)	**9 €**
N	**TEA TONIC** (T+, tonica e limone)	**9 €**

Tutti i drink sono accompagnati dalle nostre preparazioni dalla cucina

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

ALLERGENI

ANTIPASTO

C,E,G	Il Cotto e crudo di fassone, (magatello tonnato, battuta di fassone) salsa all'uovo	18 €
F,I,E	L' antipasto del cavolo (Capunet, Pak Choi, verza rossa caramellata, polpetta di manzo)	16 €
C,D,E,G,	L'uovo pochè, zucca, topinambur, cardo gobbo, fonduta di parmigiano 24 mesi	16 €
A,D,G,I,E	Il Salmone selvaggio Sockeye marinato al finocchietto, cremoso al frutto della passione	18 €

PRIMO

*A,C,G,I,E	I tortelli di faraona, burro di alpeggio, crema di parmigiano 24 mesi	18 €
A,C,G,I,E	Il risotto, crema di topinambur, porri di Cervere, cardo gobbo, zucca violina	18 €
*A,C,G,I,E	Gli agnolotti del plin ai tre arrosti, mantecati con il loro fondo, nocciola piemonte	18 €
*E,I,G	Le trippe miste e lampredotto, cotte in brodo di fagioli borlotti in leggera gratinatura	18 €

SECONDO

G,I,G,I,E	La guanciola di manzetta brasata, il suo ristretto alla barbera, pak-choi, purè	22 €
A,C,G	Il fritto di acciughe di Monterosso con carciofi, crema alla maggiorana	22 €
*A,C,E,G	La mia classica Finanziera (animelle, filoni, creste di gallo, porcini, verdure sott'aceto)	24 €
*G,I,E	Sautè di lumache di Cherasco all'aglio orsino su passata alla zucca violina	22 €

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

HAMBURGER

ALLERGENI		
A,E,L,G,M,I	***Hamburger di manzo (180 gr)** - PIEMONTE - (Pane ai semi, hamburger di manzo, salsa BBQ, maionese alla senape, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta)	**16 €**
A,E,L,G,M,I	***MAXI Burger (360 gr)** - PIEMONTE - (Pane ai semi, hamburger di manzo, salsa BBQ, maionese alla senape, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta)	**24 €**
A,E,L,G,M,I	***Hamburger di pollo (180 gr)** - ITALIA - (Pane ai semi, hamburger di pollo, salsa BBQ, maionese alla senape, insalata, pomodoro, tomino, capperi, pancetta)	**16 €**
A,E,L,G,M,I	***Hamburger di coniglio (180 gr)** - ITALIA - (Pane ai semi, hamburger di coniglio, salsa BBQ, maionese alla senape, insalata, pomodoro, tomino, peperoni, olive, pancetta)	**16 €**
A,E,L,G,M,I	***SMASH BURGER (180 gr)** - (Pane "Burger bun" classico o ai cereali, doppio hamburger di manzo "smashato", doppio cheddar, salsa BBQ, maionese alla senape, cetriolini "home made", cipolla arrostita)	**15 €**

GRIGLIA

ALLERGENI		
E,L,I	**Filetto di garronese** - FRANCIA	**28 €**
E,L,I	**Tagliata di scamone** - ITALIA	**22 €**
E,L,I	**Tomahawk di manzo "Hereford"(1 Kg.)** - IRLANDA	**48 €**
E,L,I	**Costata di manzo** - ITALIA	**8 €/hg**
	Su Prenotazione	
E,L,I	**Fiorentina di manzo** - ITALIA	**9 €/hg**

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

DOLCI

ALLERGENI		
C,G,H	*Il mio bunet	8 €
A,C,G,H	*Vecchio Piemonte (Pasta di meliga, mousse "Torta della nonna" di mele cacao e amaretti, riduzione di Barbera alle spezie)	10 €
A,C,G,H	*Tartelletta frangipane all'albicocca, namelaka al pistacchio, pistacchi salati caramellati	11 €
A,C,G,H	*Torta Opéra (Cioccolato e caffè)	11 €
A,C,G	*Tortino di fondente con cuore caldo e dripping di salse	10 €
A,C,G,H	*Tortino di nocciola piemonte, su zabaione freddo al moscato d'Asti	10 €
A,C,G	*Créme Bruleé al frutto della passione, crumble alla cannella, namelaka al cioccolato bianco	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.

PUOI PORTARE LA TORTA CHE PREFERISCI PER LE TUE FESTE
IL SERVIZIO HA UN COSTO DI 1 € A PERSONA
OPPURE
PUOI CHIEDERE AL NOSTRO PASTICCERE LA TUA TORTA PREFERITA

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 pizzeria e i lievitati per noi sono evoluzione e tradizione: usiamo ingredienti scelti accuratamente, di prima qualità. Ogni giorno pensiamo ad abbinamenti memorabili.

giachinoristorante.it

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

ALLERGENI

LA TONDA CLASSICA

Classica…ma non troppo

La nostra interpretazione più autentica della pizza: impasto leggero e croccante, cottura perfetta e gusto equilibrato. Una tradizione che si rinnova, ogni giorno.

Tutte le pizze sono disponibili solo con impasto ***classico.***

A,G,E	**LA FOCACCIA** con lardo di Cavour alle erbe	**8 €**
A,G,E	**MARGHERITA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte)	**8 €**
A,G,E	**BURRATA** (Passata di pomodoro ciliegino, burratina, rucola e pomodorini)	**11 €**
A,G,E	**BUFALA** (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala DOP)	**10 €**
A,G,E	**CRUDO** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana)	**12 €**
A,G,E	**COTTO** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace)	**11 €**
A,G,E	**SALSICCIA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, salsiccia)	**10 €**
A,G,E	**VEGETARIANA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, verdure grigliate)	**9 €**
A,G,E	**DIAVOLA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, 'nduja piccante)	**10 €**
A,G,E	**GRECA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, olive taggiasche)	**9 €**

A,G,E	**DOPPIA BUFALA** (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala cotta e cruda)	**13 €**
A,G,E	**FUME'** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, scamorza affumicata)	**12 €**
A,G,E,H	**MORTAZZA** (Mortadella DOP, crema di caprino, scorza di limone e nocciola di Langa)	**14 €**
A,G,E	**LEGGERA** (Passata di pom. ciliegino, cipolle rosse marinate, stracciatella di burrata, salsiccia tipo Bra)*	**15 €**
A,G,E	**PIEMONTE** (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde)	**14 €**
A,G,E	**DONATELLA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, melanzane grigliate, ricotta salata)	**12 €**
A,G,E	**COSACCA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, pomodorini e pecorino)	**12 €**
A,G,E	**COME UNA GORGO** (Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, pesto di rucola)	**13 €**
A,G,E	**CICCIARIELLA** (pomodorini, fior di latte, salsiccia, 'nduja piccante, friarielli di campo freschi)	**14 €**
A,G,E	**A PORCHETTA** (Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini, porchetta "home made", stracciatella di burrata, rucola e olio alla menta)	**15 €**

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.

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

ALLERGENI

LA cROCK oppure AL PADELLINO

La cRock - *croccante dall'anima Rock, una "Starway to heaven" impreziosita da una spolverata di fiocchi di mais: la nostra idea di pizza moderna, servita a spicchi per essere condivisa… o gustata fino all'ultimo morso.*
Al Padellino - *la tradizionale Torinese, alta, soffice, ben alveolata.*
Tutte le pizze sono disponibili con impasto ***classico*** *o ai* ***cereali****.*

A,G,E	**MARGHERITA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte)	**8 €**
A,G,E	**BUFALA** (Passata di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala DOP)	**10 €**
A,G,E	**COTTO** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, prosciutto cotto alla brace)	**11 €**
A,G,E	**LA FOCACCIA** con lardo di Cavour alle erbe	**8 €**
A,G,E	**LEGGERA 2.0** (Passata di pom. ciliegino, cipolle rosse marinate, stracciatella di burrata, salsiccia	**15 €**
A,G,E	tipo Bra)*	
A,G,E	**EMILIA** (stracciatella di burrata e culaccia emiliana)	**13 €**
A,G,E	**PIEMONTE 2.0** (Fior di latte, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde)	**15 €**
A,G,E	**BUFALA 2.0** (Pomodorini e mozzarella di bufala a crudo)	**10 €**
A,G,E	**EASY VEG** (Pomodorini, stracciatella di burrata e rucola)	**10 €**

PAN PIÈN

Il Pan Pièn - *Un impasto soffice, ispirato alla pala romana, generosamente farcito e cotto fino a diventare dorato e fragrante. Un piacere pieno, da assaporare con lentezza.*
Tutte le pizze sono disponibili con impasto ***classico*** *o ai* ***cereali****.*

A,G,E	**TORINO - PARMA** (Passata di pomodoro ciliegino, fior di latte, culaccia emiliana, robiola	**15 €**
	e insalata)	
A,G,E	**ORTOLANA** (Scamorza, Fior di latte, zucchine grigliate, pomodorini, cipolla marinata)	**14 €**
A,G,I,E	**PORCA VACCA** (Ragù di salsiccia, stracciatella di burrata, cipolla bionda spadellata,	**16 €**
	salsiccia tipo Bra a crudo)	
A,G,E	**MR. POTATO** (Fior di latte, patate al forno, peperoni grigliati, pomodorini e olive)	**14 €**

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.

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

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

giachinoristorante.it

GIACHINO

CUCINA ATIPICA
PIEMONTESE

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 bottiglia 0,33 cl LURISIA	**4 €**
Aranciata bottiglia 0,33 cl LURISIA	**4 €**
Caffè	**2 €**

BIRRE ARTIGIANALI

ALLERGENI

A	**SWEETCH" Blanche** Vol. 4.7% 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	**6 €**
A	**"GHOSST" Strong Lager** Vol 8% 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	**6 €**
A	**"KEI OS" IPA** Vol 5% 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	**6 €**
A	**"AERO" American Pale Ale** GLUTEN FREE Vol. 4.7% 0,33 cl. - Birrificio Granda - ITALIA	**6 €**
A	**WEISSBIER** Vol. 5.4% 0,50 cl. - Augustiner - GERMANIA	**9 €**
A	**La Trappe "Quadrupel" Rossa** Vol. 10% 0,75 cl - PAESI BASSI	**15 €**

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

ALLERGENI

A	**"KLOE" Bionda Vol. 5% - Birrificio Granda** - ITALIA	**piccola 4 €**	**media 7 €**
A	**"FLOOKE" Rossa Vol. 6.5%- Birrificio Granda** - ITALIA	**piccola 4 €**	**media 7 €**

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

LEGENDA ALLERGENI

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

B Crostacei e prodotti derivati

C Uova e prodotti derivati

D Pesce e prodotti derivati

E Arachidi e prodotti derivati

F Soia e prodotti derivati

G Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

H 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

I Sedano e prodotti derivati

L Senape e prodotti derivati

M Semi di Sesamo e prodotti derivati

N Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2

O Lupino e prodotti a base di lupino

P Mollusco e prodotti a base di mollusco

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. 25/2012)