

Trepiasi



Benvenuti! Welcome!

Trepiasì nasce con l'idea di offrire ospitalità e buon cibo a chi si trova di passaggio, per piacere o per lavoro. Un luogo accogliente di incontro e socialità, pensato per il territorio locale e per chi vive nelle zone limitrofe.

Trepiasì was born from the idea of offering hospitality and good food to travelers, whether for leisure or work. A welcoming place to meet and share moments, created for the local community and those from the surrounding areas.

trepiasi
PIZZERIA • RISTORANTE • HOTEL



ANTIPASTI STARTER

VITELLO TONNATO E CAPPERI FRITTI (3, 4, 12) Veal with tuna sauce and fried capers	14€
BATTUTA DI MANZO "TREPIASI", PUREA DI MELE AFFUMICATE E SALSA AL TUORLO D'UOVO (1, 3, 10) "Trepiasi" beef tartare, smoked apple, purée and egg yolk sauce	15€
LINGUA "SALE&PEPE", MAIONESE ALLA NOCCIOLA "TONDA GENTILE DELLE LANGHE" (5, 6, 12) "Salt&Pepper" ox tongue "Tonda Gentile delle Langhe" hazelnut mayonnaise	13€
"PAN, BUR E ANSCIUE" (1, 4, 7) Bread, butter and anchovies	14€
CAVOLFIORE ARROSTO, LE SUE SALSE E PERE FUME' (6, 12) Roasted cauliflower, its sauces and smoked pears	10€
TRIS PIEMONTESE (3, 4, 12) Piedmontese trio	16€



DA CONDIVIDERE TO SHARE

TAGLIERE DI SALUMI - Prosciutto crudo locale, salame al barolo, porchetta fatta in casa, friciule e giardiniera di verdure (1, 12) Local cured ham, Barolo salami, homemade porchetta, fried bread and pickled vegetables	16€
TAGLIERE DI FORMAGGI - Toma piemontese, Castelmagno, Robiola di Roccaverano, Raschera, mostarda di frutta, miele di acacia, marmellata di cipolla (7,12) Piedmont toma, Castelmagno, Roccaverano Robiola, Raschera, fruit mustard, acacia honey, onion jam]	16€
POLPETTE DI BOLLITO E MAIONESE ALLE ERBE (1, 3, 6, 7, 9) Boiled meat balls with herb Mayonnaise	12€



PRIMI FIRST COURSES

TAJARIN Tajarin	13€
IN BRODO DI BOLLITO (1, 3, 9) in boiled meat broth	
AL RAGU' DI SALSICCIA DI BRA (1, 3, 7, 9,12) with Bra sausage ragù	
BURRO ALL'ALLORO, BAROLO E MANDARINO (1, 3, 7, 9, 12) with bay leaf butter, Barolo wine and mandarin	
BURRO E PARMIGIANO (1, 3, 7, 9) with butter and Parmigiano cheese	
RAVIOLI AL PLIN Ravioli	14€
AL SUGO DI ARROSTO (1, 3, 7, 9, 12) with roast sauce	
AL RAGU' DI SALSICCIA DI BRA (1, 3, 7, 9,12) with Bra sausage ragù	
IN BRODO DI BOLLITO (1, 3, 7, 9) in boiled meat broth	



FREGOLA ALL'ARRABBIATA DI POLPO (1,12, 14)

Pasta with spicy octopus sa

16€

GNOCCHI DI ZUCCA ARROSTO, ERBE E SALSA "TOMA MOLA" (3, 7)

Roasted pumpkin gnocchi with herbs and "toma mola" cheese sauce

15€

RISONE, CREMA DI CARCIOFI, TOPINAMBUR FRITTO, POLVERE DI SEMI DI FINOCCHIETTO, PORRO BRUCIATO E FONDUTA DI RASCHERA (1, 7, 9, 12)

Risone pasta with artichoke cream, fried Jerusalem artichoke, fennel seed powder, charred leek and raschera cheese fondue

15€



SECONDI
SECOND COURSES

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL NEBBIOLO E MORBIDO DI PATATE (7, 9, 12)

Braised beef cheek with Nebbiolo wine and creamy potatoes

18€

ROLE' DI BRACIOLA DI SUINO NERO PIEMONTESE MARINATA, IL SUO FONDO AGLI AGRUMI, CREMA DI CASTAGNE ED ERBETTE SALTATE (7, 8, 10, 12)

Rolled marinated chop of piedmontese black pork, its citrus gravy, chestnut cream and sautéed greens

20€

BACCALA', VERZA, PINOLI, NOCCIOLA "TONDA GENTILE DELLE LANGHE" E OLIVE TAGGIASCHE (4, 8, 12)

Salt cod, savoy cabbage, pine nuts, "Tonda Gentile delle Langhe" hazelnuts and Taggiasca olives

18€

RAPE E TOMA PIEMONTESE ARROSTO, BAGNETTO VERDE E SALSA BBQ AL SAN SIMONE (7, 9, 12)

Roasted turnips and piedmontese toma cheese with "bagnetto verde" parsley sauce and San Simone BBQ sauce

14€

HAMBURGER TREPIASI' E PATATINE FRITTE- Bun alla paprika, hamburger "La Granda", cipolla caramellata, Raschera, pomodoro, insalata, purea di mela affumicata, cetriolini fatti in casa, salsa aioli al rafano (1, 3, 7, 12)

Trepiasi hamburger - Paprika bun, "La Granda" hamburger, caramelized onions, Raschera cheese, tomato, lettuce, smoked apple purée, house-made pickles, horseradish aioli sauce, served with French fries

18€



CONTORNI
SIDES

PATATE FRITTE

French fries

6€

PATATE AL FORNO

Oven-roasted potatoes

6€

PURE' (7)

Mashed-potatoes

6€

INSALATA RUSSA (3, 9, 12)

Russian salad

6€

ERBETTE SALTATE

Sautéed greens

6€

CAPONATA DI VERDURE (8, 9, 12)

Vegetable caponata

6€

INSALATA

Salad

6€



MENÙ BAMBINI
KIDS MENU

PASTA CORTA AL POMODORO O IN BIANCO (1)

Short pasta with tomato sauce

5€

PROSCIUTTO COTTO

Ham

4€

MILANESE CON PATATINE FRITTE (1, 3)

Breaded veal cutlet with French fries

11€



PIZZE ROSSE
RED PIZZAS

MARINARA Pomodoro, aglio, origano (1) Tomato, garlic, origan	5.50€
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico fresco (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, fresh basil	6.50€
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (1, 7, 4) Tomato, mozzarella cheese, anchovies, origan	7.00€
DIAVOLINA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, basil	7.50€
COTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon (1,7) Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms	8.00€
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico (1, 7) Tomato, buffalo mozzarella, basil	8.50€
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1, 7, 4) Tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onions	8.00€
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni (1,7) Tomato, mozzarella cheese, aubergines, zucchini, peppers	8,50€
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive (1,7) Tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, ham, olives	9.00€
QUATTRO PORCELLINI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, pancetta, salamino piccante (1,7) Tomato, mozzarella cheese, ham, sausages, bacon, spicy salami, basil	9.50€
BURRATA Pomodori Pachino, burrata, basilico (1, 7) Pachino tomatoes, burrata, basil	9.50€
TROPPO BUONA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, pancetta, salsiccia (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, onions, bacon, sausages	9.50€
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, wurstel, chips	8.00€
CALABRESE Pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante, cipolle di Tropea (1,7) Tomato, mozzarella cheese, 'nduja, spicy salami, Tropea onion	8.50€
SPECK E BRIE Pomodoro, mozzarella, speck, brie (1,7) Tomato, mozzarella cheese, speck, French brie	9.00€
FUME' Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, bacon, smoked scamorza	8.50€



PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS

PRIMAVERA Mozzarella, stracchino, rucola (1,7) Mozzarella cheese, stracchino cheese, rocket	7.50€
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, grana padano (1, 7) Mozzarella cheese, gorgonzola, smoked scamorza, grana cheese	9.00€
BIANCANEVE Prosciutto cotto, stracchino (1, 7) Baked ham, stracchino cheese	8.00€
FRIARIELLI Mozzarella di bufala DOP, salsiccia, friarielli (1, 7) Buffalo mozzarella cheese, sausages, broccoli rabs	9.50€
RUSTICHELLA Mozzarella, salame piccante, melanzane, grana padano, basilico (1, 7) Mozzarella cheese, spicy salami, aubergines, grana cheese, basil	9.50€
TREPIASI' Mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, scaglie di grana padano (1, 7) Mozzarella cheese, Parma ham, cherry tomatoes, rocket, grana cheese	11.00€
CARBONARA 2.0 Mozzarella, crema di uovo, guanciale, scaglie di grana padano (1, 3, 7) Mozzarella cheese, egg cream, bacon, grana cheese	11.00€
PORK&ROLL Mozzarella, porchetta di nostra produzione, scamorza affumicata, patate al forno (1, 7) Mozzarella cheese, home made porchetta, smoked scamorza, roast potatoes	11.00€
MANTOVANA Mozzarella, crema di zucca, pancetta, scamorza affumicata, rosmarino, pepe nero (1, 7) Mozzarella cheese, pumpkin cream, bacon, smoked scamorza, rosemary, black pepper	11.00€



CALZONI E FOCACCE

CALZONE CLASSICO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms, basil	8.50€
GHIOTTONE Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, grana padano, basilico (1, 7) Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, gorgonzola cheese, grana cheese, basil	9.00€
FOCACCIA AL ROSMARINO (1) Rosemary	5.00€
FOCACCIA ORIGANO (1) Origan	5.00€
FOCACCIA AL LARDO (1) Lard	6.50€



BEVANDE DRINKS

ACQUA Water [Acqua potabile trattata e gassata ai sensi D. Lgs. N. 181 del 23/06/2003]	1.50€
ACQUA IN BOTTIGLIA LURISIA 75 cc Bottled water 75 cc	2.50€
BIRRA ALLA SPINA BIONDA Blonde Draft beer [1] PICCOLA 20 cc Small 3.50€ MEDIA 40 cc Medium 5.00€	
BIRRA ALLA SPINA ROSSA Amber Draft beer [1] PICCOLA 20 cc Small 4.00€ MEDIA 40 cc Medium 5.50€	
BIRRE ARTIGIANALI Craft beer [1] ALBA MARTE 33 cc 7.00€ ALBA NIVULA 33 cc 7.00€ ALBA DOUBLE BEE 33 cc 7.00€ ALBA AURA 33 cc 7.00€ FRANZISKANER WEISS 50 cc 3.50€	
BIRRA BIONDA ANALCOLICA 33 cc Non-alcoholic blonde beer [1]	3.50€
PANACHE' [1] PICCOLA 20 cc Small 3.50€ MEDIA 40 cc Medium 4.50€	
COCA-COLA PICCOLA 25 cc Small 3.00€ MEDIA 40 cc Medium 4.00€ BOTTIGLIETTA VETRO 33 cc Glass bottle 33 cc 3.50€ COCA-COLA ZERO BOTTIGLIETTA VETRO 33 cc Zero glass bottle 33 cc 3.50€	
FANTA, SPRITE, ESTATHÉ LIMONE, ESTATHÉ PESCA IN BOTTIGLIETTA Bottled Fanta, Sprite, Estathé Lemon, Estathé Peach	3.50€
VINO SFUSO BIANCO FRIZZANTINO Unbottled White Wine [12] ¼ LITRO 3.50€ ½ LITRO 5.50€ 1 LITRO 9.00€	
VINO SFUSO ROSSO Unbottled Red Wine [12] ¼ LITRO 3.50€ ½ LITRO 5.50€ 1 LITRO 9.00€	
VINO AL BICCHIERE Wine by the glass [12] DOLCETTO 5.00€ BARBERA 6.00€ NEBBIOLO 6.00€ BIANCO FERMO 5.00€ BOLLICINE ALTA LANGA 7.00€ BOLLICINE PROSECCO 6.00€	
SPRITZ [12]	5.00€
GINTONIC [12] 7.00€ GINTONIC ANALCOLICO Non-alcoholic gin tonic [12] 6.00€	
CAFFÈ	1.50€
CAPPUCCINO [7]	2.00€
GINSENG, ORZO, THE [1, 7]	2.00€