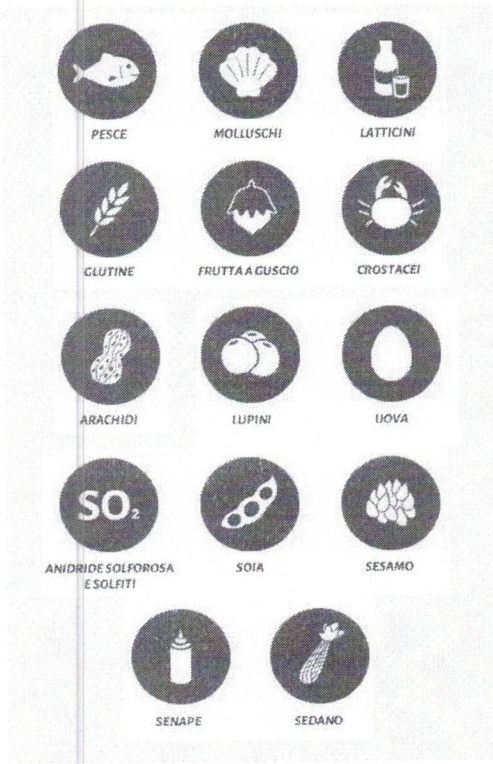
Ubriacatevi!

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

Finocchi gratinati

Quiche di zucca con fonduta di toma

Sformato di cardi con bagna cauda

**

Panissa alla vercellese

Agnolotti piemontesi al sugo di arrosto

**

Torta salata di verdure con insalata mista

Fricando' piemontese con polenta taragna

Trippa in umido con patate

Brasato al Nebbiolo con polenta taragna

Bagna cauda

Bollito misto piemontese con salse

**

Pere cotte al vino

Bonet

Tris antipasti + bis primi + bis dolci	**Euro 23,00**
Tris antipasti + Torta salata di verdure + bis dolci	**Euro 24,00**
Tris antipasti + scelta 1 secondo (no bagna cauda e bollito) + bis dolci	**Euro 27,00**
Tris antipasti + bagna cauda o bollito + bis dolci	**Euro 30,00**
Tris antip.+bis primi+scelta 1 secondo (no bagna cauda e bollito)+bis dolci	**Euro 35,00**
Tris antipasti+bis primi+bagna cauda o bollito +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 tomini freschi	(3,4,7)	10,00
Lingua al verde	(3,4,9)	10,00
Peperoni al forno con bagna cauda	(4/7)	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		12,00
Piatto misto di formaggi con gelatina di frutta	(7)	12,00
Piatto misto di salumi e formaggi	(7)	12,00

ANTIPASTI DEL GIORNO

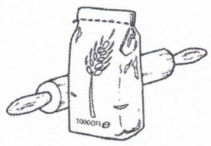
Finocchi gratinati	(1,7)	10,00
Quiche di zucca con fonduta di toma	(1,3,7)	10,00
Sformato di cardi con bagna cauda	(3,4,7)	10,00
Antipasto misto vegetariano	(1,3,7,12)	10,00
Antipasto misto piemontese	(3,4,7)	10,00

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

Panissa
alla vercellese

(7,9,12)

10,00

**

Agnolotti piemontesi
al sugo di arrosto

(1,3,7, 9,12)

12,00

**

Lasagne al ragu'

al gratin

(1,3,7,9,12)

10,00

**

Tofeja canavesana

(9,12)

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

**

Fricando' piemontese
con polenta taragna

(7,9,12)

15,00

**

Trippa e patate
in umido
(7,9,12)

15,00

**

Brasato al Nebbiolo
con polenta taragna
(9,12)

15,00

**

Bagna cauda
(4,7,12)

18,00

**

Bollito misto piemontese
con salse
(3,9,12)

18,00

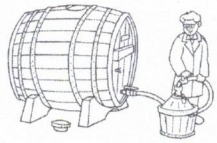
I numeri tra parentesi indicano la presenza di allergeni (vedere tabella)

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)	6,00
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)	6,00

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
Bogianen – L'Alambicco, Torino /Castelnuovo Don Bosco	4,00
Boja Fauss– L'Alambicco, Torino /Castelnuovo Don Bosco	4,00
Ratafia' di ciliegie di Pecetto– L'Alambicco, Torino /Castelnuovo Don Bosco	4,00
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
Genepy - 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

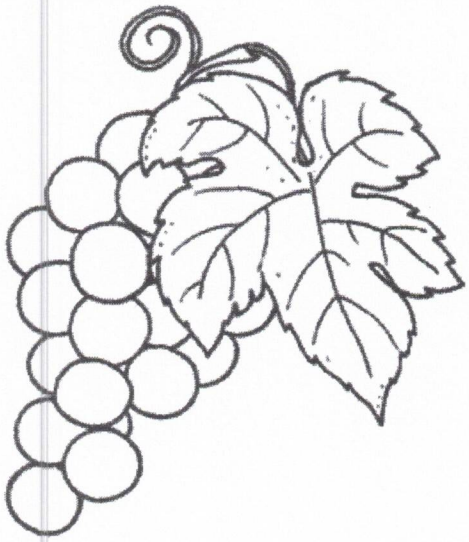
Auri Rosso- Cantina di Vinchio e Vaglio 13 °	
Auri bianco - Cantina di Vinchio e Vaglio 12,5°	
¼ Litro	4,00
½ Litro	6,00
1 Litro	12,00

VINI A BICCHIERE

I vini in bottiglia vengono serviti, a rotazione,	
anche a bicchiere	5,00

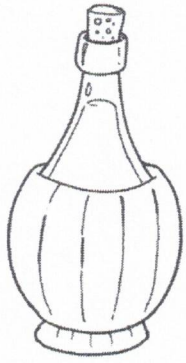
Acqua gasata/naturale 1 lt vetro Sparea	3,00
Coca Cola lattina 0,33 cl	4,00
Birra Menabrea bottiglia 0.33 cl	4,00
Birra Menabrea bottiglia 0,66 cl	6,00

BARBERA MON AMOUR



Barbera Monferrato vivace – Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Barbera d'Asti "La leggenda" - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Barbera d'Asti - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Barbera d'Asti 2023 - Cantina Sociale di Castagnole M.	18,00
Barbera d'Asti Terre dei Roggeri 2023- Cantina Sociale di Castagnole M.	18,00
Barbera d'Asti Superiore 2021- Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	22,00
Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 anni 2023 – Cant. Soc. di Vinchio e Vaglio	25,00
Barbera d'Alba 2023– Az.Agricola Cadia, Roddi	22,00
Barbera d'Alba 2024 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	22,00
Barbera d'Alba Superiore 2021 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	22,00
Barbera d'Alba Superiore Palazzotto 2022 – Az. Agricola Cadia, Roddi	25,00

VINI ROSSI



Grignolino d'Asti – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	18,00
Dolcetto Monferrato - Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Dolcetto d'Alba – Azienda Agricola Cadia, Roddi	22,00
Bonarda Piemonte frizzante– Cantina del Freisa, Castelnuovo don Bosco	18,00
Bonarda Piemonte ferma - Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	18,00
Freisa di Chieri – Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	18,00
Freisa d'Asti ferma – Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	18,00
Ruchè 2024 - Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	22,00
Ruchè 2024 Terre dei Roggeri – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato	25,00
Pelaverga 2023– Azienda Agricola Cadia, Roddi	22,00
Albugnano 2023- Cantina del Freisa, Castelnuovo Don Bosco	22,00
Nebbiolo d'Alba 2023 – Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	22,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2023 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	27,00
Barbaresco 2020 – Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	35,00
Barolo 2020 - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	35,00



VINI BIANCHI

Chardonnay – Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Arneis Langhe - Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	18,00
Cortese dell'Alto Monferrato (vivace)- Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00
Favorita – Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba	18,00

VINI ROSATI

Sabbie Rosa – Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio	18,00

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