

Goliardi





CEREA NEH!

ITA

Prima di andar via, salutaci con

Cerea neh!

*Una filosofia, una cultura,
uno stile di vita,
un modo di salutare
che racchiude tradizioni,
storie antiche e orgoglio
di piemontesità!*

*La stessa tipicità
che da sempre cerchiamo
di trasmettere con passione
qui, ai Goliardi.*

*Piatti tipici
della tradizione piemontese,
una selezione ricercata
di ingredienti e sapori
per un mix unico
di tradizione e novità.*

*Uno stile nuovo, goliardico,
subalpino perchè diciamocelo,
alla fine del pasto vorremmo
che anche voi
ci salutaste con un fiero
"Cerea neh!"*

ENG

Before you leave, say goodbye to us with

Cerea neh!

*A philosophy, a culture,
a lifestyle,
a way of greeting
that encompasses traditions,
ancient stories, and pride
in Piedmonteseness!*

*The same authenticity
that we have always tried
to passionately convey here at
Goliardi.*

*Typical dishes
of Piedmontese tradition,
a refined selection
of ingredients and flavors
for a unique mix
of tradition and innovation.*

*A new, playful, subalpine style,
because let's face it, at the end
of the meal we'd like you too
to greet us with a proud
"Cerea, neh!"*

FRA

Avant de partir, dites-nous au revoir avec

Cerea neh!

*Une philosophie, une culture,
un art de vivre,
une manière de saluer
qui englobe traditions,
histoires ancestrales et fierté
piémontaise!*

*La même authenticité
que nous avons toujours
cherché à transmettre avec
passion chez Goliardi.*

*Des plats typiques
de la tradition piémontaise,
une sélection raffinée
d'ingrédients et de saveurs
pour un mélange unique
de tradition et d'innovation.*

*Un style subalpin nouveau,
ludique, car soyons honnêtes,
à la fin du repas, nous
aimerions que vous aussi
nous saluiez avec un fier
"Cerea, neh!"*



STUZZICHERIE

ITA

*Assaggi di puro piacere: prodotti
semplici, sapori diretti.*

Crostini di pane casereccio caldi, acciughe del
Cantabrico "Ortiz" e burro d'alpeggio

Alpine butter with Cantabrian anchovies served
with hot crusty bread

Beurre des alpages aux anchois cantabriques
accompagné de pain chaud croustillant

Salame cacciatorini di Langa

Little salame

Petit saucisson

Insalata giardiniera alla piemontese

Garden salad

Salad du jardin

Peperoncini farciti al tonno

Peppers stuffed with tuna

Poivrons farcis au thon

ENG

*Tastes of pure pleasure: simple
products, direct flavors.*

Prosciutto crudo "Oro Piemonte"
e burrata "Querceta"

Ham and burrata

Jambon et burrata

Tomino fresco di Langa all'olio piccante

Fresh cheese with spicy oil

Fromage frais à l'huile piquante

Peperoni sott'olio

Peppers in oil

Poivrons à l'huile





ANTIPASTI

BUONI PER TRADIZIONE, DA PROVARE UNO AD UNO

ITA

*Gli antipasti rappresentano
il cuore della cucina piemontese.
Nascono come apertura
strutturata del pasto
e raccontano la storia
agricola della regione.
In Piemonte, l'antipasto
non introduce il pranzo, lo definisce.*

ENG

*Appetizers represent
the heart of Piedmontese cuisine.
They were created as a structured opening
to a meal and tell the story
of the region's
agricultural history.
In Piedmont, the appetizer
doesn't introduce lunch; it defines it.*

FRA

*Les entrées représentent
le cœur de la cuisine piémontaise.
Créées comme une
introduction structurée
au repas, elles racontent l'histoire
agricole de la région.
Au Piémont, l'entrée
n'annonce pas le déjeuner;
elle le définit.*

IL VITEL TONNÉ

Girello cotto al punto rosa abbinato alla moderna salsa tonnata

Beef cooked to pink point with tuna sauce based on mayonnaise, tuna, anchovies and caper powder.

Viande de veau, cuite à point, servie avec sa sauce mayonnaise
à base de thon, d'anchois et de poudre de câpres

LA BATTUTA ALL'ANTICA

Tartare condita con tuorlo d'uovo, senape selezionata, fior di capperi, erba cipollina e sale maldon.

Beef tartare with mustard, egg yolk, capers and chives

Tartare de veau, accompagnée d'ione authentique moutarde française sélectionnée, de jaune d'œuf,
de fleurs de câpres marinées et de ciboulette



IL CARPACCIO

Fesa marinata al “Roero Arneis”
e pepe rosa, servito con spuma
di Grana Padano

Beef carpaccio marinated in white wine
and pink pepper with
Grana Padano cheese foam

Carpaccio de veau, mariné au vin blanc et au
poivre rose, avec une mousse
de fromage Grana Padano

IL POVRON

Peperone arrosto e bagna caöda

Roasted pepper and anchovy sauce, oil and garlic

Poivrons grillés et sauce d'anchois, ail et huile d'olive

LA RUSSA



Misto di verdura lesse e sottaceti
insaporiti dalla maionese servito con
crostini di focaccia all'olio EVO

Mix of boiled vegetables and pickles with
mayonnaise, served with
focaccia croutons

Mélange de légumes bouillis et cornichons
accompagnés de sauce mayonnaise, servi avec
des croûtons de focaccia à l'huile d'olive

LA ZINGARA

Veli di manzo serviti con verdure e
funghi sott'olio, scaglie di “Testun”
e vinaigrette

Beef slices served with vegetables and
pickled mushrooms,
cheese and vinaigrette

Tranches de bœuf servies avec des légumes et
des champignons, marinées avec des copeaux
de fromage et une vinaigrette

LA TERRINA

Terrina di faraona e pistacchio

Guinea fowl and pistachio terrine

Terrine de pintade et de pistaches

LE CHIOCCIOLE

Lumache gratinate alle erbe provenzali

Gratinated snails with herbs

Escargots gratinés aux herbes



I PRIMI

FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA CUCINA ITALIANA,
PRELIBATI PROTAGONISTI DEI GOLIARDI.

ITA

*I primi piatti definiscono
l'identità della cucina piemontese.
Pasta fresca e riso raccontano tecnica,
territorio e stagioni,
dalle tavole contadine a quelle di corte.
Ogni ricetta nasce per nutrire e dare
equilibrio al pasto.*

ENG

*First courses define
the identity of Piedmontese cuisine.
Fresh pasta and rice reflect technique,
territory, and seasons,
from peasant tables to those of the
court. Each recipe is designed to
nourish and balance the meal.*

FRA

*Les entrées définissent
l'identité de la cuisine piémontaise.
Pâtes fraîches et riz reflètent les
techniques, le terroir et les saisons,
des tables paysannes à celles de la cour.
Chaque recette est conçue pour nourrir
et équilibrer le repas.*

IL PLIN

Piccoli ravioli ripieni di tre arrosti
saltati al fondo di manzo

Small ravioli, filled with three roasts
sautéed in beef stock

Petits raviolis farcis aux trois viandes braises,
sautés dans un fond de bœuf

I TAJARIN

Tipico tagliolino della Langa spadellato
al ragù con funghi porcini

Tagliolini with ragù and
porcini mushrooms

Tagliolini au ragoût
aux cèpes

RIS8



Risotto al misto di bosco mantecato alla
fonduta espressa di Bra tenero

Risotto with mushrooms
and fondue cheese

Risotto aux champignons
et fromage fondu

I QUADRATI

Ravioli con ricotta e spinacio al sugo di
coniglio e pomodori secchi

Ravioli filled with ricotta and spinach
with rabbit sauce and dried tomatoes

Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards,
avec ragoût de lapin et tomates séchées



I GROSSI



Raviolone di polenta e porcini
spadellato con funghi e tartufo nero
su crema di Grana Padano
e granella di nocciole

Ravioli filled with polenta and porcini
mushrooms, served with black truffle,
mushrooms, Grana Padano
cream and chopped hazelnuts

Raviolis farcis à la polenta et aux cèpes,
servis avec truffe noire, champignons,
crème de Grana Padano
et noisettes concassées

LE CHICCHE



Piccoli gnocchi di patata serviti con
crema di Castelmagno e tartufo nero

Small potato gnocchi served with
Castelmagno cheese cream and black truffle

Petits gnocchis de pommes de terre servis avec une
crème au fromage Castelmagno et à la truffe noire

AL CUCCHIAIO

IL MINISTRUN

Gran misto di legumi ed ortaggi insaporito
dal brodo di manzo

Larg mix of legumes and vegetables ,
flavoured with beef marrow

Potage minestrone
à la moelle de bœuf

LA VELLUTATA



Vellutata di cipollotto e pisellini primavera
con crostini e pomodorelle in pastella

Spring onion and peas cream soup with
homemade bread croutons
and buttered tomatoes

Soupe à l'oignons et petits pois, avec
croûtons de pain et tomates panées



SECONDI

CHE SIA A PRANZO O CENA,
UN SECONDO DEI GOLIARDI È SEMPRE BUONO!

ITA

*I secondi piemontesi
sono il cuore saporito del pasto.
La Razza Piemontese, le carni bianche,
selvaggina e preparazioni tradizionali
raccontano territorio, stagioni e tecnica.*

ENG

*Piedmontese main courses
are the flavorful heart of the meal.
The Piedmontese breed, white meats,
game, and traditional preparations reflect
the region, seasons, and technique.*

FRA

*Les plats principaux piémontais sont le cœur
savoureux du repas. Viandes blanches et
rouges, gibier et préparations traditionnelles
reflètent la région, les saisons
et les techniques culinaires.*

IL ROLÈ

Rollata di coniglio su purè di patata,
erbette e la sua glassa

Rabbit roll on mashed potatoes,
herbs and its sauce

Roulé de lapin sur purée de pommes de terre,
aux herbes et sa sauce

LA GUANCIOTTA

Guancia di maiale nero al civet lucidata al
cioccolato fondente con crostone di polenta

Pork cheek with red wine,
dark chocolate and polenta crouton

Joue de porc au vin rouge,
chocolat noir et croûtons de polenta

IL COSCIOTTO

Coscia d'anatra confit, pere al Nebbiolo
frutti rossi e crema di Grana Padano

Confit duck leg, pears in red wine, red
berries and Grana Padano cream

Cuisse de canard confit, poires au vin rouge,
fruits rouges et crème de Grana Padano

LA FARCITA

Quaglia ripiena ai porcini su parmantier
alle zucchine e la sua demiglace

Quail stuffed with porcini mushrooms on
a zucchini parmantier and its demiglace

Caille farcie aux cèpes, sur un parmentier de
courgettes et sa demi-glace



SUPREMA IMPANATA

Costoletta di "Frisian" impanata e fritta

Rib breaded and fried

Cotê panée et frite

IL CACCIATO

Stinco di cervo alla senape antica
e cubetti di polenta fritti

Deer shank with mustard and fried polenta

Jarret de cerf à la moutarde française et polenta frite

LA GRIGLIA

ITA

*Per garantire gusto e tenerezza,
le nostre carni alla griglia sono
disponibili solo al sangue
o media cottura.*

ENG

*To ensure optimal flavor and
tenderness, our grilled meats are
served rare or medium-rare only.*

FRA

*Afin de garantir la saveur et la tendreté,
nos viandes grillées sont servies
uniquement saignantes ou à point.*

SCAMONCINO

Scamone su misto di funghi
e crema di Grana Padano

Beef sirloin with mixed mushrooms
and Grana Padano cream

Faux-filet et sa farandole de champignons
à la crème de Grana Padano

IL ROSSINI

Filetto Piemontese alla "Rossini" con foie
gras, tartufo nero e riduzione al Porto

Rossini-style fillet steak with foie gras,
black truffle and wine sauce

Filet de bœuf Rossini au foie gras,
truffe noire et sauce au porto

L-BONE

Costata di razza Piemontese
taglio L-Bone €9.50 hg

L-Bone steak €43 per lb

L-Bone steak €9.50 hg



MARE

ANCHE IN PIEMONTE! UN MARE DI PIATTI

L'INCIVE

Fritto di acciughe liguri farcite al Seirass
su crema di zucchine e panna acida

Fried anchovies filled with cheese on a
cream zucchini and sour cream

Anchois frits farcis au fromage,
sur une crème de courgettes et crème fraîches

NORD SUD

Risotto sfumato all'Arneis, rosmarino
e zeste di limone mantecato al tomino
con tartare di gambero rosa Pugliese

Risotto with rosemary, lemon zest,
cheese with pink shrimp tartare

Risotto au romarin, zeste de citron et fromage,
accompagné d'un tartare de crevettes roses

IL BACCALO

Baccalà mantecato e fritto,
misticanza e citronette

Creamed and fried cod,
mixed salad and citronnette

Cabillaud frit à la crème,
salade composée et citronnette

IL FINO

Tagliolino al porro, pane
burro e acciughe

Tagliolini with leek, bread,
butter and anchovy

Tagliolini aux poireaux,
servit avec pain, beurre aux anchois

8° SENSO

Tentacolo di polipo su tacco di patata ed erbette e topping al Grana Padano

Octopus tentacle on potatoes and herbs with Grana Padano cream

Tentacules de poulpe sur un lit pommes de terre et herbes, crème de Grana Padano



LE INSALATONE

INGREDIENTI SELEZIONATI,
DALL'ORTO ALLA TAVOLA!

LA MAFALDA

Insalata romana, mais, pomodorini pachino,
Prosciutto Crudo del Piemonte,
valeriana, sedano e Grana Padano

Lettuce, corn, tomatoes, ham,
valerian, celery, and Grana Padano cheese

Salade maïs, tomates pachino, jambon cru,
mâche, céleri et le fromage Grana Padano

L'OLIVIA

Insalata valeriana, finocchio, noci, uovo
sodo, prosciutto cotto e Grana Padano

Valerian, fennel, walnuts, boiled egg,
ham and Grana Padano cheese

Mâche, fenouil, noix, œuf dur, jambon cuit
et fromage Grana Padano

LA LUCIA

Pomodoro insalatato, mozzarella di bufala
campana, olive taggiasche e basilico.

Tomato, buffalo mozzarella,
olives, and basil.

Tomates, mozzarella de buffle,
olives et basilic.



UN PIZZICO DI ROMA

PIATI TIPICI DEL TERRITORIO

LA CLASSICA

Mezzemaniche all'Amatriciana...
pomodoro di prima qualità,
Guanciale e Pecorino Romano
a sentimento.

Mezzemaniche all'Amatriciana pasta... top quality
tomato, pork cheek and Pecorino cheese

Mezzemaniche all'Amatriciana, tomate de qualité
supérieure, joue de porc et fromage Pecorino

MEZZELUNE CACIO E PISELLI

Il classico e super conosciuto
"cacio e pepe", con piselli primavera,
racchiuso in un raviolo di pasta fresca,
spadellato al cipollotto fresco

Ravioli filled with Pecorino cheese, papper and
peas, served with butter and spring onion

Raviolis farcis au fromage, poivre et petits pois,
sautés avec de la ciboule fraîche

MENU BIMBO



PASTA PICCOLINI

Pasta con scelta del condimento tra:
pomodoro, pesto, burro e parmigiano

Little kind of pasta with your choice of sauce:
tomato, pesto, butter, and parmesan cheese

Petit pâtes avec la sauce de votre choix:
tomate, pesto, beurre et parmesan

NAGGHY DI POLLO CHICKEN NAGGHY POULET NAGGHY

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES FRITES



BIRRE/BEER/BIÈRES

SERVITE IN BOTTIGLIA DA 33 CL - SERVED IN A 33 CL BOTTLE - SERVI DANS UNE BOUTEILLE DE 33 CL

ICHNUSA
BIONDA
LAGER

MORETTI
BIONDA FILTRATA
A FREDDO LAGER

MORETTI
LA ROSSA
BOCK

MORETTI
IPA

BEVANDE/DRINK/BOISSONS

SERVITE IN BOTTIGLIA DA 33 CL - SERVED IN A 33 CL BOTTLE - SERVI DANS UNE BOUTEILLE DE 33 CL

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FANTA

SPRITE

ACQUA/WATER/EAU

BOTTIGLIA 0,75 CL
NATURALE E GASATA

0.75 CL BOTTLE
STILL AND SPARKLING

BOUTEILLE DE 0,75 CL
PLATE ET PÉTILLANTE



CAFFÈ

SERVIZIO CAFFETTERIA AL TAVOLO SOLO A CHI FA PRANZO O CENA
TABLE SERVICE ONLY FOR THOSE HAVING LUNCH OR DINNER
SERVICE À TABLE UNIQUEMENT POUR LES PERSONNES DÉJEUNANT OU DÎNANT.

CAFFÈ NORMALE
O DECAFFEINATO

REGULAR OR
DECAFFEINATED COFFEE

CAFÉ ORDINAIRE
OU DÉCAFÉINÉ

CAPPUCCINO

CAFFÈ AMERICANO

COCKTAIL & DIGESTIVI

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE - ASK OUR STAFF - DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL



SERVIZIO
SERVICE

BURRO
BUTTER
BEURRE

DEGUSTAZIONE OLIO
OIL TASTING
DÉGUSTATION D'HUILE

PANE
BREAD
PAIN



ITA

*Si informa che
in questo ristorante,
per sicurezza alimentare,
si servono solo alimenti che
hanno subito il processo
di abbattimento
e mantenimento
a temperatura negativa,
fatta eccezione per salumi,
formaggi, verdure e alcuni altri
prodotti.*

ALLERGENI

*Si informano i clienti che in
questo esercizio vengono
somministrati alimenti che
possono contenere alcuni tipi di
allergeni o le loro tracce.*

**INFORMATI CON
IL NOSTRO PERSONALE**



ENG

*Please note that
in this restaurant,
for food safety reasons,
we only serve foods that have
undergone
the blast chilling
and freezing process,
with the exception
of cured meats,
cheeses, vegetables,
and some other products.*

ALLERGENS

*Customers are informed that this
establishment serves foods that may
contain certain types of allergens
or traces thereof.*

CONTACT OUR STAFF



FRA

*Veuillez noter que
dans ce restaurant,
pour des raisons de sécurité
alimentaire,
nous ne servons que des aliments
ayant subi un processus de
réfrigération
rapide et de congélation,
à l'exception des charcuteries,
des fromages, des légumes
et de certains autres produits.*

ALLERGÈNES

*Nous informons notre clientèle que
cet établissement sert des aliments
pouvant contenir certains allergènes
ou des traces de ceux-ci.*

CONTACTEZ NOTRE PERSONNEL

