

COCKTAIL

VERMUTTINO *Vermouth Rosso Giulio Cocchi, Acqua Tonica*

AMERICANZA *Vermouth Rosso Franco Cavallero, Bitteranza, Soda* 9

NEGRONI *Vermouth, Bitter, Gin* 9

BRIDGE-TONIC *Amaro Bridge Azienda Le Lagore, Acqua Tonica* 8

GIN-TONIC *Gin, Acqua Tonica* 9-13

MADAMINA - alcohol free - *Kombucha, Sciroppo di Sambuco, Lime, Menta* 9

CRODINO SPRITZ - alcohol free - *Crodino, Acqua Tonica* 7

VIN AU VERRE

-Grignolino D'Asti Doc "Giassà" - Tenuta Garetto 6

-Barbera d'Asti Docg "Pian Scorrone" - Tenuta il Falchetto 6

-Syrah "Habitat" - Oenosapiens 7

-Langhe Favorita Doc "Fallegro" - Poderi Gianni Gagliardo 6

-Nascetta Doc - Sassi San Cristoforo 7

-Sancerre Aoc - Domaine Bonnard 8

-Alta Langa Docg Brut "Totocorde" - Giulio Cocchi 8

-Metodo Classico Brut Nature "Dodici Lune" - Bricco San Giorgio 7

-Cremant d'Alsace Aop Brut "Mayerling" - Cave de Turckheim 7

GRANDS VINS AU VERRE *Avec la technologie*

Coravin : Demandez au personnel la sélection des vins du mois

BIÈRES

Keller Pils "Azzurra" - Mastri Birrai Umbri 6,5

Extra Special Bitter "Dorian Red" - Mastri Birrai Umbri 6,5

West Coast Ipa "California" - Mastri Birrai Umbri 6,5

Birra "Nazionale" 0.75 Cl – Baladin 21

Birra "Isaac" 0.75 Cl – Baladin 21

PETITES BRUSCHETTAS

Avec Pain Multi-céréales* Artisanal de Forno Contemporaneo Cibrario

Saucisson Rustique et Beurre — 2,50 €

Saucisse de Bra et Huile d'Olive Vierge Extra — 3,50 €

Saucisse et Friarielli* (Pousses de Brocoli) — 3,00 €

Pesto d'Olives Taggiasche et Tomates Séchées — 2,50 €

Radicchio (Chicorée Italienne) et Gorgonzola — 3,00 €

Tomate, Stracciatella et Huile au Basilic — 3,00 €

Assortiment de Bruschettas (10 pcs) — 28,00 €

LE TOAST DE LA CANTINA

Pain Brioché* de Forno Contemporaneo Cibrario toasted au Beurre, Jambon Cuit Artisanal de Cavour « Della Rocca » (Salumificio Tre Valli), Fromage Toma au Lait de Vache et notre Sauce Bolzanina — 11,00 €

ENTRÉES

Petite ou Grande Planche de Charcuteries et Fromages

(de Agrisalumificio Perenno et Azienda Agricola Maritano) — 12,00 € / 28,00 €

Mini-Burger de la Cantina :

Pain Artisanal*, Steak Haché, Fromage Toma au Lait de Vache, Friarielli, Mayonnaise Maison — 7,50 €

Tartare de Bœuf Fassona Piémontaise Coupé au Couteau — 8,00 €

Vitello Tonnato* (Veau au Sauce Thonée) — 8,00 €

Boulettes de Viande* Mixte à la Sauce Tomate et Origan — 6,00 €

Tomino Fondant au Miel et Noix — 7,00 €

Aubergines à la Parmigiana* — 6,00 €

Houmous de Pois Chiches et ses Légumes — 6,00 €

PREMIERS PLATS (PÂTES)

Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorino et Poivre Noir) — 13,00 €

Gnocchetti de Pomme de Terre au Ragù Blanc* (de Viande) — 13,00 €

Chitarrucci aux Sardines*, Pignons de Pin, Fenouil Sauvage, Raisins Secs, Zeste de Citron Bio et Chapelure Poêlée — 14,00 €

Fusilloni à la Sauce Tomate et Basilic — 12,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Onglet de Bœuf Fassona Piémontaise et Radicchio Grillé — 16,00 €

***Ragoût de Élédones (Poules)* à la Sauce Tomate Légèrement
Pimentée, Olives Taggiasche et Pain Grillé — 15,00 €***

***Aubergine* Farcie « Mbuttonata » à la Sauce Tomate, Mozzarella Fior
di Latte et Chapelure Poêlée — 13,00 €***

SALADES

Radicchio, Toma et Noix — 11,00 €

Salade Mélangée, Tomates, Thon et Olives Taggiasche — 11,00 €

DESSERTS

Tiramisù — 7,00 €

Zabaione* et Petit Biscuits aux Noisettes de Chivasso — 7,00 €

***Gâteau au Pain* de Mamma Antonella et sa Crème au Vermouth Blanc
de Turin — 7,00 €***

Glace Artisanale* par Aria Gelateria — 7,00 €

SUPPLÉMENTS

Eau Plate / Gazeuse — 2,00 €

Couverts et Pain Artisanal Inclus — 2,00 €

*Produit surgelé