

Vecchia Europa
Ristorante Pizzeria
Sala eventi

Via Gorizia 144, TORINO
Telefono 011/322200 - 011/321032

Cell. 348/0816649

vecchiaeuropa@gmail.com

www.vecchiaeuroparistorante.it

Ci potete trovare anche sul sito e sui social network
Scarica la nostra app!

Per Android



Per IOS



Per informazioni relative a intolleranze ed allergie richiedere alla
cassa il menu con le indicazioni specifiche ad ogni piatto.

Menu Bambini

€ 8.00

Riservato esclusivamente ai bambini di età inferiore ai 10 anni

Piatto unico

Penne al pomodoro

Wurstel alla piastra

Patatine fritte

Bibita in lattina o acqua $\frac{1}{2}$ lt

Gelato

Pizza baby

a scelta tra:

margherita, patatine, prosciutto, wurstel

Bibita in lattina o acqua $\frac{1}{2}$ lt

Gelato

*Su richiesta si organizzano buffet o menu
per feste di compleanno o cerimonie.*

*Sala riservata per feste private con possibilità di
animazione e/o intrattenimento musicale.*

Antipasti di terra

Antipasto Misto 18.00

Degustazione degli antipasti presenti in carta

Antipasto sfizioso

(panelle, chiacchiere, crocchette, patatine) 10.00

La rossa di Valtellina con formaggio caprino e limone 10.00

Vitello in salsa tonnata alla piemontese 10.00

Carpaccio di manzo 10.00

con julienne di finocchi, grana e pomodorini

Caprese di bufala 11.00

Sformatino di melanzane 8.00

con ricotta fresca e salsa di pomodoro piccante

Panelle siciliane con pane tostato 5.00

Bruschette

classica 4.00

con 'nduja 6.00

fantasia di bruschette 6.50

Chiacchiere

Impasto della pizza fritto

classiche 5.00

al pomodoro piccante 6.00

con burrata pugliese 9.00

con prosciutto crudo 7.00

Antipasti di pesce

<i>Antipasto Misto di mare</i>	22.00
<i>Degustazione degli antipasti presenti in carta</i>	
<i>Insalatina di seppie* con crudità di verdure</i>	13.00
<i>Carpaccio di tonno fresco</i>	14.00
<i>rucola, cipolla rossa e arance di Sicilia</i>	
<i>Tartara di tonno crudo</i>	15.00
<i>con rucola e glassa di aceto balsamico</i>	
<i>Julienne di calamari* scottati</i>	10.00
<i>con ciliegino e cipolla rossa</i>	
<i>Tocchetti di polpo* in insalata</i>	10.00
<i>con ciliegino, rucola e olive riviera</i>	
<i>Tris di marinati (spada*, tonno, salmone)</i>	13.00
<i>Involtini di Spada* con pane grattugiato, uvetta,</i>	11.00
<i>prezzemolo, mandorle, grana, olio all'aglio</i>	
<i>Salmone marinato con pepe rosa</i>	10.00

Cozzeria

<i>alla tarantina (pomodoro e prezzemolo)</i>	9.00
<i>alla marinara (in bianco con prezzemolo)</i>	9.00
<i>al pepe nero</i>	9.00
<i>alla napoletana (capperi, olive, salsa di pomodoro)</i>	9.00
<i>alla calabrese (in salsa di pomodoro piccante)</i>	9.00

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Primi piatti

<i>Linguine in crosta di pizza</i> <i>con bacon, salsiccia, funghi di bosco e zucchini</i>	13.00
<i>Spaghetti quadrati alla carbonara</i> <i>uovo, guanciale, pecorino, grana, pepe</i>	10.00
<i>Paccheri al ragù con fonduta di parmigiano</i>	12.00
<i>Paccheri alla norma con melanzane e ricotta salata</i>	12.00
<i>Pennette speck zucchini e zafferano</i>	11.00
<i>Risotto Carnaroli al vino rosso con caprino</i>	14.00
<i>Risotto Primavera con verdure miste</i>	10.00
<i>Gnocchi al radicchio con speck e gorgonzola</i>	12.00
<i>Tagliatelle al guanciale croccante</i> <i>con pomodorini e crema di gorgonzola</i>	13.00

Primi di pesce

<i>Linguine allo scoglio in crosta di pizza</i> <i>(gamberone*, calamari*, cozze, vongole e pomodoro)</i>	17.00
<i>Spaghetti alle vongole veraci con prezzemolo</i>	14.00
<i>Paccheri al pesce spada con melanzane e menta</i>	12.00
<i>Risotto Carnaroli alla pescatora*</i>	16.00
<i>Pennette al tonno fresco con cipolle rosse e ciliegino</i>	10.00
<i>Gnocchi al branzino con ciliegino e basilico</i>	13.00
<i>Tagliatelle al polpo* con julienne di zucchine e pomodorini</i>	13.00

Coperto 2.00

Il pane servito è di nostra produzione giornaliera

() congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco*

Secondi di carne

<i>Tagliata di vitello con rucola e pomodoro fresco</i>	15.00
<i>Tagliata di vitello con funghi di bosco e un velo di scamorza</i>	15.00
<i>Entrecôte alla griglia con verdure</i>	18.00
<i>Tocchetti di manzo al vino rosso su pane profumato</i>	16.00
<i>Finissima di vitello con rucola e grana</i>	9.00
<i>Paillard ai ferri con insalata verde e pomodoro</i>	9.00
<i>Milanese di vitello</i>	10.00
<i>Milanese di pollo</i>	8.00
<i>Scaloppa di pollo al curry e verdure julienne</i>	10.00

Filetti di vitello

<i>Alla griglia</i>	20.00
<i>Al pepe verde</i>	20.00
<i>Alla wòronof</i>	20.00
<i>Al Castelmagno</i>	20.00

Secondi di pesce

<i>Fantasia di mare dello Chef</i>	35.00
<i>(pesce grigliato e fritto)* in vassoio con verdure per 2 persone</i>	
<i>Filetto di tonno fresco scottato</i>	20.00
<i>con glassa di aceto balsamico</i>	
<i>Tagliata di tonno fresco</i>	18.00
<i>su un letto di arancia con pomodorini</i>	
<i>Pesce spada* alla piastra</i>	14.00
<i>Grigliata mista*</i>	25.00
<i>Frittura mista*</i>	18.00
<i>Frittura di calamari* e gamberi*</i>	15.00
<i>Frittura di calamari*</i>	13.00
<i>Filetto di salmone su crema al limone</i>	12.00
<i>Tagliata di polpo* alla piastra con rucola e pomodorini</i>	14.00
<i>Branzino al forno con patate, olive riviera e ciliegino</i>	15.00

() congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco*

Contorni e insalate

Patate fritte*	4.00
Patate al forno	4.00
Verdure alla griglia	5.00
Spinaci* al burro	4.50
Crocchette* di patate	4.00

Insalata mista (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, olive, mais)	5.00
--------------------------------------------------------------------------	------

Niçoise (insalata verde, rossa, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo sodo, acciughe, olive, mais)	8.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Insalata verde	3.00
----------------	------

Insalata di pomodori	3.50
----------------------	------

<i>Coperto</i>	2.00
----------------	------

Il pane servito è di nostra produzione giornaliera

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Pizze Speciali

<i>Vecchia Europa</i>	Pomodoro, mozzarella, wurstel, fontina, bacon, funghi	8.50
<i>Sfiziosa</i>	Mozzarella, certosino, cotto, patate lesse, zucchine, grana	8.00
<i>Del Capo</i>	Mozzarella, pomodoro, verdure, cotto, uovo, scamorza e grana	8.50
<i>Friarielli e salsiccia</i>	Mozzarella, salsiccia, friarielli napoletani, ciliegino	8.00
<i>Montebianco</i>	Ciliegino, bufala, crudo, rucola, parmigiano, origano, olio <u>tutto dopo cottura</u>	11.00
<i>Gustosa</i>	Mozz.lla, salsiccia, salame piccante, bacon, ciliegino, olive, basilico	8.50
<i>Rustica</i>	Pomodoro, friarielli, scamorza, olive, salsiccia fresca	8.00
<i>Golosa</i>	Pomodoro, olive taggiasche, nduja, salsiccia e burrata	8.50
<i>Boscaiola</i>	Pomodoro, mozzarella, cotto, scamorza, salsiccia, grana	8.50
<i>Ghiottona</i>	Mozzarella, funghi, olive taggiasche, bacon, brie	8.00
<i>I tre Porcellini</i>	Pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia e salamino	8.50
<i>'Nduja</i>	Mozzarella, ciliegino, 'nduja, soppressata, cipolla rossa, basilico, origano	8.50

di pesce

<i>Pescatora</i>	Pomodoro, mozzarella, gamberi*, pesce spada*, calamari*, polpo*, ciliegino, olio all'aglio, prezzemolo	13.00
<i>Mare e Monti</i>	Ciliegino, funghi di bosco*, mozzarella, gamberi*, olio all'aglio, prezzemolo	11.00
<i>Amalfi</i>	Mozzarella, ciliegino, gamberi*, calamari*, vongole, prezz., olio all'aglio	12.00
<i>Deliziosa</i>	Mozzarella, rucola, certosino, gamberi*; prezzemolo	10.00
<u>Impasto integrale</u> (supplemento)		1.00

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

Friggitoria

<i>Antipasto sfizioso (chiacchiere, panelle, patatine, crocchette)</i>	10.00
<i>Pane e panelle siciliane</i>	5.00
<i>Patatine*</i>	4.00
<i>Chiacchiere napoletane pasta di pizza fritta</i>	5.00
<i>Chiacchiere napoletane al pomodoro piccante</i>	6.00
<i>Chiacchiere napoletane con burrata pugliese</i>	9.00
<i>Chiacchiere napoletane con prosciutto crudo</i>	7.00
<i>Crocchette* di patate</i>	4.00

Focacce e Particolarità

<i>Farinata tegamino (solo di sera ed escluso il sabato)</i>	3.50
<i>Calzone gustoso pom., mozz. di bufala, friarielli, scamorza</i>	8.50
<i>Calzone della casa</i>	8.50
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto, grana</i>	
<i>Focaccia Colorata</i>	10.00
<i>Focaccia bianca, bresaola, ciliegino, rucola, origano, grana <u>Tutto dopo cottura</u></i>	
<i>Focaccia alla burrata</i>	11.00
<i>Focaccia bianca, ciliegino, rucola, burrata, origano e crudo <u>Tutto dopo cottura</u></i>	
<i>Focaccia Italia</i>	9.00
<i>Focaccia bianca, ciliegino, rucola, mozz.lla di bufala, origano <u>Tutto dopo cottura</u></i>	
<i>Focaccia Tropea</i>	7.00
<i>Focaccia bianca, cipolle rosse, ciliegino, origano e basilico <u>Tutto dopo cottura</u></i>	
<i>Focaccia Bruschetta Ciliegino, basilico, origano, olio all'aglio</i>	6.00
<i>Focaccia allo speck origano</i>	6.50
<i>Focaccia al lardo origano</i>	6.50
<i>Focaccia al crudo origano</i>	7.00
<u>Impasto integrale</u> (supplemento)	1.00

Pizze Classiche

<i>Margherita</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	5.00
<i>Marinara</i>	<i>Pomodoro, basilico, olio e. v. all'aglio, origano, basilico</i>	4.00
<i>Biancaneve</i>	<i>Mozzarella, basilico</i>	4.50
<i>Al crudo</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, crudo</i>	7.50
<i>Peperoni</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	6.00
<i>Tonno</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>	6.00
<i>Carciofi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	6.00
<i>Zucchine</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine</i>	5.50
<i>Tonno e carciofi</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50
<i>Tonno e acciughe</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50
<i>Tonno, acciughe e olive</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50
<i>Romana</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	6.00
<i>Napoli</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	6.50
<i>Siciliana</i>	<i>Pomodoro, olive, acciughe, capperi, origano</i>	6.00
<i>Greca</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, olive nere denocciolate</i>	5.50
<i>Prosciutto</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	6.00
<i>Bismark</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, cotto, uovo</i>	6.50
<i>Funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>	6.00
<i>Prosciutto e funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi</i>	6.50
<i>Cipolla</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	5.50
<i>Cipolla e tonno</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50
<i>Cipolla e salamino</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50
<i>Cipolla e salsiccia</i>	<i>con pomodoro, mozzarella</i>	6.50

<i>Cipolla, tonno e acciughe con pomodoro, mozzarella</i>	7.00
<i>Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	6.00
<i>Marsigliese Pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola</i>	6.50
<i>Gorgonzola e salsiccia con pomodoro, mozzarella</i>	7.00
<i>Italia Mozzarella, ciliegino, rucola</i>	6.50
<i>Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	6.00
<i>Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	6.00
<i>Salamino Pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	6.00
<i>Soppressata Pomodoro, mozzarella, soppressata</i>	6.00
<i>Vegetariana</i>	7.50
<i>Mozzarella, ciliegino, zucchine, melanzane, carciofi, peperoni, olive, grana</i>	
<i>Scamorza con pomodoro, mozzarella</i>	6.00
<i>Scamorza e cotto con pomodoro, mozzarella</i>	7.00
<i>Scamorza e salamino con pomodoro, mozzarella</i>	7.00
<i>Saporita Mozzarella, funghi, scamorza affumicata</i>	7.00
<i>Bufala Mozzarella di bufala, ciliegino, basilico, origano</i>	8.00
<i>Calabrese</i>	7.50
<i>Pomodoro, mozz., scamorza aff., soppressata, peperoncino</i>	
<i>Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, brie</i>	7.50
<i>Speck con pomodoro, mozzarella</i>	7.00
<i>Speck e panna con pomodoro, mozzarella</i>	7.50
<i>4 Stagioni Pomodoro, mozz.lla, cotto, funghi, olive, carciofi</i>	7.50
<i>Capricciosa Pom., mozz., cotto, funghi, olive, carciofi, salamino</i>	8.00
<i>Ai 4 Formaggi mozzarella, fontina, gorgonzola, grana</i>	8.00
<i>Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	6.00
<i>Contadina Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salamino</i>	7.50
<i>Fontina Pomodoro, mozzarella, fontina</i>	6.00

<i>Filadelfia</i> Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia	7.00
<i>Maratona</i> Pomodoro, mozzarella, cotto, fontina, basilico	7.00
<i>Certosino</i> Mozzarella, certosino	6.00
<i>Certosino e crudo</i> Mozzarella, certosino, prosciutto crudo	8.00
<i>Certosino rucola e crudo</i> Mozz.lla, certosino, crudo e rucola	8.50
<i>Palermitana</i>	7.50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, acciughe, capperi, olive, origano	
<i>Simpatica</i> Pomodoro, mozz.lla, funghi, olive, fontina, gorgonzola	8.50
<i>Campagnola</i>	7.50
Pomodoro, mozzarella, fontina, salsiccia, zucchine, grana	
<i>La 4 Mori</i> ciliegino, mozzarella, salsiccia, grana, origano	7.00

<i>Rinforzo</i>	1.00
<i>Rinforzo mozzarella di bufala</i>	2.50
<i>Rinforzo di burrata</i>	3.00
<i>Rinforzo di prosciutto crudo</i>	2.50
<i>Rinforzo di bresaola</i>	3.00
<i>Rinforzo di gamberi*</i>	3.00

Impasto integrale	1.00
-------------------	------

Il nostro impasto per la pizza è composto da:

acqua microfiltrata priva di cloro

farina 00 Molino Cussino

lievito

olio e.v.

sale

<i>Coperto</i>	2.00
----------------	------

(*) congelato o surgelato all'origine nell'indisponibilità di prodotto fresco

La Menabrea alla spina

La Bionda

Premium Lager alc. 4.8%
contiene: malto d'orzo e luppoli

media 40 cl	5.00
piccola 20 cl	3.50

L'Ambrata

Premium Amber alc. 5.0%
contiene: malto d'orzo e luppoli

media 40 cl	5.00
piccola 20 cl	3.50

La Weiss

Premium Lager alc. 4.8%
contiene: malto d'orzo e di frumento e luppoli

media 50 cl	5.50
piccola 30 cl	4.00

Panachè

media	4.00
piccola	3.00

Birre in bottiglia cl. 33

Adelscott, Ceres, Corona, Tennent's, Analcolica	4.00
Beck's, Heineken	3.50

Bevande

Acqua minerale 50 cl	1.60
Lattine (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca zero, Coca dec., Chinotto)	3.00
Coca Cola alla spina piccola	3.00
Coca Cola alla spina media	4.00
Estathè lattina (limone o pesca)	3.00

Dolci e dessert

Dolci al carrello 5.00

Nostra esposizione in vetrina

Gelato (cioccolato, crema, limone, fragola) 3.50

Ananas o fragole 4.00

Ananas o fragole con gelato 5.00

Ananas o fragole con liquore 5.00

Macedonia 5.00

Macedonia con gelato 6.00

Affogato al caffè 4.00

Affogato al liquore 5.00

Sorbetto al limone 4.00

Sorbetto al liquore 4.50

Torte di nostra produzione su ordinazione per le vostre feste

22 €/KG

Caffetteria

Caffè Alberto - Torrefazione Taurocaf Torino

Caffè	1.80
Caffè macchiato	1.80
Caffè corretto, d'orzo, decaffeinato, ginseng	2.00
Cappuccino, the/tisana	2.00

Liquori - Amari - Distillati

Limoncello	3.00
Mirto	3.00
San Simone	4.00
Montenegro	4.00
Averna	4.00
Lucano	4.00
Jagermeister	4.00
Ramazotti	4.00
Fernet	4.00
Brancamenta	4.00
Unicum	4.00
Sambuca	4.00
Amaretto di Saronno	4.00
Vecchia Romagna	4.00
Cynar	4.00
Grand Marnier	4.00
Cointreau	4.00
Grappa barricata	3.00
Cognac	4.00
Vodka	4.00
Whisky	4.00
Whisky Torbati	5.00
Crema di whisky	4.00
Amaro del Capo	4.00

La Cantina

Vini Bianchi

<i>Arneis del Roero</i>	<i>Pescaja, Casetta</i>	15.00
<i>Gavi</i>	<i>Casetta</i>	16.00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Colterenzio</i>	18.00
<i>Muller Thurgau frizzante</i>	<i>S. Margherita</i>	15.00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Colterenzio</i>	16.00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Feudi S. Gregorio</i>	18.00
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Feudi S. Gregorio</i>	18.00
<i>Falanghina</i>	<i>Feudi S. Gregorio</i>	15.00
<i>Bianco Sicilia</i>	<i>"Sur Sur" grillo Donnafugata</i>	15.00
	<i>Anthilia Donnafugata</i>	15.00
<i>Chardonnay</i>	<i>Colterenzio</i>	18.00
<i>Moscato giallo</i>	<i>Colterenzio</i>	18.00
<i>Vermentino di Toscana</i>	<i>Banfi</i>	15.00

La Cantina

Vini Rossi

<i>Barolo</i>	<i>Casetta</i>	25.00
<i>Barbaresco</i>	<i>Casetta</i>	22.00
<i>Barbera Superiore</i>	<i>Pescaja</i>	20.00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Casetta</i>	15.00
<i>Grignolino d'Asti</i>	<i>Casetta</i>	13.00
<i>Barbera d'Asti</i>	<i>Pescaja</i>	15.00
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Casetta</i>	15.00
<i>Barbera vivace</i>	<i>Casetta</i>	12.00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	<i>Casetta</i>	18.00
<i>Nebbiolo</i>	<i>Pescaja</i>	18.00
<i>Chianti superiore</i>	<i>Banfi</i>	15.00
<i>Rosato</i>	<i>Donnafugata</i>	14.00
<i>Nero d'Avola</i>	<i>Donnafugata</i>	15.00

Calice di vino bianco o rosso s.d. 3.50

Mezze bottiglie (0,375 cl)

Roero Arneis	Casetta	8.00
Bianco di Sicilia	Donnafugata	8.00
Vermentino di Toscana	Banfi	8.00
Dolcetto d'Alba	Casetta	8.00
Nero d'Avola	Donnafugata	8.00
Barbera	Casetta	8.00
Chianti superiore	Banfi	8.00

Vino frizzante in caraffa (bianco o rosso)

Litro	9.00
$\frac{1}{2}$ litro	6.00
$\frac{1}{4}$ litro	4.00

Vini da Dessert 15.00

Cuvee Brut

Spumante d'Asti dolce

Moscato

Le nostre Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene	16.00
Berlucchi	22.00
Champagne	50.00