

SUPA

RISTORANTE & ZUPPERIA — ALBA

Benvenuti da "Supa"

La nostra cucina, la nostra visione

L'accoglienza come casa

Varcare la nostra soglia significa sentirsi a casa, ci piace accogliervi in un ambiente in cui il tempo rallenta, dove ogni sorriso è autentico e ogni dettaglio è pensato per farvi sentire accuditi e protetti.

La sostanza e la terra

In un mondo in cui apparire e ostentare sembra diventato l'imperativo, noi scegliamo di rimanere radicati. Selezioniamo con totale trasparenza ciò che la terra offre cercando la genuinità autentica di ogni singolo ingrediente.

Ricerca, Ascolto, Stagionalità

Seguiamo il ritmo naturale del tempo. La nostra è una ricerca costante che non forza mai la natura ma ne celebra i cicli. I nostri piatti cambiano con le stagioni, portando in tavola la freschezza e l'espressione più pura del momento.

Semplice non significa facile

Tagliare il superfluo per far emergere l'essenza, richiede studio, ricerca e dedizione. La nostra promessa è questa: rimanere attenti alla sostanza, sempre.

Grazie di condividere questo viaggio con noi.

La famiglia di Supa, Ristorante, Zupperia

EN: Welcome to Supa! Authentic Piedmontese cuisine and seasonal soups served with warmth.

FR: Bienvenue chez Supa! Cuisine piémontaise authentique et soupes de saison servant le goût genuin.

DE: Willkommen bei Supa! Authentische piemontesische Küche und saisonale Suppen mit Herzlichkeit.

ANTIPASTI

Starters / Entrées / Vorspeisen

Carne cruda battuta al coltello e vitello con salsa tonnata della tradizione € 14,00

EN: Raw beef tartare & traditional Vitello Tonnato | FR: Tartare de bœuf & Vitello Tonnato traditionnel | DE: Rindertatar & traditionelles Vitello Tonnato

Sformatino di topinambur con crema di peperoni e acciughe € 12,00

EN: Jerusalem artichoke flan with bell pepper & anchovy cream | FR: Flan de topinambour à la crème de poivrons et anchois | DE: Topinambur-Flan mit Paprika-Anchois-Creme

"Capunet" involtini di cavolo verza ripieni di carne e verdure € 12,00

EN: Savoy cabbage rolls stuffed with meat and vegetables | FR: Choux farcis traditionnels à la viande et légumes | DE: Wirsingrollen gefüllt mit Fleisch und Gemüse

PRIMI PIATTI

First Courses / Premiers Plats / Erste Gänge

Tjarin al ragù di salsiccia o burro e salvia € 12 / 10

EN: Handmade thin egg noodles with sausage ragù (€12) or butter and sage (€10) | FR: Tjarin maison au ragout de saucisse (12€) ou beurre & sauge (10€) | DE: Tjarin-Eiernudeln mit Wurst-Ragout (12€) oder Butter & Salbei (10€)

Ravioli del "plin" al ragù di salsiccia o burro e salvia € 12 / 10

EN: Handmade pinched ravioli with sausage ragù (€12) or butter and sage (€10) | FR: Ravioles 'Plin' au ragout de saucisse (12€) ou beurre & sauge (10€) | DE: 'Plin' Ravioli mit Wurst-Ragout (12€) oder Butter & Salbei (10€)

Gnocchi con fonduta di toma e granella di nocciole € 13,00

EN: Potato gnocchi with Toma cheese fondue and toasted hazelnut crumbles | FR: Gnocchis à la fondue de fromage Toma et noisettes torréfiées | DE: Kartoffelgnocchi mit Toma-Käsefondue und gerösteten Haselnüssen

Pasta e fagioli borlotti € 10,00

EN: Classic hearty pasta with Borlotti beans | FR: Pâtes traditionnelles aux haricots Borlotti | DE: Klassische Nudeln mit Borlotti-Bohnen

ZUPPE, CREME E VELLUTATE

Gourmet Soups & Creams

Zuppa rustica di legumi in pezzi € 12,00

EN: Rustic chunky legume soup | **FR:** Soupe rustique de légumineuses entières | **DE:** Deftige Suppe mit ganzen Hülsenfrüchten

Zuppa di pane, cavolo verza e toma piemontese € 13,00

EN: Bread soup with Savoy cabbage and melted Toma cheese | **FR:** Soupe de pain, chou frisé et fromage Toma piémontais | **DE:** Brot-Wirsing-Suppe mit geschmolzenem Toma-Käse

Zuppa di ceci, patate e pancetta € 12,00

EN: Chickpea, potato, and cured bacon soup | **FR:** Soupe de pois chiches, pommes de terre et pancetta | **DE:** Kichererbsen-Kartoffel-Suppe mit krosser Pancetta

Zuppa di cipolle e formaggio erborinato € 13,00

EN: Onion soup topped with rich blue cheese | **FR:** Soupe à l'oignon gratinée au fromage bleu | **DE:** Zwiebelsuppe mit blauem Edelpilzkäse überbacken

Crema di zucca, trancio di merluzzo cotto a bassa temperatura, semi di zucca tostati e aceto balsamico € 14,00

EN: Pumpkin cream soup with slow-cooked cod fillet, pumpkin seeds, and balsamic vinegar | **FR:** Velouté de potiron, pavé de cabillaud à basse température et vinaigre balsamique | **DE:** Kürbiscremesuppe mit langsam gegartem Kabeljaufilet und Balsamico

Crema di castagne, funghi cardoncelli e guanciale € 15,00

EN: Chestnut cream soup with king oyster mushrooms and crispy cured pork cheek | **FR:** Velouté de châtaignes, champignons cardoncelli et guanciale croustillant | **DE:** Kastaniencremesuppe mit Kräuterseitlingen und krosser Schweinebacke

Vellutata di patate, fontina e cipolla caramellata € 12,00

EN: Potato velvet soup with melted Fontina cheese and caramelized onions | **FR:** Velouté de pommes de terre, fromage Fontina et oignons caramélisés | **DE:** Kartoffel-Samtsuppe mit Fontina-Käse und karamellisierten Zwiebeln

NOTA ALLERGENI & INGREDIENTI:

Le nostre zuppe non contengono latticini, addensanti, glutine o farine di grano se non espressamente indicate come ingredienti ma vengono comunque preparate in un unico ambiente con rischio di contaminazione.

EN: Our soups do not contain dairy or gluten unless specified, prepared in a shared kitchen. | **FR:** Nos soupes sont sans produits laitiers ni gluten sauf mention. | **DE:** Unsere Suppen sind ohne Milchprodukte oder Gluten, außer angegeben.

SECONDNI PIATTI E CONTORNI

Main Courses & Sides

Testina di vitello in salsa verde con contorno di cavolfiore gratinato al forno € 16,00

EN: Veal head with traditional green herb sauce served with oven-gratinated cauliflower | FR: Tête de veau à la sauce verte traditionnelle et chou-fleur gratiné au four | DE: Kalbskopf in grüner Kräutersoße mit überbackenem Blumenkohl aus dem Ofen

Trippa in umido con patate e carote € 14,00

EN: Braised tripe stew with potatoes and carrots | FR: Tripes mijotées aux pommes de terre et carottes | DE: Geschmorte Kutteln mit Kartoffeln und Karotten

Tomino di vacca in cocotte, patata schiacciata e cipolla bionda € 13,00

EN: Baked cow's milk Tomino cheese in cocotte with crushed potato and sweet golden onion | FR: Tomino de vache en cocotte, écrasé de pomme de terre et oignon doux | DE: Kuhmilch-Tomino im Förmchen gebacken mit Kartoffelstampf und gelben Zwiebeln

Arrosto morbido di capocollo con patate al forno € 15,00

EN: Tender roasted pork neck roast served with crispy roast potatoes | FR: Rôti tendre de porc capocollo servi avec pommes de terre au four | DE: Zarter Schweinenackenbraten serviert mit Ofenkartoffeln

Contorno di verdure di stagione saltate in padella con timo e maggiorana e patate al forno € 9,00

EN: Sautéed seasonal vegetables with thyme and marjoram, accompanied by roast potatoes | FR: Légumes de saison sautés au thym et marjolaine avec pommes de terre au four | DE: Pfannengerührtes Saisongemüse mit Thymian und Majoran sowie Ofenkartoffeln

DOLCI FATTI IN CASA

Homemade Desserts / Desserts

I nostri dolci sono tutti fatti in casa da noi — € 6,00 ciascuno / each**Bunet della tradizione****€ 6,00**

EN: Traditional chocolate, amaretti, and rum cocoa pudding | **FR:** Flan traditionnel au chocolat, amaretti et rhum
| **DE:** Traditioneller Schokoladen-Amaretti-Pudding mit Rum

Tortino caldo di nocciole con gelato allo zabajone**€ 6,00**

EN: Warm hazelnut cake served with creamy sabayon ice cream | **FR:** Gâteau tiède aux noisettes avec glace au sabayon | **DE:** Warmer Haselnusskuchen mit Weinschaum-Eis

Cheesecake cotta alle castagne**€ 6,00**

EN: Baked chestnut cheesecake | **FR:** Cheesecake cuit aux châtaignes | **DE:** Gebackener Kastanien-Cheesecake

Mousse al cioccolato, caramello salato e cristalli di sale**€ 6,00**

EN: Chocolate mousse with salted caramel and sea salt crystals | **FR:** Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et sel | **DE:** Schokoladenmousse mit salzigem Karamell und Meersalz

Tiramisù classico**€ 6,00**

EN: Classic Italian espresso Tiramisù | **FR:** Tiramisù italien classique au café | **DE:** Klassisches italienisches Tiramisù

Crostata della casa**€ 6,00**

EN: Homemade tart with seasonal jam | **FR:** Tarte maison à la confiture | **DE:** Hausgemachter Kuchen mit Marmelade

Abbinamento del dolce con calice di passito**€ 10,00**

EN: Dessert paired with a glass of sweet dessert wine (Passito) | **FR:** Accord dessert avec un verre de vin doux Passito | **DE:** Dessert-Kombination mit einem Glas süßem Passito-Wein

MENÙ DEGUSTAZIONE & BUSINESS LUNCH

Tasting Experiences

MENÙ DEGUSTAZIONE AUTUNNO — € 40,00 A PERSONA

- **ANTIPASTO:** Vitello tonnato e carne cruda battuta al coltello
- **PRIMO PIATTO:** Tajarin al ragù di salsiccia
- **SECONDO PIATTO:** Arrosto di capocollo con patate al forno
- **DOLCE:** Bunet della tradizione

Acqua e bakery artigianale comprese. Esclusi vini e altre bevande. Menù non condivisibile.

BUSINESS LUNCH — € 25,00 A PERSONA (Dal lunedì al venerdì a pranzo)

Formula: Antipasto a scelta + Primo piatto o Zuppa a scelta + Dolce a scelta.

Acqua e bakery artigianale comprese nel prezzo.

INFORMAZIONI E SERVIZIO

General Info & Operating Details

- **Coperto e Servizio:** € 2,00 a persona (include pane, focaccia e grissini artigianali). | **Senza Glutine:** € 3,00 (pane e cracker dedicati).
 - **Qualità e Freschezza:** Alcune preparazioni (pasta fresca, focaccia, pane e pesce fresco) sono sottoposte ad abbattimento a -18°C per preservare al meglio la qualità.
 - **Intolleranze & Allergeni:** Chiediamo di comunicare allergie o intolleranze. Registro allergeni a disposizione. Piatti maggiorati comporteranno aumento di prezzo.
 - **Bevande & Caffetteria:** Acqua alla spina filtrata (1L €2 | 0.75L €1.50 | 0.50L €1) | Caffè Moak Alba €1.50, Cappuccino €2, Marocchino €2 | Amari/Liquori €4-6, Grappe €5, Barolo Chinato €6.
 - **Orari e Turni:** Aperti dal giovedì al lunedì (pranzo e cena) e martedì (solo pranzo). Chiusi martedì sera e mercoledì.
- Turni pranzo:** 12:00 e 13:30 | **Turni cena:** 19:00 e 21:00. Prenotazioni WhatsApp: +39 320 0311948.

Grazie, Lo staff di Supa