

ENOTAVOLA

CASA DEL BAROLO



Chef

Domenico Paone

ANTIPASTI

Vitello tonnato alla piemontese

Piedmont veal with tuna sauce

€ 11.00

Carne cruda di vitello di fassone, con carciofi e limoncella al rafano

Raw meat of fassone veal with artichokes, lemon and horseradish

€ 12.50

Lingua di vitello di fassone, bagnetto verde e rosso

Boiled tongue of fassone veal with Piedmont sauce

€ 12.50

Flan di Topinanbur e salsa d'acciughe

Jerusalem artichoke soufflé with anchovies sauce

€ 10.00

Uovo colante cotto a bassa temperatura, patate di montagna e carciofi

Egg cooked at low temperature, potatoes and artichokes

€ 12.00

Scaloppa di foie gras d'anatra Rougiè, pera e spolverata di cacao

Escalope of duck's foie gras with pear and cocoa powder

€ 12.50

Medaglione d'anatra Rougiè, salsa ai lamponi e pan brioche speziato

Duck's foie gras medallion, raspberry cream and spicy pan brioche

€ 12.50

Tartare di tonno con finocchi e arancia

Raw tuna tartare with fennel and orange

€ 13.00

Baccalà Rafols, patate e cipolla rossa

Rafols codfish, potatoes and red onion

€ 13.00

Polpo tiepido in guazzetto di pomodoro, timo e olive taggiasche

Lukewarm octopus with tomatoes, thyme and olives

€ 13.00

Salmone affumicato Loch Fine con frutti tropicali disidratati e salsa acida

Loch Fine smoked salmon with desiccate tropical fruits and sour cream

€ 14.00

Lumache in umido

Snails with tomatoes sauce

€ 14.00

PRIMI

Raviolini del Plin al burro su crema di toma
Piedmont ravioli with butter and toma cheese cream

€ 12.00

Ravioli di carciofi all'olio extra vergine Marfuga e bufala campana
Artichokes ravioli with Marfuga extra virgin olive oil and bufala cheese

€ 12.00

Risotto zafferano e seppia
Risotto with saffron and cuttlefish

€ 13.00

Lasagnetta al ragu' d'agnello
Lamb ragu' sauce lasagna

€ 10.00

Gnocchetto con cozze ,carciofi e prosciutto iberico
Gnocchi with mussels ,artichokes and iberic ham

€ 13.00

SECONDI

Brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo fondo di cottura

Brased veal cooked at low temperature with its glaze sauce

€ 14.00

Filetto di maialino affumicato e pistacchio di Bronte

Smoked piglet fillet and Bronte pistachio

€ 14.00

Petto d'anatra, birra e cavolo viola

Duck chest, beer and violet cabbage

€ 14.00

Gamberoni al miele, peperoncino e crema di ceci

King prawns, honey, chili pepper and chickpeas cream

€ 17.50

Pescatrice con lardo del Monferrato alle erbe e zucca

Monkfish with Monferrato herbs lard and pumpkin

€ 17.50

Filetto di Rombo chiodato del Mediterraneo con carciofi

Turbot fillet from the Mediterranean sea with artichokes

€ 18.00

Patate al forno/ Insalata verde e verdure crude

Baked potatoes/Mixed salad

€ 6.00

SALUMI E FORMAGGI

Spalla di maiale iberico Alba Real

Spanish ham Alba Real

€ 15.00

Fiocco di culatello dell' Azienda Podere Cadassa

€ 12.00

Prosciutto crudo di Cuneo

€ 12.00

Selezione di formaggi freschi e stagionati

Selection of fresh and aged cheeses

€ 12.00

Parmigiano Reggiano 15 mesi Latteria Nuova Mandrion

15th month aged Parmesan cheese

€ 7.00

Acciughe del mar Cantabrico Linda Playa con bagnetto verde

Anchovies with Piedmont sauce

€ 8.50

INSALATE

Insalata verde

Green salad

€ 5.00

Insalata di pomodori, cipolla rossa e tonno

Green salad, tomatoes, red onion and tuna

€ 7.00

Insalata, pere, Parmigiano, noci e aceto balsamico

*Green salad with pears, Parmigiano, walnuts
and aromatic vinegar*

€ 7.00

Insalata con uovo in camicia in carpione, ciccioli di culatello e Parmigiano

Green salad, soused poached egg, culatello and Parmigiano

€ 7.00

Insalata di polletto con mele e uvetta

Chicken salad with apples and raisin

€ 9.00

Mozzarella di Bufala campana

Bufala cheese

€ 9.00

DESSERT

Delizia alla nocciola del Piemonte Igp con salsa allo zabaione

Piedmont Igp hazelnuts cake with zabaione cream

€ 8.00

Tortino al cioccolato fondente cuore caldo con pistacchi di Bronte

Hot chocolate cake with Bronte pistachios

€ 8.00

Marroni, panna e meringa

Chestnuts, cream and meringue

€ 8.00

Biscuit al cacao , mousse al fondente 68%, albicocca e copertura di cioccolato

Cocoa biscuit, 68% chocolate mousse, apricot and chocolate cream

€ 8.00

Sbriciolata di frolla integrale, ricotta, canditi e mandarino

Whole shortcrust pastry, ricotta cheese, candied fruit and tangerine

€ 8.00

Sorbetto alla frutta (mela verde, frutti di bosco e limone)

Fruit sorbet (green apple, red fruits, lemon)

€ 5.00

Gelato alla crema all'uovo

Vanilla ice cream

€ 5.00

Tagliata di ananas

Ananas

€ 5.00

Acqua San Bernardo lt.0,5	€ 1.50
Acqua San Bernardo lt.1	€ 2.50
Coca Cola vetro	€ 3.00
Caffè Lavazza	€ 1.50
Orzo e Caffè decaffeinato Lavazza	€ 2.00

Coperto € ***2.50***

NELLA NOSTRA CUCINA POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

Cereali e derivati

Crostacei e derivati

Uova e derivati

Pesce e derivati

Arachidi e derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e derivati

Frutta a guscio e derivati

Sedano e derivati

Senape e derivati

Semi di sesamo e derivati

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e derivati

Molluschi e derivati

INFORMATIVA:

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, sono sottoposti a congelamento come previsto da regolamento CE 853/2004