



IL MENU'



Si avvisano i gentili clienti , che di tutti i nostri prodotti ,
dalla pizzeria alla ristorazione ,
E' VIETATA LA PRE-COTTURA

Al fine di garantire la corretta salubrità degli alimenti,
alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad
abbattimento di temperatura.

Inoltre i nostri piatti e le nostre pizze saranno conditi, guarniti
e colorati con adeguate spezie e odori che speriamo
appaghino i vostri occhi ed il vostro palato !!!

CI SCUSIAMO PER OGNI EVENTUALE RITARDO !!!

In riferimento alla normativa 1169/2011 tutti coloro i quali
fossero allergici o intolleranti ai latticini, crostacei,
frutta secca o altro, trovano la tabella allergeni dopo
ogni sezione del menu !!!

**OGNI VARIAZIONE SULLE PIZZE
VI COSTA € 1,50 IN PIU' !!!**

COPERTO € 2,00

Per evitare lunghe attese alla Cassa , cerchiamo di
evitare i conti separati !!!

Grazie per aver letto queste due parole.
Convintissimi di soddisfarvi ,
Antonella Riccardo Giorgia e Ivo vi augurano

BUON APPETITO!!!



GAD-BURGY



il Classico

hamburger di fassona - lattuga - pomodoro

il Montanaro

hamburger di fassona - lattuga - toma della Val di Susa

il Gad

hamburger di fassona - cipolle caramellate

il Country

hamburger di fassona - bacon - uova - salsa barbeque

il Vegetariano

hamburger di spinaci - lattuga - melanzana fritta -
crema di gorgonzola

*HAMBURGER CON PANE ARTIGIANALE e
PATATINE FRITTE*

€ 18

NON SI FANNO LA DOMENICA A PRANZO



LA CUCINA



chi ben comincia...

Il Tagliere delle "leccornie"	€ 30
Affettati e Formaggi misti - min 2 ps.	
Gnocco Fritto con...	€ 12
Ciliegini - Mozzarella di bufala - Prosciutto crudo di Parma	
il Vitello Tonnato	€ 12
Cestino di parmigiano con insalatina di carciofi freschi	€ 12
Battuta al coltello con emulsione à la Ancienne servita su pagnottina	€ 15
la Piastrella	€ 22
Degustazione di Antipasti	



Battuta al coltello



Vitello tonnato

beati i Primi...

Chicche alla Mimosa	€ 13
Tagliolini ai funghi porcini *	€ 16
Agnolotti di campo al burro e salvia	€ 12
Risotto alle more e lamponi con gorgonzola	€ 14
Risotto cacio e pepe con fichi	€ 14
Ravioli al cinghiale con sfoglia al mirtillo	€ 14

* prodotto surgelato



Tagliolini ai Porcini



Ravioli di cinghiale

beati i Primi...

Tagliatelle al ragù di cervo	€ 13
Agnolotti fatti a mano ai 3 arrosti	€ 13
Tagliatelle cotte nel Barolo con crema di Castelmagno e nocciole	€ 15
Pappardelle al ragù di lepre in bianco	€ 14
Gnocchi di patate viola con toma blu del Moncenisio su crosta di parmigiano	€ 12
Vellutata di zucca con nocciole e crostini	€ 12



Tagliatelle cotte nel Barolo



Gnocchi di patate viola

dichiarare il Secondo...

Guancia brasata CBT con polenta	€ 16
Roast-beef	€ 15
Filetto di vitello ai funghi porcini *	€ 25
Trippa alla parmigiana	€ 13
Ossobuco alla pizzaiola	€ 16
Hamburger e cipolla Caramellata	€ 15
Tagliata di sottofiletto con rucola e pachino 500 gr.	€ 24
Scaloppina al limone	€ 12
Stinco al forno CBT	€ 16
Costolette di cervo grigliate con coulis di frutti di bosco	€ 22

* prodotto surgelato

CBT cotto a bassa temperatura

è compreso il contorno di patate al forno !!!

Verdure grigliate , Spinaci e Patatine fritte * € 6



Costolette di cervo



Filetto ai Porcini



LE PIZZE



*Base Pizza fresca
senza glutine e senza lattosio
specificatamente
formulata per CELIACI !!!
Cotta in un forno a parte ...*



Porcini e bufala

I condimenti sono a Vs. piacimento come da Menù

Accompagnala con le Birre Gluten Free !!!

FOCACCE e CALZONI

Rosmarino	€ 6
Patate	€ 7
Lardo	€ 7
Lardo e Patate	€ 7,5
Lardo e Castagne al Miele	€ 7,5
Salsiccia e Patate	€ 8
Stracciatella e Cipolle Caramellate	€ 9
Calzone Pomodoro e Mozzarella	€ 8
Calzone Prosciutto Cotto , Pomodoro e Mozzarella	€ 9
Calzone Salsiccia , Spinaci * e Mozzarella	€ 10



Stracciatella e
Cipolle Caramellate



Lardo e Castagne

FOCACCE RIPIENE

la Prosciutto Cotto e Fontina € 9,5

la Stracchino e Crudo di Parma € 9,5

la Speck e Brie € 9,5

la Pancetta , Pecorino e Rucola € 9,5

il Tronchetto € 11

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Rucola - Stracchino



Crudo e Stracchino



Vitello Tonnato

LE BIANCHE

la Certosina € 12

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Stracchino

la Caprese € 10

Mozzarella - Pomodoro a fette - Mozzarella di Bufala - Rucola

la Ciliegino e Porcini € 10

Pomodorini Ciliegino - Porcini trifolati - Peperoncino

la Melanzane e Peperoni € 11,5

Melanzane fresche - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati

la Salsiccia e Porcini € 12

Mozzarella - Salsiccia - Porcini trifolati - Peperoncino

la Casetta € 11

Mozzarella - Pancetta - Stracchino - Pomodorini ciliegino - Rucola



Salsiccia e Porcini

LE BIANCHE

la Bresaola € 11

Mozzarella - Bresaola - Rucola - Scaglie di Grana

la Melanzane e Porcini € 11,5

Melanzane fresche - Porcini trifolati - Mozzarella di Bufala

la Solita € 10,5

Mozzarella - Salsiccia - Spinaci * - Gorgonzola

la Gorgo e Patate € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Patate bollite

la Gorgo e Cipolle € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Cipolle

la Formaggi e Rucola € 9

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Stracchino - Rucola

la Stracciatella € 11

Pomodoro a fette - Stracciatella - Crema di basilico



Melanzane e Porcini



Stracciatella

LE BIANCHE

la Formaggi e Piccante

€ 11

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Stracchino - Salame piccante

la Vegetariana

€ 11

Mozzarella - Zucchine - Melanzane - Carciofi - Stracchino - Spinaci* -
Olive- Peperoni - Pomodorini ciliegino

la Zucchine

€ 10

Mozzarella - Zucchine fresche - Stracchino - Pomodorini ciliegino

la Salsiccia e Friarielli

€ 10,5

Mozzarella - Salsiccia - Friarielli - Peperoncino

la Sarda (eja)

€ 8,5

Mozzarella - Pomodorini ciliegino - Pecorino sardo - Peperoncino

la Carciofi

€ 9

Crema di Carciofi - Foglie di Carciofo - Stracchino - Pomodorini ciliegino

* PRODOTTO SURGELATO



Salsiccia e Friarielli

LE ROSSE

la Margherita

€ 7,5

Pomodoro - Mozzarella

la Margherita e Rucola

€ 8

Pomodoro - Mozzarella - Rucola - Stracchino

la Margherita e Bufala

€ 9

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Crema di basilico

la Margheritona

€ 10

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Rucola

l'Inferno

€ 9,5

Pomodoro - Mozzarella - Salame piccante

l'Inferno e Bufala

€ 11,5

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salame piccante



Margherita e Bufala



Inferno e Bufala

LE ROSSE

la Prosciutto Crudo

€ 10

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma

la Prosciutto Cotto

€ 8,5

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto

la Marinara

€ 7

Pomodoro - Capperi - Aglio - Olive - Origano

la Napoli

€ 10

Pomodoro - Mozzarella - Acciughe

la Napoli e Bufala

€ 11,5

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Acciughe - Olive Taggiasche

la Peperoni

€ 11,5

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati



Napoli e Bufala

LE ROSSE

la Würstel

€ 8,5

Pomodoro - Mozzarella - Würstel

la Porcini e Bufala

€ 12

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Porcini Trifolati

la Rustica

€ 13

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Rucola -
Prosciutto Crudo di Parma - Scaglie di grana

l'Ecceellenza

€ 14

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salsiccia - Porcini trifolati -
Pancetta - Rucola - Stracchino

la Puntarelle Romane Prodotto di Stagione

€ 12

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Puntarelle - Acciughe



Ecceellenza



I DOLCI



...tutti di Nostra produzione !!!

l'Casül	€ 7
Semifreddo al torrone con cioccolato calda	€ 7
Pesche ripiene con chantilly alle mandorle	€ 7
Crostatina di Castagne con pere , cioccolato , crema pasticcera e gelato alla vaniglia	€ 7
Cremoso allo yogurt con fragole e mirtilli	€ 7
Tortino alla nocciola con il suo gelato e Zabaione	€ 7
Bianco mangiare al torrone con fondente	€ 7

... Per una coccola finale...

accompagna il dolce con il Passito

“la Bella Estate” di Vite Colte

€ 5



Crostatina di Castagne



Cremoso allo Yogurt

...tutti di Nostra produzione !!!

Tartelletta con fichi e noci	€ 7
Delizia al pistacchio NO GLUTINE E NO LATTOSIO !!!	€ 7
Tiramisù	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia	€ 7
Coppa Primavera	€ 7
Sorbetto al limone	€ 4
Tortino al fondente con gelato	€ 7

... Per una coccola finale...

accompagna il dolce con il Passito

“la Bella Estate” di Vite Colte € 5



Tarte Tatin alle mele



Millefoglie



LE BEVANDE



Birra alla spina

	piccola	media
Nastro Azzurro 5,0% Vol.	€ 3,5	€ 5,5
London Pride Rossa 4,7% Vol.	€ 4	€ 6
Falkenturm Rossa 6,9% Vol.	€ 4	€ 6
	0,30 Cl.	0,50 Cl.
St. Benoît Blanche 5,0% Vol.	€ 3,5	€ 5,5
St. Benoît Suprême 6,8% Vol.	€ 4	€ 6
St. Benoît Ambrée 5,9% Vol.	€ 4	€ 6

Coca-Cola alla spina

Piccola	€ 3,5
Media	€ 4,5

in Bottiglia

Moretti Cl. 66 € 5

Nastro Azzurro 0,0 % Alcool Cl. 33 € 3,5

Coca Cola - Coca Zero

Fanta - Sprite - Schweppes - Chinotto

Lemon Soda € 3,5

in Lattina

Estathé Limone

Estathé Pesca € 3,5

Acqua Naturale / Gasata 0,75 Cl. € 2,5

Acqua Naturale / Gasata 0,50 Cl. € 1



LE BIRRE



Birrifificio Baladin



33 Cl.

Isaac - Blanche 5% vol

€ 6,5

Caratterizzata da un colore giallo paglierino , una blanche che si distingue per il suo delicato profumo agrumato e speziato.

Nazionale - Blonde Ale 6,5% vol

€ 6,5

Si distingue per il suo colore giallo intenso. I suoi profumi rimangono delicati e leggeri , creando un equilibrio perfetto tra le parti maltate , fruttate ed erbacee.

Rock' n' roll - American Pale Ale 7,5% vol

€ 6,5

Con la sua tinta di color giallo , Rock' n' roll è un mix di freschezza e calore con aromi pepati e speziati.

Ippa - India Pale Ale 5,5% vol

€ 6,5

Riconoscibile per il suo color ambrato , l'Ippa è caratterizzata da un aroma agrumato e sentori di melone e mango.

Super Bitter - Belgian Strong Pale Ale 8% vol

€ 6,5

Super si presenta con un colore ambrato e un profumo fin da subito complesso , caratterizzato da calde note dolci , fruttate e di mandorla.

Botanic Blonde - Analcolica 0,0% vol

€ 6,5

Presenta le note floreali della camomilla e un piacevole sentore di cereali. E' una birra analcolica a basso contenuto calorico.

Birrificio Leumann



33 Cl.

75 Cl.

Italica - Helles bock 6,3% vol

€ 6

€ 12

Colore ambrato chiaro , aroma di frutta fresca , delicate note maltate con sfumature di caramello.

Matto di Collegno - Doppel Bock 8,3% vol € 6

€ 12

Colore rosso ramato intenso , aromi di frutti rossi , spezie e malto tostato.

Smemorata - Pils 4,5% vol

€ 6

€ 12

Colore giallo paglierino , aroma fresco con note di cereale , erbacce e floreali. La moderata frizzantezza lascia spazio al finale luppolato.

Rubino - Bitter Ale 5,5% vol

€ 6

€ 12

Colore rosso rubino , aroma tropicale di frutti esotici e leggero malto tostato. Presenta note resinose ed arbacee.

Luppolipa - I.P.A. 4,5% vol

€ 6

Colore paglierino , aromi di mango , papaya e passion fruit.
Corpo leggiadro dalla generosa luppolatura.

Tenebrosa - Schwarz 5,5% vol

€ 12

Colore nero con aromi di cioccolato con punte di cacao e caffè.
Corpo snello tendente al secco.

Birrerificio LA GRANDA



	33Cl	75Cl
Kloe - Lager 5% VOI	€ 6	€ 12
Kloe è bionda e sbarazzina. Perfetta per due risate alla fine di una giornata.		
Ghosst - Strong Lager 8% VOI	€ 6	€ 12
Ambrata chiara , intensa. Con un carattere coriaceo , ma calmo.		
Aero - Apa 4,7% VOI	€ 6	€ 12
Aero è la bionda , buona per tutti. Di carattere e rinfrescante.		
GLUTEN FREE		
Kei os - I.p.a. 5,5% VOI	€ 6	€ 12
Kei os è una Ipa audace e non teme di esser sopra le righe. E' conscia della sua unicità e questo la rende ancor più affascinante.		
Flooke - Amber Lager 6,5% VOI	€ 6	€ 12
Flooke è l'ambrata morbida e corposa. Ha un carattere avvolgente e caloroso , non ne potrai più fare a meno.		
Sweetch - Blanche 4,7% VOI	€ 6	€ 12
Sweetch : la bianca irresistibile. Ha fascino , carisma ed eleganza. Poco alcolica è adatta a qualsiasi momento della giornata.		

Birrerificio SAUZE PLOT



33Cl

Sauze Plot - Blonde Ale 4,5% vol

€ 6

La nostra birra chiara è in stile "Hoppy Belgian Blonde", cioè la versione più luppolata di una freschissima bionda in stile belga. Leggera e scorrevole, è arricchita dai luppoli da noi coltivati a Sauze d'Oulx e Jouvenceaux.

Sauze Plot - Amber 6% vol

€ 6

La nostra birra ambrata è una morbida ed equilibrata Ale di ispirazione inglese, caratterizzata dalla dolcezza dei malti crystal e chocolate e dai luppoli da noi coltivati a Sauze d'Oulx e Jouvenceaux.

Cos'è il "Plot" ?

A Sauze d'Oulx, dove nasce la nostra birra, tutti sanno bene cosa sia un "plot". Plot è infatti quella parola che in dialetto indica il ceppo di legno che si usa per spaccare la legna; e così, anche per riferirsi agli abitanti della zona, gente tosta e ben resistente, si usa la stessa espressione dialettale "plot".



I VINI



Bollicine e Dessert

Prosecco extra dry "Belvive"	€ 15
Prosecco extra dry Valdobbiadene "Serrai"	€ 19
La Tordera	
Alta Langa "Val del Moro" Millesimato Brut	€ 34
Poderi Vaiot	
Franciacorta Brut Prestige	€ 48
Cà del Bosco	
Franciacorta Saten Millesimato	€ 75
Cà del Bosco	
Rosato frizzante "Tralcio rosa"	€ 14
Antiche Cantine Borgo Lame	
Moscato d'Asti Campo del Palio	€ 15
Cantine Povero	
Spumante Brut "Metodo Classico"	€ 46
Damilano	

Vini Rosati

Rosato Frizzante "Tralcio Rosa" € 15
Antiche Cantine Borgo Lama

Rosato del Salento Primitivo "Tramari" € 20
f.lli Dova Vini

Vini Bianchi

Roero Arneis "Terre del conte" € 15
Cantine Povero

Langhe Riesling "Rigadin" Pelissero € 20

Langhe Bianco "Nature" Pelissero € 15

Falanghina "Lila" Cavalier Pepe € 15

Ribolla gialla le Monde € 20

Gewurztraminer Alto Adige € 27
Viticoltori di Caldaro

Grillo Sicilia "Sephora" Tenute Morreale € 20

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" € 25

Vini Rossi

Bonarda "Borgo Imperiale" f.lli Dova Vini	€ 14
Dolcetto d'Alba "le Campanelle" Broccardo	€ 15
Dolcetto d'Alba "Augenta" Pelissero	€ 18
Dolcetto Dogliani "San Luigi"	€ 23
Abbona Marziano	
Barbera d'Alba "Lupestre" Poderi Vaiot	€ 17
Barbera d'Alba "Piani" 0,75 Pelissero	€ 23
Barbera d'Alba "Piani" 1,5 lt. Pelissero	€ 52
Barbera d'Alba "la Blu" Damilano	€ 30
Barbera d'Asti Damilano	€ 25
Barbera d'Asti Superiore "Tre Vescovi"	€ 20
Vinchio Vaglio	
Barbera d'Asti "Tasmorcan" Elio Perrone	€ 24
Barbera d'Asti superiore "la luna e i falò"	
Vite Colte	€ 29

Vini Rossi

Barbera d'Alba "Tulin" Pelissero	€ 42
Barbera d'Asti Superiore "Vigne Vecchie"	€ 35
Vinchio Vaglio	
Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano	€ 28
Langhe Nebbiolo 0,75 Pelissero	€ 25
Langhe Nebbiolo 1,5lt. Pelissero	€ 58
Langhe Nebbiolo "Sesanta di" Poderi Vaiot	€ 20
Langhe Rosso "Long Now" Pelissero	€ 39
Langhe Rosso "Barlet" le Nature Pelissero	€ 15
Cabanè Langhe "Cabernet - Barbera - Nebbiolo"	
Cantine Povero	€ 19
Verduno Pelaverga Bel Colle	€ 26
Ripasso della Valpolicella Villabella	€ 27
Ruchè di Castagnole "Eletto" Poderi Vaiot	€ 20
Barbaresco "Nubiola" '20 Pelissero	€ 47
Barbaresco "Vanothu" '20 Pelissero	€ 84

Vini Rossi

Barolo "le Cinque Vigne" Damilano	€ 75
Pinot Nero Alto Adige Viticoltori di Caldaro	€ 25
Morellino di Scansano "Mentore"	€ 21
Fattoria Mantellassi	

Vini a Calice

Prosecco	€ 4
Roero Arneis	€ 4
Ribolla Gialla	€ 4,5
Barbera d'Alba	€ 5
Nebbiolo Langhe	€ 5,5

Vini della Casa

Barbera Piemonte e		
Prodisio frizzante bianco	1/2 lt.	€ 6
	1 lt.	€ 10

Caffè e Distillati

Caffè	€ 1,6
Caffè d'orzo - Ginseng	€ 2
Amari - Grappe e Cognac	€ 4
Whisky Jack Daniel's - Jameson	€ 5
Whisky Lagavullin - Laphroaig - Oban	€ 6
Rum Diplomático Riserva Exclusive	€ 7
Rum Abuelo XV Oloroso	€ 8
Rum Zacapa 23 Solera Gran Riserva	€ 8

Amari e Grappe

Jefferson	Rum e caffè
Larice	Bombardino
Arquebuse	Genzianella
Serpillo	Genepy
Amaro langarolo	Grappa alla menta
Amaretto di Avigliana	Grappa al miele
Nocciolino di Avigliana	Grappa alla camomilla
Nocino del Falco	Grappa alla liquirizia
Elisir dei monaci	Ratafià mirtillo/lamponi
Liquore alla liquirizia	Chartreuse
Stella Alpina	
il Matto di Collegho	



il Take Away



GLIVO

Antipasti

Piastrella degustazione di antipasti misti	€ 22
Vitello tonnato	€ 12
Gnocco fritto Crudo di Parma - Ciliegini - Bufala	€ 12
Battuta al coltello	€ 14

Primi Piatti

Agnolotti ai tre arrosti	€ 13
Risotto cacio e pepe con fichi	€ 14
Gnocchi di patate con toma blu del Moncenisio	€ 12
Tagliatelle al ragù di cervo	€ 13
Tagliolini ai funghi porcini *	€ 16
Ravioli di cinghiale con sfoglia al mirtillo	€ 14
Tagliatelle cotte nel Barolo con crema di Castelmagno e nocciole	€ 15

Secondi Piatti

Roastbeef	€ 15
Stinco al forno	€ 16
Trippa alla parmigiana	€ 13
Guancia brasata con polenta	€ 16
Scaloppina al limone	€ 12
Ossobuco alla pizzaiola	€ 16

* Prodotto Surgelato

I Secondi comprendono il contorno !!!

i Dolci

Dolce "Casetta"	€ 7
il Cannolo	€ 7
Tiramisù	€ 7
Millefoglie con Crema pasticcera , Crema al mascarpone e frutti di bosco	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia	€ 7
Delizia al pistacchio NO GLUTINE !!!	€ 7
Crostatina di Castagne con pere , cioccolato , Crema pasticcera e gelato alla Vaniglia	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia	€ 7
Tortino alla nocciola con gelato alla nocciola e Zabaione	€ 7

...tutti di Nostra produzione !!!

non si effettua il
Servizio a domicilio !!!



LA CASETTA DEL GAD

di Eydallin Giorgia & C. s.n.c.

Via Riccardo Ghiotti , 19 - 10056 Oulx (TO)

Tel - 0122 831087 P.IVA - 03106870011

Sito: www.lacasettadelgad.it - Mail: info@lacasettadelgad.it

“ Professò , io mica c’ho capito niente...
me sò vomitato pure l’occhi , poi sò svenuto !!!
Ma , alla mi signora che gliè avete fatto , la lavanda gastrica ???
Sì , la lavanda gastrica . Se salverà ??? Me salverò ???
Beh , per stavolta ve salverete... menomale
Ma levateme nà curiosità : ma che ca**o vè siete magnati ???
Tutto , il ristorante se semo magnati !!!
è nà vendetta , è nà vendetta , è nà vendetta
si stà bona , stà bona
Come te senti ??? Mè rivenuta fame...
Porca mignotta , nù te fà sentì !!! “

dal film “vacanze intelligenti” con Alberto Sordi e Anna Longhi