

*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, Robiola di Roccaverano e nocciole piemontesi

*Raw meat of Fassone veal Roccaverano cheese and Piedmont nuts*

€ 12.50

Lingua di vitello di Fassone, bagnetto verde e rosso

*Boiled tongue of Fassone veal with Piedmont sauce*

€ 12.50

Mela Golden, toma piemontese e salsa al sedano

*Apple, toma cheese and seler sauce*

€ 10.00

Flan di zucchini, Parmigiano e polvere di liquirizia

*Zucchini soufflé with Parmigiano and licorice powder*

€ 10.00

Scaloppa di foie gras d'anatra Rougiè con cipolla rossa e sesamo nero

*Escalope of duck's foie gras with red onion and black sesame*

€ 12.50

Foie Gras d'oca con composta di fichi e pan brioche

*Goose foie gras with figs compote and spicy pan brioche*

€ 18.00

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con bufala e nocciole  
*Raw red shrimp tartare from Mazara del Vallo with bufala cheese and hazelnuts*  
€ 15.00

Capesante, zucchine e iberico  
*Scallops, zucchini and Spanish ham*  
€ 14.00

Polpo tiepido con patate, olive nere e pomodorino cigliogino  
*Lukewarm octopus with potatoes, black olives and tomatoes*  
€ 13.00

Salmone affumicato Loch Fine con melone disidratato e salsa acida  
*Loch Fine smoked salmon with desiccated melon and sour cream*  
€ 14.00

## **PRIMI**

Raviolini del Plin al burro e maggiorana su crema di toma  
*Piedmont ravioli with butter ,marjoram, and toma cheese cream*  
€ 12.00

Ravioli di ortica ,scorza di limone e ricotta di pecora  
*Nettle ravioli, lemon peel and sheep cheese*  
€ 12.00

Risotto ai peperoni rossi con colatura d'acciuga  
*Risotto with red pepperoni and anchovies cream*  
€ 11.00

Paccheri con ragu' di seppia e rucola  
*Paccheri with cuttlefish ragu' and arugula*  
€ 13.00

Cereali mantecati, moscardini, pomodorino ciliegino e pesto di basilico  
*Mixed grain, moscardini, cherry tomatoes and besil pest*  
€ 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

Fegatini di coniglio brasati alla barbera

*Rabbit livers pot roast in Barbera.*

€ 13.00

Maiolino da latte e mirto

*Piglet pork with myrtle liqueur*

€ 14.00

Gamberoni al miele ,peperoncino e crema di riso

*King prawns, honey, chili pepper and rice cream*

€ 17.50

Rombo chiodato del Mediterraneo in guazzetto di pomodorini capperi e olive taggiasche

*Turbot fillet from the Mediterranean sea stewed with tomatoes, capers and olives*

€ 17.50

Tonno, pistacchi e cipolla rossa

*Tuna fillet, pistachios and red onion*

€ 17.50

## **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 Mandrio

*15th month aged Parmesan cheese*

€ 7.00

## DESSERT

Delizia alla nocciola del Piemonte Igp

*Piedmont Igp hazelnuts cake*

€ 8.00

Tortino caldo al cioccolato 63% Guido Gobino con salsa ai lamponi

*Hot chocolate cake with raspberry cream*

€ 8.00

Bunet, amaretti e pesca

*Bunet desert, amaretti biscuits and peach*

€ 7.00

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

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

€ 8.00

Dolce panna, fragole e meringa

*Cream, strawberries and meringue*

€ 7.00

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       |
| <br>                              |              |
| <b><i>Coperto</i></b>             | <b>€2.50</b> |



*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*