



DOVE SIAMO

Trova la Farcia più vicina a te!

TORINO

Trattoria in Via Bertola 23F

Trattoria in Via Rattazzi 11H

CUNEO

Corso Nizza 36

ASTI

Bistrot in Piazza Statuto 18

ALESSANDRIA

Via Carlo Caniggia 25

BIELLA

Via Italia 1

COMO

Via Maestri Comacini 8

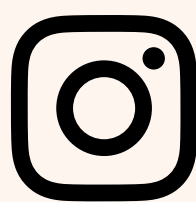
MILANO

Via Meravigli 4

BUSTO ARSIZIO

Piazza Santa Maria 6

RESTA AGGIORNATO



TikTok



www.lafarcia.it

@lafarcia



IL NOSTRO PANE

Preparato artigianalmente nel nostro laboratorio a Salmour (CN) con farine del territorio macinate a pietra e selezionate per esaltare il gusto di ogni nostro panino e piatto.

SCEGLI IL TUO PREFERITO



LA BIANCA

Classica e fragrante, leggera e versatile.

LA RUSTICA

Un mix di farine con cereali integrali e semi



LA TONDA

Soffice focaccia bianca, croccante al punto giusto, leggera e golosa insieme

LA PALA

Focaccia semi integrale ad alta idratazione



Prodotto che subisce abbattimento di temperatura all'origine



PER INIZIARE E DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DI SALUMI € 12

Prosciutto crudo stagionato 22 mesi,
Porchetta delicata, speck Alto Adige Igp e
carpaccio di manzo, con composta di pere
e focaccia calda

TAGLIERE DI FORMAGGI € 12

Raschera DOP, Gorgonzola DOP, tomino
fresco piemontese e Brie
con composta di pere, miele e focaccia
calda

TAGLIERE MISTO € 13

Prosciutto crudo stagionato 22 mesi,
porchetta delicata, speck Alto Adige Igp,
Brie, Gorgonzola DOP e tomino fresco
piemontese; con composta di pere, miele
e focaccia calda

PIATTI

TONNE

€ 12.00

Girello di Fassona cotto rosa, salsa tonnata, polvere di capperi e insalata croccante

BATTUTA

€ 12.00

Carne cruda di Fassona battuta al coltello, crema di Grana Padano DOP, pomodori essiccati, insalata croccante e nocciole tostate

PIEMONTE

€ 14.00

Carne cruda al coltello, vitello tonnato, carpaccio di manzo

TAJARIN

€ 13.00

Tajarin ai 37 tuorli, ragù di salsiccia e sentore di porcino

CHICCHE

€ 13.00

Chicche di patate, crema di Parmigiano e guanciale croccante

MAIALINO

€ 13.00

Coppa di maialino croccante, cremoso di patate e fondo di cottura

PROSCIUTTO

€ 13.00

Prosciutto artigianale agli agrumi, patate al forno e maionese alla senape

OMELETTE

€ 12.00

Omelette al formaggio con primizie dell'orto

PANINI



TERRITORIO

BRA

€ 8.60

Salsiccia artigianale di vitella cruda, Gorgonzola DOP, peperoni arrosto e nocciole tostate

€ 8.60

TANARO

Salsiccia artigianale di vitella cruda, composta di cipolle rosse, robiola fresca, insalata croccante e olio EVO

€ 8.60

CUNEO

Carne cruda di Fassona battuta al coltello, tomino fresco piemontese, carciofini sott'olio e nocciole di Langa tostate

VERNANTE

€ 8.60

Carne cruda di Fassona tritata al coltello, zucchine grigliate, Raschera DOP e salsa tonnata

CARRU'

€ 8.60

Ragù di carne alla piemontese, frittatina soffice alle erbe, scaglie di Grana Padano DOP

UNICO

€ 9.40

Polpetta di Fassona 170 g, crema di funghi e tartufo nero, Tomino fresco piemontese, cavolo viola

€ 9.40

POLPETTA IN LANGA

Polpetta di Fassona gr 170, Raschera DOP, composta di cipolle rosse, maionese alle erbe e insalata croccante

BLU

€ 9.40

Polpetta di Fassona gr 170, Gorgonzola DOP, crema di pomodoro arrosto, zucchine alla griglia e salsa piccante

ELLERO

€ 8.70

Girello di Fassona cotto rosa, salsa tonnata, pomodoro fresco, insalata croccante e olio EVO

PIOZZO

€ 8.60

Girello di Fassona cotto rosa, composta di cipolle rosse, stracciatella pugliese e cavolo viola e olio EVO

PANINI



GOLOSI

GRANCOTTO

€ 7.50

Prosciutto cotto alta qualità, crema di Grana Padano DOP, composta di cipolle rosse e insalata croccante

RE SOLE

€ 7.40

Prosciutto crudo stagionato 22 mesi, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco e polvere di olive

MODENA

€ 7.90

Prosciutto crudo stagionato 22 mesi, brie, composta di pere e zucchine grigliate

MONDOVI

€ 7.50

Fesa di Tacchinella arrosto, frittata soffice, pesto e pomodori essiccati sott'olio

CHERASCO

€ 7.30

Fesa di Tacchinella arrosto, pomodoro fresco, salsa tonnata e zucchine alla griglia

PORCHETTA REALE

€ 8.60

Porchetta delicata, crema di Grana Padano, composta di cipolle rosse, cavolo viola e olio EVO

BOSCAIOLO

€ 8.60

Porchetta, crema di funghi e tartufo nero, tomino fresco piemontese e insalata croccante

ALTO ADIGE

€ 8.80

Speck Alto Adige Igp, crema di funghi e tartufo nero, Brie e insalata croccante

COTTO E TONNATO

€ 6.90

Prosciutto cotto alta qualità, pomodoro fresco, salsa tonnata e profumo di origano

ALBA

€ 8.60

Carpaccio di manzo, mozzarella fiordilatte, salsa rosa, pomodoro fresco e cavolo viola

TOAST COTTO

€ 5.50

prosciutto cotto alta qualità e Raschera DOP

PANINI

DAL MARE

RIVIERA

€ 9.30

Filetti di tonno sott'olio, salsa rosa, pomodoro fresco, polvere di capperi e insalata croccante

BARI

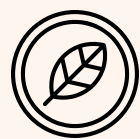
€ 9.40

Filetti di tonno sott'olio, stracciatella, pesto, peperoni arrosto e olio al basilico

FIORDO

€ 9.70

Salmone affumicato, robiola fresca, zucchine grigliate, pomodori essiccati e mandorle tostate



VEGETARIANI

PRATO

€ 6.70

Melanzane al forno, mozzarella fior di latte, pomodori essiccati e polvere di olive

CAPRESE

€ 7.30

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco, pesto genovese DOP e mandorle tostate

CONTADINO

€ 7.60

Frittata alle erbe, Raschera DOP, pomodoro fresco e maionese alle erbe

VEGANI



RIBE

€ 6.30

Zucchine, melanzane al forno, crema di pomodoro arrosto e pesto

SOTTOBOSCO

€ 6.80

Crema di funghi e tartufo nero, carciofini, zucchine grigliate e noci

PARTENOPEO

€ 6.70

Melanzane al forno, pomodori essiccati, carciofini, polvere di olive

BABY COMBO

€ 5.90

FOCACCIA AL PROSCIUTTO COTTO

ACQUA E MINI COOKIE

(Valido solo per bambini fino a 10 anni)

BASIC COMBO

€ 7.50

PANINO CON PROSCIUTTO (COTTO O CRUDO)

E MOZZARELLA FIORDILATTE

BIBITA ANALCOLICA (ACQUA O LATTINA)

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri prodotti, vi invitiamo a rivolgervi al personale o a consultare il libro ingredienti.

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri prodotti, vi invitiamo a rivolgervi al personale o a consultare il libro ingredienti.

INSALATE & CONTORNI

LANGAROLA

€ 9.50

Insalata croccante, carpaccio di manzo, tomino fresco piemontese, carciofini, nocciole tostate e olio EVO

MEDITERRANEA

€ 9.50

Insalata croccante, tonno sott'olio, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, maionese alle erbe, polvere di olive

EMILIA

€ 9.50

Insalata croccante, prosciutto crudo 22 mesi di stagionatura, composta di cipolle rosse, carciofini sott'olio, scaglie di Grana Padano DOP e mandorle tostate

CONTADINA REALE

€ 9.50

Insalata croccante, frittata soffice alle erbe, Brie, pomodori essiccati e gherigli di noci

PATATE ARTIGIANALI AL FORNO € 4.80

Patate (300g) dorate al forno con una salsa a scelta: maionese alle erbe, ketchup o salsa cheddar

VERDURE MISTE

€ 5.00

Zucchine, melanzane e peperoni arrostiti con olio EVO ed erbe aromatiche

SPIKKIO

La Pizza più leggera che
tu abbia mai assaggiato*

BUFALINA

€ 9.60

Crema di pomodoro arrosto, prosciutto crudo stagionato 22 mesi e mozzarella di bufala campana DOP

VELVET

€ 8.30

La nostra passata di pomodoro, stracciatella pugliese (in uscita) e olio extravergine al basilico

VEGGOURMET

€ 9.00

Melanzane al forno, stracciatella, pomodori essiccati, pesto e mandorle tostate

PIEMONTESE

€ 9.50

Ragù piemontese, scaglie di Grana Padano DOP e composta di cipolle rosse

*L'impasto delle spikkio subisce un
abbattimento di temperatura all'origine



UN DOLCE SFIZIO

Tiramisù in vasetto	€ 4,50
Panna cotta al mou in vasetto	€ 4,50
Diplomatico pere al vino rosso e krumiri in vasetto	€ 4,50
Gelato fiordilatte soft	€ 2,50
Bacio di dama	€ 0,90
Cookie mignon	€ 0,90
Cookie Nutellotto	€ 2,00
Cookie Red Velvet	€ 2,00

IMPERDIBILE

La nostra Torta di Nocciole

Torta artigianale alle nocciole,
simbolo della tradizione
piemontese e must della casa

€ 3.50



IL NOSTRO APERITIVO € 8.00

Una bevanda a scelta (calice di vino, birra, cocktail o bibita)
abbinata a tagliere di tartine, salumi, formaggi, focaccia calda

COCKTAIL

PREMIUM € 6.50

Americanotto

Campari, vermouth e chinotto

Sweet mule

Gin, sciroppo alla violetta e ginger beer

Mezza Carola

Vodka, Campari e aranciata

Cometa

Grappa bianca, succo di pera, sciroppo ai fiori di sambuco e succo di limone

CLASSIC € 6.00

Aperol Spritz

Campari Spritz

Hugo Spritz

Negroni

Negroni sbagliato

Americano

Gin Tonic/Lemon

Vodka Tonic/Lemon

Moscow Mule

ANALCOLICI € 5.50

Mock Mule

Virgin Spritz

Matrioska

BIRRE CLASSICHE

Menabrea bionda € 4.50

GRANDA BIRRA ARTIGIANALE

Kloe helles € 5.00

Sweetch Blanche € 5.50

Ghosst Maibok € 5.50

Keios IPA € 5.50

Alternative Peach Italian € 6.00

VINI A CALICE

Chardonnay Brut € 4.50

Langhe Favorita € 4.50

Roero Arneis € 4.50

Langhe Barbera € 4.50

Langhe Nebbiolo € 5.00

LIQUORI

Grappa Gialla € 4.00

Limoncello € 4.00

Amaro Centoerbe € 4.00

Sambuca € 4.00

BIBITE

Acqua 0.5l € 1.40

Lattina 0.33l € 2.80

Succo 0.25l € 3.00

Spremuta arancia € 3.50

CAFFETTERIA

Espresso Illy	€ 1.30
Espresso Doppio	€ 2.00
Decaf/Orzo/Ginseng	€ 1.40
Espresso Americano	€ 1.80
Espresso corretto	€ 2.00
Marocchino	€ 1.50
Cappuccino	€ 1.60
Cappuccino Soia	€ 1.80
Cappuccino Dec/ orzo/Ginseng	€ 1.80
Latte macchiato	€ 2.00
Latte bianco	€ 1.80
Shakerato	€ 3.00
Cioccolata calda	€ 4.00
Infuso	€ 3.00

