

# CASA DEL BAROLO

Dal 1974





La tua degustazione ti dà il diritto  
**AL 10% DI SCONTO**  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca

## PROPOSTA A:

- Spumante Metodo Classico Alta Langa
- Langhe Arneis Docg
- Barbera D'Alba Doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Tagliere di Salumi e Formaggi freschi e stagionati
- Parmigiano Latteria Nuova Mandrio 12 Mesi
- Pane, burro e acciughe

(Acqua, Grissini, Coperto inclusi)



**Degustazione Guidata**

**€70.00**

## PROPOSTA B:

- Arneis Docg Piemonte
- Barbera D'Alba Doc
- Nebbiolo D'Alba Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Tagliere di Salumi e Formaggi freschi e stagionati
- Parmigiano Reggiano Latteria Nuova Mandrio 12 Mesi

(Acqua, Grissini , coperto inclusi)

## Degustazione Guidata



€60.00



La tua degustazione ti dà il diritto  
**AL 10% DI SCONTO**  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca



La tua degustazione ti dà il diritto  
AL 10% DI SCONTO  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca

## PROPOSTA C:

- Spumante Metodo Classico Alta Langa
- Langhe Arneis Docg
- Barbera D'Alba Doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Parmigiano Reggiano stagionato 12 mesi

Latteria nuova Mandrio

- Salame Vecchio Varzi

---

(Acqua, Grissini e Coperto inclusi)

Degustazione Guidata

€50.00



# CENA CON DEGUSTAZIONE VINI GUIDATA

---

Dove: Ristorante Enotavola  
Via Bodoni 7 Torino  
Inizio: 20,00

## Menu Piemonte

Vitello tonnato Casa del Barolo

Raviolini del plin, burro del Monregalese e crema di raschera\*

Brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo fondo di cottura

Delizia alla nocciola del Piemonte Igp con salsa allo zabaione

## Vini proposti:

- Spumante metodo classico
- Langhe Arneis Docg
- Barbera d'Alba doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg
- Moscato Passito

**€ 150,00 a persona**

Per minimo 6 persone ed un massimo di 10



\*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura.  
Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettico





Disponibilità a creare preventivi a seconda delle esigenze del cliente!

---

Siamo anche:

- Ristorante
- Vendita al dettaglio
- Spedizioni in Italia e all'estero

Restiamo a Vostra disposizione per qualsiasi ulteriore informazione!

☎ [011 532 038](tel:011532038)

✉ [info@casadelbarolo.com](mailto:info@casadelbarolo.com)

🌐 [www.casadelbarolo.com](http://www.casadelbarolo.com)

Negozi in: Via Pavia 68, 10098 Rivoli

Ristorante in: Via Bodoni, 7/b – 10123 Torino

Collegati al nostro  
sito

