



DEGUSTAZIONE
Casa del Barolo



LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI AL CALICE

Le bollicine...

<i>Spumante Prosecco Riva dei Fiori Montesel</i>	€ 4.50
<i>Spumante Metodo Classico Cascina Chicco Brut</i>	€ 4.50
<i>Spumante Franciacorta Antinori Saten</i>	€ 8.00
<i>Spumante Franciacorta Cà del Bosco Cuvee Prestige</i>	€ 9.50
<i>Spumante Franciacorta Uberti Rosè</i>	€ 8.50
<i>Champagne Henriot Brut</i>	€13.00
<i>Champagne Henriot Rosé</i>	€14.00
<i>Champagne Perrier- Jouet Grand Brut</i>	€14.00

I bianchi fermi...

<i>Arneis Cantina del Nebbiolo 2016</i>	€ 4.00
<i>Favorita Cantina del Nebbiolo 2016</i>	€ 4.00
<i>Chardonnay Tormaresca 2015</i>	€ 4.50
<i>Traminer Colterenzio 2016</i>	€ 5.00
<i>Falanghina Vadiaperti 2015</i>	€ 4.50
<i>Riesling Falkentein 2013</i>	€ 6.00
<i>Curtefranca Cà del Bosco 2015</i>	€ 5.50
<i>Sauvignon San Michele Appiano 2016</i>	€ 5.50
<i>Vermentino Falesco Vitiano 2015</i>	€ 4.50

<i>Bianco Pomice 2014</i>	€ 7.50
<i>Pouilly Fumè Chateau De Tracy 2014"Mademoiselle de T"</i>	€ 8.00

I rossi...

<i>Dolcetto "San Luigi" Chionetti 2014</i>	€ 4.50
<i>Barbera d'Alba Cascina Chicco 2015</i>	€ 4.50
<i>Barbera d'Asti Forteto della Luja 2015</i>	€ 4.50
<i>Nebbiolo Cantina del Nebbiolo 2014</i>	€ 5.00
<i>Ruche' "Laccento" Montalbera 2015</i>	€ 4.50
<i>Pelaverga Alessandria 2015</i>	€ 4.50
<i>Barbaresco Bera 2009</i>	€ 7.00
<i>Barbaresco Cantina del Nebbiolo 2013</i>	€ 6.50
<i>Barolo "Marcenasco" Ratti 2012</i>	€12.00
<i>Barolo Cantina del Nebbiolo 2011</i>	€ 7.50
<i>Valpolicella Zenato 2014</i>	€ 5.00
<i>Chianti "Peppoli" Antinori 2015</i>	€ 6.00
<i>Pinot Nero 2014 L.Latour</i>	€ 7.50

DEGUSTAZIONE

Piattino di Parmigiano Reggiano 15 Mesi Latteria Nuova Mandrio

€ 4.00

15th month aged Parmesan cheese

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 8.00

Match wine glass to a meal

Selezione di formaggi freschi e stagionati

€ 10.00

Italian aged and fresh cheeses

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 14.00

Match wine glass to a meal

Selezione di formaggi freschi e stagionati mezza porzione

€ 6.00

Half portion of aged and fresh cheeses

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 10.00

Match wine glass to a meal

Selezione di salumi italiani

€ 10.00

A selection of Italian ready sliced meat

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 14.00

Match wine glass to a meal

Fiocco di culatello Az. Poderi Cadassa

€ 9.00

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 13.00

Match wine glass to a meal

Prosciutto crudo di Cuneo

€ 9.00

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 13.00

Match wine glass to a meal

Piatto Spagnolo Casalba Real

€ 15.00

Lonza di Iberico, salame e spalla iberica

Piatto Piemontese:

€ 15.00

Tartare di carne, Vitello Tonnato, Lingua al verde

Lingua al verde

€ 8.00

Tongue "al verde"

Paleta Iberica Bellota Deshuesada Casalba Real

€ 14.00

Tartare di carne cruda piemontese con senape

€ 12.00

Raw meat of fassone veal with mustard

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 16.00

Match wine glass to a meal

Arrosto di tacchino aromatizzato al miele con granella di noci

€ 9.00

Poultry ham with honey and walnuts

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 13.00

Match wine glass to a meal

Vitello Tonnato

€ 8.00

Piedmont Veal with Tuna Sauce

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 12.00

Match wine glass to a meal

Medaglione di foie gras d'anatra Rougié con composta di frutta

€ 10.00

Fois gras medallion of canard Rougié with fruit jam

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 14.00

Match wine glass to a meal

Foie Gras d'oca con composta di frutta

€ 18.00

Goose foie gras with fruit jam

Piatto e abbinamento calice di vino

€ 22.00

Match wine glass to a meal

Salmone affumicato Loch Fyne e guacamole €11.00

Loch Fyne smoked salmon with guacamole sauce

Piatto e abbinamento calice di vino € 15.00

Match wine glass to a meal

Ostriche francesi *cad.* € 3.00

French oysters

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico “Linda Playa” € 7.00

Anchovies “Linda Playa”

Piatto e abbinamento calice di vino € 11.00

Match wine glass to a meal

Tartare di gambero rosso di Mazara, bufala e nocciole €15.00

Red raw shrimps from Mazara, bufala cheese and nuts

Piatto e abbinamento calice di vino € 19.00

Match wine glass to a meal

Riso nero venere con carciofi e gamberi €10.00

Black rice with artichokes and shrimps

Riso basmati con polpo e salsa di soia €10.00

Black rice with octopus and soja sauce

Le Insalate

Insalatina di stagione € 3.50

Mixed salad

Insalatina di stagione, polletto e formaggio €6.00

Mixed salad with chicken and cheese

Insalatina di stagione pere Williams, uvetta e parmigiano €6.00

Mixed salad with Williams pears, grape and parmesan cheese

Insalata di stagione, finocchi e arance €6.00

Mixed salad with fennels and oranges

Mozzarella di bufala e pomodorini €10.00

Bufala cheese and tomatoes

Piatti caldi

Lasagnetta casereccia €7.00

Lasagna

Flan di verdure di stagione con fonduta €7.00

Vegetable soufflé

Dessert €5.00

CALICE DI VINO IN ABBINAMENTO AL PIATTO

WINES-PAIRING

Spumante Prosecco Riva dei Fiori Montesel

Arneis Prunotto 2015

Barbera D’Alba Prunotto 2013

“Pian Romualdo”

I NOSTRI ORARI

LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-22:30

SABATO

12:30-22:30

CHIUSO LA DOMENICA