



DEGUSTAZIONE
Casa del Barolo



LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI AL CALICE

Le bollicine

<i>Prosecco “Riva dei Fiori” Montesel (Veneto)</i>	€ 4.50
<i>Spumante Metodo Classico Contratto Rosè 2011 (Piemonte)</i>	€ 7.00
<i>Spumante Metodo Classico Batasiolo 2010 (Piemonte)</i>	€ 5.00
<i>Spumante Franciacorta “Alma” Bellavista</i>	€ 8.00
<i>Spumante Franciacorta Uberti Rosè</i>	€ 8.50
<i>Champagne Henriot Brut</i>	€ 9.50
<i>Champagne Bollinger Special cuveè</i>	€ 16.00
<i>Champagne Trousset Rosè</i>	€ 12.00

I bianchi fermi

<i>Arneis Cantina del Nebbiolo 2016 (Piemonte)</i>	€ 4.50
<i>Riesling “Monsordo Bianco” Ceretto 2016 (Piemonte)</i>	€ 5.00
<i>Traminer Lo Triolet 2016 (Valle D’Aosta)</i>	€ 5.50
<i>Sauvignon “Tannenbergh” Manicor 2015 (Trentino Alto Adige)</i>	€ 7.00
<i>Pinot Grigio Sodevo 2015 (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 4.50

Zuani Vigne 2016 (Collio) € 4.50

Vermentino “Solo Sole” Poggio al Tesoro 2016 (Toscana) € 5.00

Chardonnay Pellegrino 2016 (Sicilia) € 5.00

Riesling Neumeyer 2015 (Alsazia) € 5.00

I Rossi

Dolcetto d’Alba “Bricco dell’Oriolo” Azelia 2014 (Piemonte) € 4.00

Barbera d’Alba “Sovrana” Batasiolo 2013 (Piemonte) € 4.50

Barbera d’Asti “Bansella” Prunotto 2015 (Piemonte) € 4.50

Nebbiolo Travaglini 2016 (Piemonte) € 5.00

Barbaresco Castello di Verduno 2014 (Piemonte) € 7.50

Barolo Batasiolo 2012 (Piemonte) € 8.00

Chianti La Spinetta Riserva 2010 (Toscana) € 7.50

Nearco Col D’Orcia 2012 (Toscana) € 5.50

Palazzo della Torre Allegrini 2014 (Veneto) € 5.00

Pinot Nero Abbazia di Novacella 2016 (Trentino Alto Adige) € 5.00

**OPPURE SCEGLI LA TUA BOTTIGLIA
DIRETTAMENTE DALLO SCAFFALE!
CHIEDI AL NOSTRO STAFF**

DEGUSTAZIONE

Selezione di salumi italiani	€ 10.00	Mozzarella di bufala e pomodoro	€10.00
<i>A selection of Italian ready sliced meat</i>		<i>Bufala cheese and tomato</i>	
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00	Piatto Piemontese	€15.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Tartare di carne, Vitello Tonnato, Lingua al verde</i>	
Fiocco di culatello Az. Poderi Cadassa	€ 9.00	Tartare di carne cruda piemontese con senape	€10.00
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 13.00	<i>Raw meat of Fassone veal with mustard</i>	
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00
Paleta Iberica Bellota Deshuesada Casalba Real	€14.00	<i>Match wine glass to a meal</i>	
Piatto Spagnolo Casalba Real	€15.00	Vitello Tonnato	€10.00
<i>Lonza di Iberico, salame e spalla iberica</i>		<i>Piedmont Veal with Tuna Sauce</i>	
Piattino di Parmigiano Reggiano 15 Mesi Latteria Nuova Mandrino	€ 4.00	<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00
<i>15th month aged Parmesan cheese</i>		<i>Match wine glass to a meal</i>	
Selezione di formaggi freschi e stagionati Caseificio Sepertino	€ 10.00	Bruschetta pomodoro e basilico	€ 5.00
<i>Italian aged and fresh cheeses</i>		<i>Homemade toasted bread with tomato and basil</i>	
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00	Medaglione di foie gras d'anatra Rougié con composta di frutta	€10.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Fois gras medallion of canard Rougié with fruit jam</i>	
Selezione di formaggi freschi e stagionati mezza porzione Caseificio Sepertino	€ 6.00	<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00
<i>Half portion of aged and fresh cheeses</i>		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 10.00	Salmon affumicato Loch Fyne e salsa acida	€11.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Loch Fyne smoked salmon with sour cream</i>	
Selezione di salumi e formaggi	€10.00	<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€15.00
<i>Selection sliced meat and cheeses</i>		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00	Ostriche francesi "Cadoret" Riec sur belon Bretagne cad.	€ 3.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>French oysters "Cadoret" Riec sur Belon Bretagne</i>	

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico “Vicente Marino” € 7.00

Anchovies “Vicente Marino”

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

Tartare di tonno emulsione d’arancia e sesamo nero €15.00

Raw tuna tartare with orange and black sesame

Piatto e abbinamento calice di vino

Match wine glass to a meal

Riso nero venere con salsa allo zafferano e verdure €5.00

Black rice with saffron sauce and vegetables

Crema di patate con polpo e olive nere €10.00

Potatoes cream with octopus and olives

Filetto di Sgombro e zucca €10.00

Mackerel fillet with pumpkin

Lasagna al ragù €9.00

Lasagna alla Bolognese

Lasagna con salsiccia e zucca €9.00

Lasagna with sausage and pumpkin

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 cheese, dried figs and almonds

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 Cantina del Nebbiolo 2016

Barbera d'Asti "Bansella" Prunotto 2015

I NOSTRI ORARI

DA LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-22:30

SABATO

12:30-22:30

CHIUSO DOMENICA