



DEGUSTAZIONE
Casa del Barolo



LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI AL CALICE

Le bollicine

<i>Prosecco "Bosco delle Fate" Montesel (Veneto)</i>	€ 4.50
<i>Spumante Metodo Classico Cascina Chicco Rosè (Piemonte)</i>	€ 4.50
<i>Spumante Franciacorta Barone Pizzini Extra Brut</i>	€ 6.50
<i>Spumante Franciacorta "Cuveè Prestige" Ca del Bosco</i>	€ 9.50
<i>Spumante Franciacorta Uberti Rosè</i>	€ 8.50
<i>Champagne Henriot Brut</i>	€ 10.00
<i>Champagne Taittinger Brut</i>	€ 14.00
<i>Champagne Trousset Rosè</i>	€ 12.00

I bianchi fermi

<i>Arneis Batasiolo 2015 (Piemonte)</i>	€ 4.50
<i>Timorasso "Francesca" Coppi 2016 (Piemonte)</i>	€ 5.50
<i>Muller Thurgau San Michele Appiano 2016 (Trentino Alto Adige)</i>	€ 4.00
<i>Sauvignon "Piccol" Lis Neris 2015 (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 6.50
<i>Pinot Grigio Lo Triolet 2016 (Valle D'Aosta)</i>	€ 5.00
<i>Fiano Masseria Frattasi 2016 (Campania)</i>	€ 4.50

Vermentino Falesco 2015(Umbria) € 4.00

Chablis Fevre 2016 (Borgogna) € 6.50

I Rossi

<i>Dolcetto d'Alba Parusso 2013(Piemonte)</i>	€ 4.00
<i>Barbera d'Alba "Tre Vigne" Vietti(Piemonte)</i>	€ 4.50
<i>Barbera d'Asti "Storica" Boffa 2014 (Piemonte)</i>	€ 4.50
<i>Langhe Nebbiolo Cigliuti 2016 (Piemonte)</i>	€ 5.00
<i>Barbaresco Batasiolo 2013 (Piemonte)</i>	€ 7.50
<i>Barbaresco Ceretto2014 (Piemonte)</i>	€ 12.00
<i>Barolo Dosio 2012 (Piemonte)</i>	€ 8.00
<i>Chianti Castellare 2016(Toscana)</i>	€ 5.00
<i>Aglianico del Vulture Terra dei Re 2013 (Basilicata)</i>	€ 4.00
<i>Cannonau "Moro" Mesa 2016 (Sardegna)</i>	€ 5.00

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

DEGUSTAZIONE

<i>Selezione di salumi italiani</i>	€ 10.00	<i>Piattino di Parmigiano Reggiano 15 Mesi Latteria Nuova Mandrio</i>	
<i>A selection of Italian ready sliced meat</i>		<i>15th month aged Parmesan cheese</i>	€ 4.00
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00	<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 4.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Fiocco di culatello Az. Poderi Cadassa</i>	€ 9.00	<i>Selezione di formaggi freschi e stagionati Caseificio Sepertino</i>	€ 10.00
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 13.00	<i>Italian aged and fresh cheeses</i>	
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00
		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Prosciutto crudo di Cuneo</i>	€ 9.00	<i>Selezione di formaggi freschi e stagionati mezza porzione</i>	
<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 13.00	<i>Caseificio Sepertino</i>	€ 6.00
<i>Match wine glass to a meal</i>		<i>Half portion of aged and fresh cheeses</i>	
		<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 10.00
		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Paleta Iberica Bellota Deshuesada Casalba Real</i>	€ 14.00	<i>Selezione di salumi e formaggi</i>	€ 10.00
		<i>Selection sliced meat and cheeses</i>	
		<i>Piatto e abbinamento calice di vino</i>	€ 14.00
		<i>Match wine glass to a meal</i>	
<i>Piatto Spagnolo Casalba Real</i>	€ 15.00	<i>Mozzarella di bufala e pomodoro</i>	€10.00
<i>Lonza di Iberico, salame e spalla iberica</i>		<i>Bufala cheese and tomato</i>	

Piatto Piemontese € 15.00
Tartare di carne, Vitello Tonnato, Lingua al verde

Tartare di carne cruda piemontese con senape € 10.00
Raw meat of fassone veal with mustard
Piatto e abbinamento calice di vino € 14.00
Match wine glass to a meal

Vitello Tonnato € 10.00
Piedmont Veal with Tuna Sauce
Piatto e abbinamento calice di vino € 14.00
Match wine glass to a meal

Bruschetta pomodoro e basilico € 5.00
Homemade toasted bread with tomato and basil

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

Salmone affumicato Loch Fyne e salsa acida € 11.00
Loch Fyne smoked salmon with sour cream
Piatto e abbinamento calice di vino € 15.00
Match wine glass to a meal

Ostriche francesi "Cadoret" Riec sur belon Bretagne cad. € 3.00
French oysters " Cadoret" Riec sur Belon Bretagne

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico "Vicente Marino" € 7.00
Anchovies "Vicente Marino"
Piatto e abbinamento calice di vino € 11.00
Match wine glass to a meal

Tartare di tonno emulsione d'arancia e finocchi € 15.00
Raw tuna tartare with orange and fennel
Piatto e abbinamento calice di vino € 19.00
Match wine glass to a meal

Le Insalate

Insalata di stagione, formaggio erborinato, gherigli di noce e pere € 7.00
Mixed salad with blue cheese, walnuts and pears

Insalata di stagione , polletto, mele e melograno € 7.00
Mixed salad with chicken, apples and pomegranate

Insalata di stagione, pomodori, feta e cipolla rossa € 7.00
Mixed salad with, tomato, feta and red onions

Insalata di stagione, cavolo viola, mix di frutta secca e pompelmo € 7.00
Mixed salad with, purple cabbage, dry fruit mix and grapefruit

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

Crema di patate con polpo € 10.00
Potatoes cream with octopus

Filetto di Sgombro e crema di patate € 10.00
Mackerel fillet with potatoes cream

Lasagna al ragù € 9.00
Lasagna alla Bolognese

Parmigiana di melanzane € 9.00
Eggplants parmigiana

Flan di verdure con fonduta €6.00
Vegetable soufflé with cheese cream

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 "Bosco delle Fate" Montesel

Fiano Masseria Frattasi 2016

Barbera d'Asti "Storica" Boffa 2014

I NOSTRI ORARI

DA LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-22:00

SABATO

12:30-22:00

CHIUSO DOMENICA

I NOSTRI ORARI

DA LUNEDI' A VENERDI'

12:30-15:30

18:00-22:00

SABATO

12:30-22:00

CHIUSO DOMENICA

