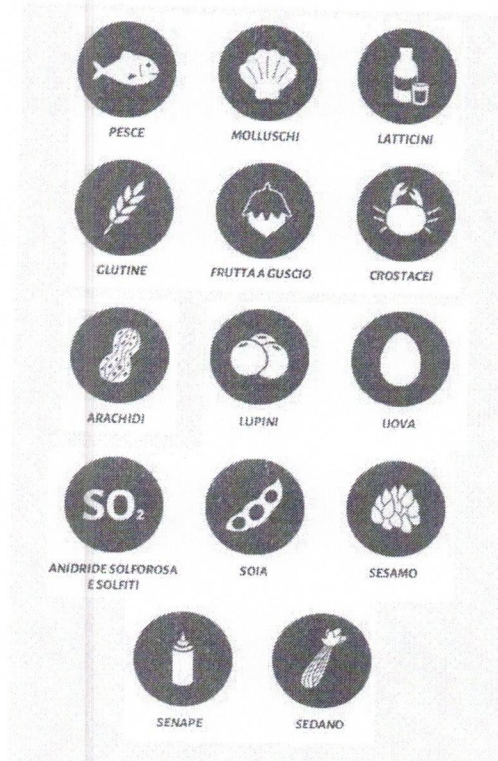


## **Ubriacatevi!**

*Bisogna sempre essere ubriachi. Tutto qui: è l'unico problema. Per non sentire l'orribile fardello del Tempo che vi spezza la schiena e vi tiene a terra, dovete ubriacarvi senza tregua. Ma di che cosa? Di vino, poesia o di virtù : come vi pare. Ma ubriacatevi. E se talvolta, sui gradini di un palazzo, sull'erba verde di un fosso, nella tetra solitudine della vostra stanza, vi risvegliate perché l'ebbrezza è diminuita o scomparsa, chiedete al vento, alle stelle, agli uccelli, all'orologio, a tutto ciò che fugge, a tutto ciò che geme, a tutto ciò che scorre, a tutto ciò che canta, a tutto ciò che parla, chiedete che ora è; e il vento, le onde, le stelle, gli uccelli, l'orologio, vi risponderanno: "E' ora di ubriacarsi! Per non essere gli schiavi martirizzati del Tempo, ubriacatevi, ubriacatevi sempre! Di vino, di poesia o di virtù , come vi pare"*

(C.Baudelaire)



## ALLERGENI NEL MENU

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

## MENU DEGUSTAZIONE TIPICO PIEMONTESE

Insalata russa

Quiche di peperoni con bagna cauda

Vitello tonnato all'antica maniera

\*\*

Risotto agli asparagi

Agnolotti al burro e salvia

\*\*

Torta salata di verdure con insalata mista

Pollo alla cacciatora con giardinetto di verdure

Stinco di maiale al forno con patate al vapore

Brasato al Nebbiolo con giardinetto di verdure

Bollito freddo con patate al vapore e salse piemontesi

Bagna cauda

\*\*

Torta di nocciole

Panna cotta

Tris antipasti + bis primi + bis dolci	Euro 22,00
Tris antipasti + Torta salata di verdure + bis dolci	Euro 24,00
Tris antipasti + scelta 1 secondo ( <u>no bagna cauda</u> ) + bis dolci	Euro 26,00
Tris antipasti + bagna cauda + bis dolci	Euro 29,00
Tris antip.+bis primi+scelta 1 secondo ( <u>no bagna cauda</u> )+bis dolci	Euro 33,00
Tris antipasti+bis primi+bagna cauda +bis dolci	Euro 36,00

NB : Le combinazioni non sono modificabili con il menu alla carta, non sono divisibili e si intendono per una persona

### NELL' ATTESA...

Cestino di focaccia al rosmarino	(1)	3,00
Acciughe al verde	(3,4)	10,00
Tris di tommini freschi	(3,4,7)	10,00
Lingua al verde	(3,4,9)	10,00
Lardo monferrino alle erbe		10,00
Castel j al miele di castagno	(7)	10,00
Prosciutto crudo toscano		10,00
Piatto misto di salumi		10,00
Piatto misto di formaggi con gelatina di frutta	(7)	10,00
Piatto misto di salumi e formaggi	(7)	10,00

### ANTIPASTI DEL GIORNO

Insalata russa	(3,12)	10,00
Quiche di peperoni con bagna cauda	(1,3,4,7)	10,00
Vitello tonnato all'antica maniera	(3,4,9,12)	12,00
Antipasto misto vegetariano	(1,3,7,12)	10,00
Antipasto misto piemontese	(3,4,7)	10,00

**I numeri tra parentesi indicano la presenza di allergeni (vedere tabella)**

**In tutte le preparazioni, potrebbe essere presente, per contaminazione da trascinamento, glutine, uova, latte, frutta a guscio, sedano, solfiti, pesce**

**Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette proposte, siete invitati a rivolgervi al personale prima di ordinare e consultare la relativa tabella a disposizione.**

**\*Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine o freschi e successivamente abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti**

**Il pane viene prodotto in casa tutti i giorni. Talvolta, in caso di esaurimento, viene servito il pane sempre da noi prodotto, abbattuto e congelato.**



## PRIMI PIATTI DEL GIORNO

Risotto  
agli asparagi

(7,9,12)

10,00

\*\*

Agnolotti  
al burro e salvia

(1,3,7,9)

12,00

\*\*

Crespelle con zucca e Raschera

al gratin

(1,3,7)

10,00

\*\*

Zuppa  
di cipolle

(1,7)

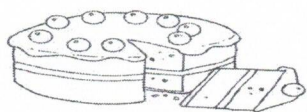
10,00

I numeri tra parentesi indicano la presenza di allergeni (vedere tabella)

## SECONDI PIATTI DEL GIORNO

Torta salata di verdure con insalata mista (1,3,7,9)	12,00
**	
Pollo alla cacciatora con giardinetto di verdure (12)	15,00
**	
Brasato al Nebbiolo con giardinetto di verdure (9,12)	15,00
**	
Stinco di maiale al forno con patate al vapore (9,12)	15,00
**	
Bollito freddo con patate al vapore e salse piemontesi (3,4,9,12)	15,00
**	
Bagna cauda (4,7,12)	18,00

I numeri tra parentesi indicano la presenza di allergeni (vedere tabella)

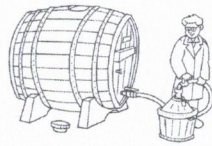


## DOLCI

Dolci del giorno di nostra produzione (menzionati a voce)		5,00
Sorbetti di frutta limone/mela verde	(3,7)	5,00
Sorbetti di frutta (con vodka o Calvados) limone/mela verde	(3,7)	5,50
Gelato di crema e cioccolato	(3,7)	5,00
Semifreddo al torrone	(3,7,8)	5,00
Affogato di gelato alla crema con Brachetto	(3,7,12)	5,50

## PER FINE PASTO A KM 0

Ruché passito - Cantina di Castagnole Monferrato (At)		5,00
Barolo Chinato - Az. Agr. Rovero, S.Marzanotto, Asti		5,00
Toccasana Negro - Cossano Belbo (Cn)		4,00
Arquebuse - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Rabarbaro - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
China Elisir - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Gianduiotto - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Amaro di erbe SS24 - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Genepey - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Grappa alla liquirizia - Distilleria Erboristeria Alpina Chaberton, Susa (To)		4,00
Grappa Moscato/Barbera/Nebbiolo - Az. Agr. Rovero, S.Marzanotto, Asti		4,00
Oltre a una vasta e assortita selezione di amari, whiskies invecchiati single malt e distillati		
Caffè		2,00
Decaffeinato/Orzo		2,00



### VINO IN CARAFFA

Auri Rosso- Cantina di Vinchio e Vaglio 13 °

Auri bianco - Cantina di Vinchio e Vaglio 12,5°

$\frac{1}{4}$ Litro	4,00
$\frac{1}{2}$ Litro	6,00
1 Litro	12,00

### VINI A BICCHIERE

I vini in bottiglia vengono serviti, a rotazione,

anche a bicchiere 5,00

Acqua gasata/naturale 1 lt vetro Sparea 3,00

Coca Cola lattina 0,33 cl 4,00

Birra Menabrea bottiglia 0,33 cl 4,00

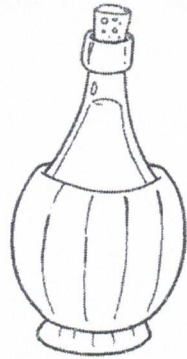
Birra Menabrea bottiglia 0,66 cl 6,00

## BARBERA MON AMOUR



Barbera Monferrato vivace - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Barbera d'Asti "La leggenda" - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Barbera d'Asti - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Barbera d'Asti - Cantina del Barbera, San Damiano d'Asti	17,00
Barbera d'Asti 2021 - Cantina Sociale di Castagnole M.	17,00
Barbera d'Asti Terre dei Roggeri 2021- Cantina Sociale di Castagnole M.	17,00
Barbera d'Asti L'Alfiere 2019 - Cantina del Barbera, San Damiano d'Asti	17,00
Barbera d'Asti Superiore 2021- Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	20,00
Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 anni 2020 - Cant. Soc. di Vinchio e Vaglio	25,00
Barbera d'Alba 2023- Az.Agricola Cadia, Roddi	20,00
Barbera d'Alba 2023 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	20,00
Barbera d'Alba Superiore 2020 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	20,00
Barbera d'Alba Superiore Palazzotto 2021 - Az. Agricola Cadia, Roddi	25,00

## VINI ROSSI



Grignolino d'Asti - Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	17,00
Dolcetto Monferrato - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Dolcetto d'Alba - Azienda Agricola Cadia, Roddi	20,00
Bonarda Piemonte frizzante- Cantina del Freisa, Castelnuovo don Bosco	17,00
Bonarda Piemonte ferma - Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	17,00
Freisa di Chieri - Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	17,00
Freisa d'Asti ferma - Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	17,00
Ruchè 2023 - Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	20,00
Ruchè 2023 Terre dei Roggeri - Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	25,00
Pelaverga 2023- Azienda Agricola Cadia, Roddi	20,00
Albugnano 2021- Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	20,00
Nebbiolo d'Alba 2022 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	20,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2022 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	25,00
Barbaresco 2019 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	35,00
Barolo 2019 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	35,00



## VINI BIANCHI

Chardonnay - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Arneis Langhe - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	17,00
Cortese dell'Alto Monferrato (vivace)- Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
Favorita - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	17,00

## VINI ROSATI

Sabbie Rosa - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	17,00
---------------------------------------------------	-------

## VINI DA DESSERT

Brachetto - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	20,00
Malvasia - Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	20,00
Moscato d'Asti Valamasca - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	20,00
Castel Del Mago, Brut, Pinot Chardonnay - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	20,00