MATTEO CESCHI 3.0

La Talpa

SINCE 1964

PIZZERIA & *WEINKELLER*

PIZZERIA **&** *WEINKELLER*

LA MIA STORIA

LA TALPA È IL LOCALE DI FAMIGLIA CHE MIO PADRE, INSIEME A MIA MADRE, CREÒ NEL LONTANO 1964. QUI IO SONO CRESCIUTO COLTIVANDO LA PASSIONE PER I MIEI LUOGHI DI NASCITA, LE MIE MONTAGNE E VALLI, CON LA CUCINA DI CASA E LE MIE PASSIONI, QUALI LO SPORT E LE AUTO.

UN GIORNO POI MI SONO CHIESTO SE POTESSI PORTARE LA PIZZA QUI. A BASELGA DI PINÉ, PICCOLO COMUNE A UNA MANCIATA DI CHILOMETRI DA TRENTO, INCASTONATO SULL'ALTOPIANO DI PINÉ NELLA COMUNITÀ ALTA VALSUGANA E BERSNTOL. ED È PROPRIO QUI CHE È INIZIATA LA MIA STORIA DI PIZZAIOLO CHE HA FATTO SÌ CHE LA PIZZA, RIVISITATA, INTERPRETATA CON I SAPORI SCOPERTI NEI MIEI VIAGGI, QUELLI DEI MIEI LUOGHI E QUELLI DELLA MIA MEMORIA.

PROPOSTA

aperitivo

TAP LIST DI VINI DISPONIBILI AL CALICE
CON 3 ABBINAMENTI POSSIBILI

10,00 BOCCONI RARI

CIOTOLINA DI SCAGLIOZZI DI POLENTA
FRITTI E DIP DI VEZZENA FUSO, TOCCHETTI
DI PIZZA CON RADICCHIO SALTATO CON
SALE E PEPE IN PADELLA E GHERIGLI DI
NOCI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO,
CROCCHÈ DI PATATE CON PROVOLA,
MORTADELLA E PISTACCHIO

DALLE ORE 17:30 ALLE ORE 19

10,00 MORSI DI TERRITORIO

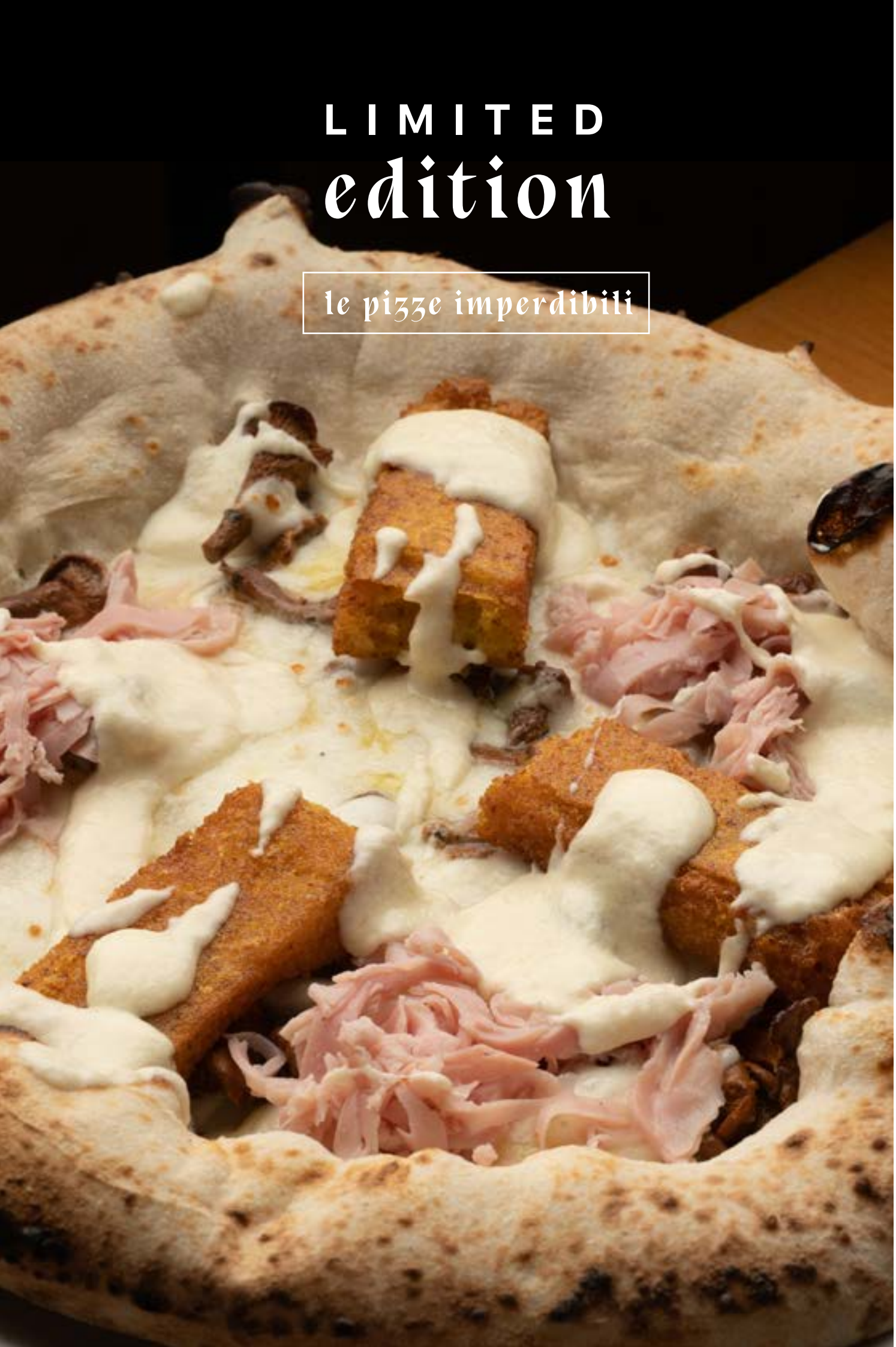
PICCOLO TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
CON PEZZETTI DI PIZZA

10,00 PIZZAWEINAPERITIF - PWA

UN PANZEROTTO SALTATO A SCELTA E UN
FRITTO A SCELTA

LE MIE MONTAGNE

OGGI LA TALPA È UNO DEI LOCALI DEL TRENTINO E DELL'ALTO ADIGE DI RIFERIMENTO PER UNA BUONA PIZZA, UN PRODOTTO CHE NON SI TROVA FACILMENTE, CURATO DALLE FARINE AGLI IMPASTI, DAI PRODOTTI AL TOPPING CON LA STESSA MANIACALITÀ CHE HA UNO SPORTIVO, UN APPASSIONATO. IL MIO OBIETTIVO È FARVI CONOSCERE E SCOPRIRE, MORSO DOPO MORSO QUELLE CHE SONO LE MIEI MONTAGNE, I MIEI RICORDI, I LUOGHI DEL MIO CUORE.


LIMITED
edition
le pizze imperdibili

13,50

La 4 formaggi mia

CON FIORDILATTE A LATTE CRUDO, TOCCHETTI DI PROVOLONE E PREZZEMOLO. IN USCITA FONDUTA CALDA DI VEZZENA E STRACCIATA DI BURRATA CON PIZZICO DI PEPE E OLIO, PIOGGIA DI PAPAVERO NERO

13,50

Trionfo di cipolla

CON FIORDILATTE A LATTE CRUDO, CIPOLLA A FETTINE SOTTILI, CIPOLLA STUFATA, CIPOLLA CARAMELLATA. IN USCITA CHIPS DI TRENTIN GRANA E CUMINO DEI PRATI TOSTATO.

13,50

Respect

CON FIORDILATTE E TOCCHETTI DI ASPARAGI SALTATI AL BURRO CON IN USCITA GHERIGLI DI NOCI E MIELE AL PINO MUGO

10,00

3 montanarine

1) CON FIOCCO DI RICOTTA, ACCIUGA E LAMELLE DI MANDORLE; 2) CON SPINACI SALTATI AL BURRO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E GRANELLA DI NOCCIOLE 3) POMODORINI, FETTINA DI FIORDILATTE, ACCIUGA E ORIGANO

13,50

Marcroc

MARGHERITA CON CREMA DI PISTACCHIO E PANCETTA CROCCANTE

14,50

I miei monti

CON FIORDILATTE A LATTE CRUDO, FETTE DI FORMAGGIO SASSO NERO, FINFERLI SALTATI E STRISCE DI PROSCIUTTO COTTO; IN USCITA TRIANGOLI DI POLENTA FRITTA E GOCCE DI FONDUTA CALDA DI VEZZENA

13,50

Viola

CON FIORDILATTE A LATTE CRUDO, RADICCHIO SALTATO CON SALE E PEPE IN PADELLA E GHERIGLI DI NOCI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

13,50

Ficata

CON FIORDILATTE E RADICCHIO SALTATO CON SALE, PEPE E NOCI, FUORI FORNO MORTANDELA DELLA VAL DI NON E FICHI SECCHI

13,50

I miei boschi

PIZZA FRITTA RIPASSATA IN FORNO, SUMMA DI RICOTTA ALLO ZAFFERANO, FINFERLI, CREMA DI FUNGHI E CRUMBLE SALATO DI CACAO AMARO

13,50

Lamponi

FIORDILATTE, ASPARAGI BIANCHI, IN USCITA LAMPONI E RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO

FRITTO
è bello

STREET FOOD

5,50 CROCCHÈ DI PATATE 1

CON PANCETTA ARROTOLATA PREZZEMOLO
PROVOLA CACIO E PEPE

5,50 CROCCHÈ DI PATATE 2

CON PROVOLA PREZZEMOLO PISTACCHIO
MORTADELLA

5,50 CROCCHÈ DI PATATE 3

CON PROVOLA PREZZEMOLO
STRACCIATELLA MAIALINO STAGIONATO
AL VINO E VINACCE

6,00 FRITTATINA

DI BUCATINI CON PROVOLA, BESCIAMELLA,
PROSCIUTTO E TOPPING DI CACIO E PEPE

6,00 FRITTATINA VALSUGANA

DI BUCATINI CON VEZZENA, BESCIAMELLA,
SPECK E TOPPING DI TRENTIN GRANA E
PREZZEMOLO TRITATO FINE

7,00 SCAGLIOZZI

TRIANGOLI DI POLENTA, SALAME, PEPE
E PROVOLONE FRITTI, IN DIP DI CREMA DI
TRENTIN GRANA

PANZEROTTI SALTATI

8,00 GUSTOSO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
DOP, PROSCIUTTO COTTO

COPERTO: 1,50 EURO

8,00 **CREMOSO**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, GORGONZOLA DOP GIM, SPECK, CIPOLLE

8,00 **FAVOLOSO**

POMODORO, STRACCIATELLA DI BURRATA

8,00 **PREZIOSO**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, RICOTTA, MORTADELLA

10,00 **AMMAZZACARROZZA**

BURRATA, MORTADELLA, SPOLVERATA DI PISTACCHI

CI TENIAMO ALLA QUALITÀ DELLE NOSTRE PIZZE, OVE INDICATO CRUDO,
VIENE UTILIZZATO SOLO PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI PARMA

PIZZA FRITTA

13,00 FANTASIA DI PISTACCHIO

DOPPIA COTTURA FORNO A LEGNA
400 GRADI E POI FRITTA

PISTACCHIO SICILIANO, RICOTTA E MORTADELLA E BASILICO

12,00 BURRATA RICOMPOSTA

DOPPIA COTTURA FORNO A LEGNA
400 GRADI E POI FRITTA

POMODORO SAN MARZANO, BURRATA CAMPANA, OLIO TURRI DEL GARDA E BASILICO

13,00 SEGRETO DI PULCINELLA

MORTADELLA, RICOTTA, PISTACCHIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP E BASILICO

13,00 LA TALPA FRITTA

SALAME, POMODORO PELATO, RICOTTA, PEPE E BASILICO

13,00 LA NAPOLI FRITTA

RICOTTA, PROVOLA, POMODORO PELATO, PROSCIUTTO E BASILICO

COPERTO: 1,50 EURO

PIZZA
canotto

È NATA IN CAMPANIA COME ALTERNATIVA ALLA PIZZA NAPOLETANA TRADIZIONALE, ALTA DIGERIBILITÀ E IDRATAZIONE.

CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA

16,00 CACIO&PEPE FLAMBÉ

MOZZARELLA FIORDILATTE, PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA ARROTOLATA DA SUINO ALLEVATO ALLO STATO BRADO, PECORINO GRATTUGIATO E PEPE FLAMBATO

15,00 DIVINA RIPIENA

CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, FRIARELLI E LUCANICA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, RUCOLA, POMODORINI CILIEGINO, FILETTO DI POMODORINO GIALLO, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

15,00 BUFALINA RIPIENA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BOCCONCINI DI BUFALA DOP, FILETTO DI POMODORINO GIALLO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA

15,00 CARBONARA RIPIENA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, UOVA, PANCETTA, PECORINO, PANNA, PARMIGIANO, PEPE

I NOSTRI PRODOTTI CASEARI SONO LAVORATI FRESCHI CON LATTE CRUDO, POMODORO SAN MARZANO DOP GUSTAROSSO E FARINE DEL MOLINO PETRA QUAGLIA

15,00 STRACCIOLOSA RIPIENA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, STRACCIATELLA DI BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO

LE STORICHE DI LA TALPA

13,50 LA TALPA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, SPECK, LUCANICA, FINFERLI

13,50 DELICATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PARMIGIANO

NOVITÀ

12,00 CAMPANA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BURRATA, PATÈ DI OLIVE, BASILICO

12,00 CARBONARA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, UOVA, PANCETTA, PECORINO, PANNA, PARMIGIANO, PEPE

12,00 TALPA DEL SUD

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, FRIARIELLI, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI SECCHI PICCANTI, FILETTO DI POMODORINO GIALLO, BASILICO

13,00 RUCOLA&BRESAOLA RIVISITATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, GRANA, RUCOLA, BRESAOLA, GORGONZOLA DOP GIM, POMODORINI CILIEGINO

13,50 ESTATE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, RUCOLA, POMODORINI CILIEGINO, AGLIO, GRANA, PROSCIUTTO CRUDO

13,00 4 STAGIONI RIVISITATA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, FUNGHI CHAMPIGNONS, PATÈ DI OLIVE, FILETTO DI ACCIUGA MAR CANTABRICO, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO

13,00 PULLED PORK E CIPOLLA

FIOR DI LATTE DOP, POMODORI GRIGLIATI, POMODORO SAN MARZANO, ROSMARINO, CIPOLLA CARAMELLATA E PULLED PORK

NOVITÀ

13,50 PRINCIPINA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BURRATA, BOCCONCINI DI BUFALA DOP, FILETTO DI ACCIUGA MAR CANTABRICO, POMODORINI CILIEGINO, FILETTO DI POMODORINO GIALLO, BASILICO

13,50 INDELICATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP CON CULATELLO, FINFERLI , STRACCIATELLA DI BURRATA, BASILICO, EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50 STRACCIOLOSA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, STRACCIATELLA DI BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO

13,50 GIAPPONE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BURRATA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CILIEGINO, ORIGANO, BASILICO

15,00 REGINA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BURRATA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, POMODORINI, CRUDO DI PARMA

15,00 CROCCAZZA

MOZZARELLA STRACCIATELLA CROCCHÉ DI PATATE CON PROVOLA PISTACCHIO E MORTADELLA

14,00 PINAITRA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, FINFERLI, LUCANICA, PEPERONI, CHIPS DI CIPOLLA FRITTA

COPERTO: 1,50 EURO

CONSIGLIATE

NOVITÀ

LE STORICHE DI PIZZERIA

8,00 MARGHERITA NAPOLETANA DOP

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BASILICO

8,00 MARGHERITA SBAGLIATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, POMODORO RICCIO A CRUDO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8,00 CALABRESE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, AGLIO, PEPERONCINO

9,00 MARINARA SBAGLIATA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO, ACCIUGHE

10,00 NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, ACCIUGHE

12,00 PROVOLONA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PROVOLA AFFUMICATA, LUCANICA, POMODORINI CILIEGINO

12,00 PANCETTINA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PECORINO, PANCETTA, BASILICO

12,00 CURIOSA ★

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, GORGONZOLA DOP GIM, SPECK, NOCI

12,00 VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

COPERTO: 1,50 EURO

CONSIGLIATE ★

12,00 CACIO&PEPE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PROVOLA AFFUMICATA, PECORINO GRATTUGIATO, OLIO, PEPE

12,00 COSTA RICA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, SALAME PICCANTE, PEPERONE ROSSO, GOCCE DI TABASCO, ORIGANO

12,00 PESTO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PROVOLA AFFUMICATA, PESTO, POMODORINI CILIEGINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,00 ARTE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, LUCANICA, PROVOLA AFFUMICATA, BASILICO, NOCI

12,00 DELIZIOSA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, RICOTTA, FINFERLI

12,00 RUCOLA&BRESAOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, GRANA, RUCOLA, BRESAOLA, NOCI

12,00 COREA DEL SUD

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, BRIE, PATÉ DI OLIVE NERE, SPECK, ORIGANO

12,00 VIANDANTE

SCHIACCIATA CON MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACCHI, ZEST DI LIMONE

COPERTO: 1,50 EURO

12,00 **MORTADELLA SECONDO NOI**

SCHIACCIATA CON PROVOLA AFFUMICATA, MORTADELLA, PECORINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,00 **NEVEAH**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PISTACCHI, MORTADELLA, RICOTTA

PER I PIÙ PICCOLI

11,00 **PLUTO**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, WURSTEL

11,00 **DUFFY**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNONS

12,00 **PUFFI**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP, PATATINE FRITTE

LE FOTO PAESAGGISTICHE PRESENTI IN QUESTO MENÙ SONO GENTILE CONCESSIONE DI **FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO S.P.A.**, FOTO DI: **FEDERICO MODICA, ENZO ROMANO, ROBERTO SIGHEL**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

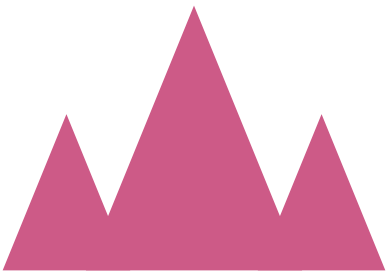
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1);
B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);
B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D - ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D - ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG LITRO IN TERMINI DI SO 2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

IT 22.11.2011 GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA L 304/43

---

(1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.



Petra
MOLINO QUAGLIA
dove la farina diventa arte

Travellers' Choice

TOP PIZZA