



DEGUSTAZIONE
Casa del Barolo



LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI AL CALICE

Le bollicine

| | |
|--|---------|
| <i>Prosecco “Riva dei Fiori” Montesel</i> | € 4.50 |
| <i>Spumante Metodo Classico Cascina Chicco Rosè</i> | € 5.00 |
| <i>Spumante Metodo Classico” Blanc de Blancs” Contratto 2011</i> | € 8.50 |
| <i>Spumante Perlè Ferrari 2010</i> | € 9.50 |
| <i>Spumante Franciacorta Barone Pizzini Rosè</i> | € 7.50 |
| <i>Champagne Henriot Brut</i> | € 9.50 |
| <i>Champagne Ayala Brut Majeur</i> | € 14.00 |
| <i>Champagne Ayala Brut Majeur Rosé</i> | € 14.50 |

I bianchi fermi

| | |
|--|--------|
| <i>Arneis Voerzio Martini 2016</i> | € 4.50 |
| <i>Muller Thurgau 2016</i> | € 4.00 |
| <i>Riesling Falkenstein 2014</i> | € 6.00 |
| <i>Sauvignon Pulec 2016 (Slovenia)</i> | € 4.50 |
| <i>Friulano Villa Russiz 2015</i> | € 5.50 |
| <i>Moscato Giallo Manincor 2016</i> | € 4.00 |

Falanghina Masseria Frattasi 2016 € 5.00

Inzolia Pellegrino 2016 € 4.00

Bardolino “Chiaretto” Le Morette Rosè 2016 € 4.00

Chablis Le Fèvre 2016 € 6.50

I Rossi

Dolcetto Azelia 2014 € 4.00

Barbera d’Alba “Campass” Cigliuti 2014 € 6.00

Barbera d’Asti “La Grisa” Spertino 2015 € 5.00

Nebbiolo d’Alba Cascina Chicco 2014 € 4.50

Barbaresco Batasiolo 2013 € 7.00

Barolo Prunotto 2012 € 8.50

Bolgheri “Il Bruciato” Antinori 2015 € 6.00

Brunello Col d’Orcia 2011 € 8.50

Amarone “Corte giara” Allegrini 2013 € 8.00

Lagrein “Rubatsch” Manincor 2015 € 6.00

Pinot Nero L. Latour 2014 € 6.50

DEGUSTAZIONE

Selezione di salumi italiani

A selection of Italian ready sliced meat

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

€ 10.00

€ 14.00

Fiocco di culatello Az. Poderi Cadassa

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

€ 9.00

€ 13.00

Prosciutto crudo di Cuneo

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

€ 9.00

€ 13.00

Paleta Iberica Bellota Deshuesada Casalba Real

€14.00

Piatto Spagnolo Casalba Real

Lonza di Iberico, salame e spalla iberica

€15.00

Piattino di Parmigiano Reggiano 15 Mesi Latteria Nuova Mandrio

€ 4.00

15th month aged Parmesan cheese

Selezione di formaggi freschi e stagionati Caseificio Sepertino € 10.00

Italian aged and fresh cheeses

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

€ 14.00

Selezione di formaggi freschi e stagionati mezza porzione

Caseificio Sepertino

€ 6.00

Half portion of aged and fresh cheeses

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

€ 10.00

Mozzarella di bufala e pomodoro

€10.00

Bufala cheese and tomato

Gazpacho di pomodoro e bufala

€5.00

Gazpacho with tomato and bufala cheese

| | | | |
|---|---------------|---|----------------|
| Piatto Piemontese <i>Tartare di carne, Vitello Tonnato, Lingua al verde</i> | €15.00 | Salmone affumicato Loch Fyne e salsa acida <i>Loch Fyne smoked salmon with sour cream</i> | €11.00 |
| Tartare di carne cruda piemontese con senape <i>Raw meat of fassone veal with mustard</i> | €10.00 | <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | €15.00 |
| <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | €14.00 | <i>Match wine glass to a meal</i> | |
| Vitello Tonnato <i>Piedmont Veal with Tuna Sauce</i> | €10.00 | Ostriche francesi “Cadoret” Riec sur belon Bretagne <i>cad.</i> | € 3.00 |
| <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | €14.00 | <i>French oysters “ Cadoret”Riec sur Belon Bretagne</i> | |
| <i>Match wine glass to a meal</i> | | Filetti di acciughe del Mar Cantabrico “Linda Playa” | € 7.00 |
| Bruschetta pomodoro e basilico <i>Homemade toasted bread with tomato and basil</i> | € 5.00 | <i>Anchovies “Linda Playa”</i> | € 11.00 |
| Prosciutto crudo di Cuneo e Melone <i>Ham and melon</i> | €10.00 | <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | € 11.00 |
| | | <i>Match wine glass to a meal</i> | |
| Medaglione di foie gras d’anatra Rougié con composta di frutta | €10.00 | Tartare di gambero rosso di Mazara, bufala e nocciole | €15.00 |
| <i>Fois gras medallion of canard Rougié with fruit jam</i> | | <i>Red raw shrimps from Mazara, bufala cheese and nuts</i> | € 19.00 |
| <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | €14.00 | <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | |
| <i>Match wine glass to a meal</i> | | <i>Match wine glass to a meal</i> | |
| Foie Gras d’oca con composta di frutta <i>Goose foie gras with fruit jam</i> | €18.00 | Tartare di tonno emulsione d’arancia e sesamo nero | €15.00 |
| <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | €22.00 | <i>Raw tuna tartare with orange and black sesame</i> | € 19.00 |
| <i>Match wine glass to a meal</i> | | <i>Piatto e abbinamento calice di vino</i> | |
| | | <i>Match wine glass to a meal</i> | |

Le Insalate

Insalata rossa orchidea, finocchi, arance e parmigiano € 7.00
Mixed salad with fennel, oranges and Parmesan cheese

Insalata indivia riccia, polletto, nocciole e uva € 7.00
Mixed salad with chicken, hazelnuts and grapes

Insalata indivia riccia, pere Williams, uva passa e noci € 7.00
Mixed salad with Williams pears, raisin and walnuts

Insalata indivia riccia, parmigiano, fichi secchi e mandorle € 7.00
Mixed salad with Parmesan, dried figs and almonds

Riso nero venere con salsa allo zafferano e verdure € 5.00
Black rice with saffron sauce and vegetables

Riso Carnaroli con pomodorini, tonno, olive e scamorza affumicata € 9.00
Basmati Rice with tomato, tuna, olives and smoked scamorza

Crema di patate con polpo e olive nere € 10.00
Potatoes cream with octopus and olives

Crespella ripiena € 10.00
Home made filled crepes

Dessert € 5.00

Gelato € 5.00

Affogato al Caffè € 6.00

Tagliata di frutta fresca € 5.00

CALICE DI VINO IN ABBINAMENTO AL PIATTO ***WINES-PAIRING***

Prosecco "Riva dei fiori" Montesel

Arneis Voerzio Martini 2016

Nebbiolo d'Alba 2014 Cascina Chicco 2014

I NOSTRI ORARI

DA LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-23:00

SABATO

12:30-23:30

CHIUSO DOMENICA

I NOSTRI ORARI

DA LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-23:00

SABATO

12:30-23:30

CHIUSO DOMENICA