

# La talpa 4.0

BAR • PIZZA & CUCINA



PARTNER



BRAND AMBASSADOR



BRAND AMBASSADOR



## 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.



# FOCACCE farcite & LA VERACE elettrica

IMPASTO DI FARINA TIPO 1 DEL **PETRA MOLINO QUAGLIA** MISCELATO CON PREIMPASTI. LA FARINA DI FRUMENTO RICCA DI EMOZIONI, EMBLEMA DI SENSIBILITÀ VERSO IL BUONO DI CHI LA PRODUCE E DI CHI LA CONSUMA, INSIEME PARTE DI UNA FILIERA CHE PORTA IL MEGLIO IN TAVOLA.

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

I SALUMI CHE TROVATE NELLE NOSTRE FOCACCE E NELLE NOSTRE PIZZE SONO **VILLANI**, SALUMI SPECIALI, ESPRESSIONE SAPIENTE DEI TERRITORI PIÙ VOCATI D'ITALIA.

UTILIZZIAMO POMODORO **GUSTAROSSO SAN MARZANO DOP**, COLTIVATO SEGUENDO LE ESPERIENZE TRAMANDATE DA BEN QUATTRO GENERAZIONI.



## **LA TALPA 4.0**

IL NUOVO LOCALE È SITUATO ALLE BOTTEGHE DI PONTE REGIO.

SIAMO APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO **DALLE 5.30 ALLE 22.00.**

RICCA SCELTA DI PRIMI, SECONDI, INSALATE, PIZZE E FOCACCE.

LA **CUCINA** È APERTA **DALLE 11.30 ALLE 14.00 DAL LUNEDÌ AL SABATO.**

**PIZZE DALLE 11.30 ALLE 14.00 E DALLE 18.00 ALLE 22.00.**

SFORNIAMO **FOCACCE TUTTO IL GIORNO.**





## CUCINA che passione

### PASTA

CON POMODORO

CON RAGÙ

ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

ALL'AMATRICIANA

CON SUGO DEL GIORNO

8,00

### SECONDO PIATTO

CON CONTORNO

11,00

### INSALATA MISTA

PICCOLA

4,00

GRANDE

7,00

### PIATTO TALPA

MIX DELLE SPECIALITÀ DEL GIORNO DALLA NOSTRA CUCINA,  
INCLUSO ACQUA E CAFFÈ

14,00

# FOCACCE farcite

## STRACCIOLOSA

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA

7,60

## MORTAZZA

STRACCIATELLA, PISTACCHIO, MORTADELLA

7,60

## TALPA

SPECK, GORGONZOLA, STRACCIATELLA

7,60

## VEGETARIANA

STRACCIATELLA, CREMA AI CARCIOFI, CREMA AI FUNGHI

7,00

## TALPA 2

STRACCIATELLA, GORGONZOLA, CARPACCIO, RUCOLA

7,60

## DELIZIOSA

CRUDO, PECORINO, RUCOLA, CREMA DI TARTUFO

7,60

## PERZEN

PANCETTA, MIELE, GORGONZOLA, STRACCIATELLA

7,60

## ESTIVA

STRACCIATELLA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORO, BASILICO

7,60

AGGIUNTE 1,00

# FRITTO è bello

## **CROCCHÈ DI PATATE 1**

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, PANCETTA ARROTOLATA,  
PANNA E PEPE

5,50

## **CROCCHÈ DI PATATE 2**

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, PISTACCHIO, MORTADELLA

5,50

## **CROCCHÈ DI PATATE 3**

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, STRACCIATELLA DI BURRATA,  
PROSCIUTTO CRUDO

5,50

## **SCAGLIOZZI**

STICK DI POLENTA FATTA IN CASA FRITTI, CON SALAMINO  
PICCANTE A JULIENNE E CREMA DI TRENTIN GRANA

7,00





# LA VERACE elettrica

## LA TALPA

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

14,00

## CAMPANA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA,  
PATÈ DI OLIVE, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

## RUCOLA&BRESAOLA RIVISITATA

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

13,50

## ESTATE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA,  
POMODORINI CILIEGINO, AGLIO, GRANA, PROSCIUTTO CRUDO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

## 4 STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI  
CHAMPIGNONS, OLIVE, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO

13,50

## PULLED PORK E CIPOLLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI,  
POMODORO SAN MARZANO, ROSMARINO,  
CIPOLLA CARAMELLATA E PULLED PORK

13,50



### **STRACCIOLOSA**

POMODORO, FMOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
STRACCIATELLA DI BURRATA, PROSCIUTTO  
CRUDO, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

14,00

### **GIAPPONE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA,  
PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CILIEGINO,  
ORIGANO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI  
OLIVA

14,00

### **BUFALINA**

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

14,00

### **VIANDANTE**

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

12,50

### **PINAITRA**

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

14,00

### **SEGRETO DI PULCINELLA**

MORTADELLA, RICOTTA, PESTO E GRANELLA  
DI PISTACCHIO,  
FIORDILATTE A LATTE CRUDO

13,50

### **LA TALPA FRITTA**

SALAMINO PICCANTE, POMODORO, RICOTTA,  
PEPE E BASILICO

13,50

### **LA NAPOLI FRITTA**

RICOTTA, PROVOLA, POMODORO,  
PROSCIUTTO COTTO E BASILICO

13,50

### **BUFALINA RIPIENA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
BOCCONCINI DI BUFALA DOP, POMODORINI  
CILIEGINO, BASILICO, PROSCIUTTO CRUDO,  
RUCOLA

15,00

### **CARBONARA RIPIENA**

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

15,00

### **STRACCIOLOSA RIPIENA**

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

15,00





# LE Margherite

LA PIZZA MARGHERITA È LA TIPICA PIZZA NAPOLETANA RAPPRESENTA SICURAMENTE IL SIMBOLO PER ANTONOMASIA DEL PATRIMONIO CULTURALE E CULINARIO ITALIANO, DIFFUSA PER LA SUA FAMA IN TUTTO IL MONDO.

## MARGHERITA NAPOLETANA DOP

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8,50

## MARGHERITA SBAGLIATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8,50

## MARGHERITA STRACCIATA

POMODORO, STRACCIATELLA DI BURRATA, BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00

## MARGHERITA IMBUFALITA

POMODORO, BOCCONCINI DI BUFALA DOP, BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00





## LE Classiche

### **CALABRESE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AGLIO, PEPERONCINO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8,50

### **NAPOLI**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00

### **PROVOLONA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA  
AFFUMICATA, LUCANICA, POMODORINI CILIEGINO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

### **PANCETTINA**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO, PANCETTA,  
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

### **CURIOSA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP GIM,  
SPECK, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,00

### **VEGETARIANA**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA, GRANA, ACETO BALSAMICO

12,50



### **TONNO & CIPOLLE**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLE

12,50

### **CACIO&PEPE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, PECORINO  
GRATTUGIATO, OLIO, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

### **COSTA RICA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE,  
PEPERONE ROSSO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

### **ARTE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LUCANICA, PROVOLA AFFUMICATA,  
BASILICO, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

### **DELIZIOSA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA,  
FINFERLI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

### **RUCOLA&BRESAOLA**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRANA,  
RUCOLA, BRESAOLA, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

### **MORTADELLA SECONDO NOI**

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

12,50



## PER I PIÙ **piccoli**

### **PLUTO**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTEO, WÜRSTEL

11,00

### **DUFFY**

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

12,00

### **PUFFI**

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
PATATINE FRITTE

12,50

CI TROVI SU



COPERTO: 1,50 EURO

## 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<sub>2</sub> 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.

MATTEO CESCHI 3.0



La talpa

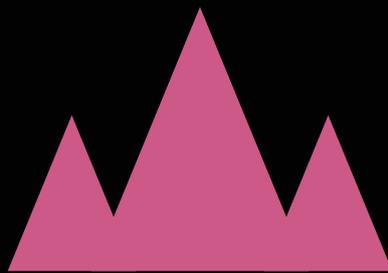
SINCE 1964

INFO E PRENOTAZIONI  
0461/557202  
[www.latalpapizzeria.it](http://www.latalpapizzeria.it)

## TI ASPETTO ANCHE TRA LE MIE MONTAGNE

A MIOLA DI PINÉ, A LA TALPA, 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 MIE MONTAGNE, I MIEI RICORDI, I LUOGHI DEL MIO CUORE.





SEGUICI SU



 342 7783805