

ENOTAVOLA

CASA DEL BAROLO



Chef

Domenico Paene

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 Castelmagno con salsa ai cardi

Castelmagno cheese soufflé with thistle sauce

€ 10.00

Pera Williams, noci e salsa al gorgonzola

Williams pears, nuts and Gorgonzola cheese cream

€ 10.00

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

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche

Tartare di tonno con finocchi e arancia*

Raw tuna tartare with fennel and orange

€ 13.00

Baccalà Rafols, patate e carciofi*

Rafols codfish, potatoes and artichokes

€ 13.00

Polpo tiepido, patata violetta e olio al rosmarino*

Lukewarm octopus with violet potatoes and rosmery oil

€ 13.00

Salmone affumicato Loch Fine con frutti tropicali disidratati e salsa acida

Loch Fine smoked salmon with desiccated tropical fruits and sour cream

€ 14.00

Lumache in umido

Snails with tomatoes sauce

€ 14.00

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche

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

Panzerotti di spinacio con Fontina d'Aosta e tuorlo d'uovo*

Spinach filled pasta with Fontina d'Aosta cheese and egg yolk

€ 12.00

Raviolo di cardo, Castelmagno e miele*

Thistle ravioli, Castelmagno cheese and honey

€ 12.00

Riso nero Venere, capesante, erbe e salsa al curry*

Black rice, scallops, herbs and curry cream

€ 14.00

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche

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 e pistacchio di Bronte

Piglet fillet and Bronte pistachio

€ 14.00

Anatra, mela Golden e dadini di foie gras*

Duck, Golden apple and its foie gras

€ 17.00

Calamaro di Mazara del Vallo, carote e zenzero*

Squid from Mazara del Vallo, carrots and ginger

€ 17.00

Filetto di Rombo chiodato del Mediterraneo con carciofi*

Turbot fillet from the Mediterranean sea with artichokes

€ 18.00

Astice canadese intero e pulito in guazzetto*

Canadian Lobster with its sauce

€ 33.00

Patate al forno/ Insalata verde e verdure crude

Baked potatoes/Mixed salad

€ 6.00

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche

SALUMI E FORMAGGI

Spalla di maiale iberico Alba Real

Spanish ham Alba Real

€ 15.00

Prosciutto crudo di Cuneo

€ 13.00

Selezione di formaggi freschi e stagionati

Selection of fresh and aged cheeses

€ 13.00

Parmigiano Reggiano 15 mesi Latteria Nuova Mandrio

15th month aged Parmesan cheese

€ 7.00

Acciughe del mar Cantabrico Linda Playa con bagnetto verde

Anchovies with Piedmont sauce

€ 9.00

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 finocchi, mandorle e arance

Green salad, fennel, almond and orange

€ 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

Una Sacher un po' diversa:

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

An alternative Sacher cake:

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

€ 8.00

Crema al mascarpone, savoiardi, cacao e pasta di mandorle

Mascarpone cheese cream, ladyfinger, cocoa and almond

€ 8.00

A chi piace il limone...crema, torta e gelato

If you like lemon...cream, cake and ice cream

€ 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