

COCKTAIL

VERMUTTINO *Vermouth Rosso Giulio Cocchi, Acqua Tonica* **8**

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**

VINO AL CALICE

-*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**

GRANDI VINI AL CALICE con tecnologia *Coravin*

Chiedi al personale i vini del mese

BIRRE

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**

BRUSCHETTINE

Con Pane Multicereali Artigianale di Forno Contemporaneo Cibrario*

Salame Rustico e Burro **2,5**

Salsiccia di Bra ed Olio evo **3,5**

*Salsiccia e Friarielli** **3**

Pesto di Olive Taggiasche e Pomodoro Secco **2,5**

Radicchio e Zola **3**

Pomodoro, Stracciatella ed Olio al Basilico **3**

Mix di Bruschettine (10 pz) **28**

IL TOAST DELLA CANTINA

Pan Brioche di Forno Contemporaneo Cibrario tostato al Burro,
Prosciutto Cotto Artigianale di Cavour "Della Rocca" Salumificio Tre Valli,
Toma di Latte Vaccino e la nostra Salsa Bolzanina* **11**

ANTIPASTINI

Taglierino o Taglierone di Salumi e Formaggi

di Agrisalumificio Perenno ed Azienda Agricola Maritano **12 - 28**

***Miniburger della Cantina:** Pane Artigianale, Burger, Toma di Latte Vaccino,
Friarielli, Maionese homemade* **7,5**

Fassona Piemontese battuta al coltello **8**

*Vitello Tonnato** **8**

Polpettine di carne mista con Sugo di Pomodoro ed Origano* **6**

Tomino filante con Miele e Noci **7**

*Parmigianina di Melanzane** **6**

Hummus di Ceci con Verdure **6**

PRIMI PIATTI

Spaghetti Cacio e Pepe **13**

*Gnocchetti di Patata al Ragù Bianco** **13**

Chitarrucci alle Sarde con Pinoli, Finocchietto selvatico, Uvetta, Scorza di Limone Bio e Muddica di Pane* **14**

Fusilloni al Pomodoro e Basilico **12**

SECONDI PIATTI

Diaframma di Fassona Piemontese con Radicchio Grigliato **16**

Guazzetto di Moscardini con Sugo di Pomodoro leggermente piccantino, Olive Taggiasche e Pane Bruschettato* **15**

Melanzana Mbuttonata con salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e Muddica di Pane* **13**

INSALATE

Radicchio, Toma e Noci **11**

Insalata Misticanza, Pomodori, Tonno e Olive Taggiasche **11**

DOLCI

Tiramisù **7**

Zabaione con Nocciolini di Chivasso* **7**

Torta di Pane di Mamma Antonella con Crema al Vermouth Bianco di Torino* **7**

Gelato by Aria Gelateria* **7**

Acqua Nat-Gas **2**
Coperto, incluso Pane Artigianale **2**
* Surgelato e/o abbatuto

