

OPIFICIO

la CUCINA

L'ACQUA E
IL COPERTO
SONO INCLUSI
NEL PREZZO.

ANTIPASTI | starters | entrées

	GNOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO <i>pasta cresciuta servita con prosciutto crudo</i> <i>fried pizza dough with raw ham patè de pizza frite avec jambon cru</i>	11,00 euro
	GNOCO FRITTO CON PROSCIUTTO COTTO STRACCHINO E RUCOLA <i>pasta cresciuta servita con prosciutto cotto stracchino e rucola</i> <i>fried pizza dough with cooked ham stracchino and rocket</i> <i>patè de pizza frite avec jambon cuit stracchino et roquette</i>	12,00 euro
	GNOCO FRITTO CON CREMA DI LARDO E CIPOLLA <i>pasta cresciuta servita con crema di lardo e cipolla</i> <i>fried pizza dough with lard and onion cream</i> <i>patè de pizza frite avec saindoux et crème d'oignons</i>	12,00 euro
	BACCALÀ MANTECATO* <i>baccalà mantecato con pan brioche</i> <i>cream cod with brioche bread</i> <i>cabillaud à la crème avec pain brioché</i>	11,00 euro
	GAMBERI SCOTTATI* <i>gamberi scottati con delicata di pomodoro e peperone, yogurt fermentato e timo marittimo</i> <i>seared prawns with delicate tomato and pepper, fermented yogurt and maritime thyme</i> <i>crevettes poelées avec yogurt fermenté à la tomate et au poivre et thym marin</i>	13,00 euro
	BATTUTA DI CARNE CRUDA <i>carne cruda di vitello battuta al coltello con crema di gorgonzola e pere al Marsala</i> <i>raw minced meat with cream of gorgonzola and pears in Marsala</i> <i>viande crue avec crème de gorgonzola et poires au Marsala</i>	12,00 euro
	VITELLO TONNATO HOME MADE <i>vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata</i> <i>meat cooked at low temperature with tuna sauce</i> <i>viande cuite à basse température à la sauce au thon</i>	10,00 euro
	TORTINO DI PATATE <i>tortino di patate, toma, miele e noci</i> <i>potato pie with toma honey and walnuts</i> <i>tarte aux pommes de terre avec toma miel et noix</i>	10,00 euro
	BOUILLABaisse* <i>zuppetta di pesce e crostacei con verdure e zafferano d'Alba</i> <i>fish and crustaceans soup with vegetables and saffron d'Alba</i> <i>soupe de poissons et crustacés aux légumes et au safran d'Alba</i>	12,00 euro

PRIMI | pasta | pâtes

	PLIN AL SUGO D'ARROSTO <i>plin ripieni di carne al sugo d'arrosto</i> <i>plin stuffed with meat with roast sauce plin farcis de viande avec sauce rotie</i>	11,00 euro
	ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CALAMARI* <i>orecchiette with squid ragout orecchiette au ragout de calamars</i>	13,00 euro
	TAJARIN AL RAGÙ <i>tagliolini al ragù secondo la tradizione</i> <i>tagliolini with ragù according to tradition tagliolini au ragu selon la tradition</i>	12,00 euro
	GNOCCHETTI AL CASTELROSSO <i>gnocchetti di patate con Castelrosso di Biella e crema di aglio nero</i> <i>potato gnocchetti with Castelrosso di Biella and black garlic cream</i> <i>gnocchetti de pommes de terre au Castelrosso di Biella et crème à l'ail noir</i>	12,00 euro
	PASTA IN BIANCO O AL POMODORO <i>pasta in white or with tomato sauce pâtes en blanc ou à la sauce tomate</i>	9,00 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco

SECONDI | main courses | plate principal



TAGLIATA DI VITELLO 19,00 euro
sottofiletto di vitello scottato alla piastra
sliced steak grilled steak | tranchè de veau



CROCCHETTE DI BACCALÀ* 17,00 euro
crocchette di baccalà con salsa allo yogurt
croquettes of cod with yogurt dressing | croquettes de morue à la vinaigrette au yaourt



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 19,00 euro
fritturina di calamari e gamberi in pasta kataifi
fried squid and shrimp in kataifi paste | calamars frits et crevettes en pate kataifi



FILETTO DI MAIALE 18,00 euro
filetto di maiale con nuance di cioccolato e caffè
pork fillet with chocolate shades and coffee | filet de pork aux nuances de chocolat et café

PAILLARD DI VITELLO 14,00 euro
paillard di sottofiletto di vitello
veal paillard | paillard de veau

HAMBURGER

KING BURGER CON PATATINE* 14,00 euro
hamburger 150 gr, bacon, gorgonzola, cipolla caramellata e patatine fritte
hamburger, bacon, gorgonzola, caramelized onion and french fries
hamburger, bacon, gorgonzola, oignon caramélisé et frites

CHICKEN CRISPY BURGER CON PATATINE* 14,00 euro
cotoletta di pollo con grana, rucola, pomodoro, maionese e patatine fritte
chicken cutlet with grana, rocket, tomato, mayonnaise and french fries
escalade de poulet au grana, roquette, tomate, mayonnaise et frites

PIEMONTESINO CON PATATINE* 14,00 euro
hamburger 150 gr, toma, insalata verde, pomodoro e patatine fritte
hamburger, toma, tomato, lettuce leaf with french fries
hamburger, toma, tomate, feuilles de laitue avec frites

CLUB SANDWICH CON PATATINE* 14,00 euro
double toast con bacon, pollo, maionese, pomodoro, insalata e patatine fritte
double toast with bacon, chicken, mayonnaise, tomatoes, salad and french fries
double toast avec bacon, poulet, mayonnaise, tomate, salade et frites



INSALATE | salads | salades



TUNA SALAD 10,00 euro
insalata verde, pomodoro, tonno, radicchio, olive, capperi, carote, salsa opi
green salad, tomatoes, tuna, red salad, olives, capers, carrots and opi sauce
salade verte, tomates, le thon, salade rouge, olives, câpres, carottes, sauce opi



MADAME SALAD 11,00 euro
rucola, insalata verde, toma, noci, miele, pere e crema al balsamico
rocket, green salad, toma cheese, walnuts, honey, pears and balsamic cream
roquette, salade verte, toma, noix, miel, poires et crème balsamique



INSALATA GRECA 10,00 euro
insalata verde, pomodoro, feta, origano, cipolla, cetriolo, capperi, olive, peperoni e crostini
green salad, tomato, feta, oregano, onion, cucumber, capers, olives, peppers and croutons
salade verte, tomate, feta, oregano, oignon, concombre, capres, olives, poivrons et croutons



CAESAR SALAD 10,00 euro
insalata verde, pomodoro, pollo, bacon, scaglie di parmigiano, crostini e caesar dressing
green salad, tomatoes, chicken, bacon, parmesan flakes, croutons and caesar dressing
salade verte, tomates, poulet, bacon, flocons de parmesan, croutons et vinaigrette César

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco

OPIFICIO

la PIZZA

L'ACQUA E
IL COPERTO
SONO INCLUSI
NEL PREZZO.

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, basilic, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oil | sauce tomate, mozzarella, champignons, huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, wurstel, oil | sauce tomate, mozzarella, wurstel, huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

MARINARA

pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.

tomato sauce, oregano, garlic, oil | sauce tomate, organ, ail, huile

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

LEGGERA

mozzarella, zucchine, melanzane grigliate, stracchino, olio e.v.o.

mozzarella, zucchini, grilled aubergines, stracchino, oil

mozzarella, courgettes, aubergines grillées, stracchino, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

MARGHERITA DI BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.

tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

BIANCA BUFALA

pomodorini, mozzarella di bufala, olio e.v.o.

cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil

tomate cerises, mozzarella de bufflonne, basilic et huile

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

La PIZZA



SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, sausage, oil | sauce tomate, mozzarella, saucisse, huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

ZUCCHINA ROSA

mozzarella, prosciutto cotto, zucchini, stracchino, olio e.v.o.

mozzarella, ham, zucchini and stracchino, oil | mozzarella, jambon, courgettes et stracchino, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, oil

sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, huile

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

TAGGIASCA

pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, olives, oil | sauce tomate, mozzarella, olives, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, funghi, cipolle, peperoni, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini, mushrooms, onions, peppers, parsley, oil

sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, champignons, oignons, poivrons, persil huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, spianata calabra, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, hot salami, oil | sauce tomate, mozzarella, salami piquant, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

L'ULTIMO BACIO

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, organ et oil

sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, organ et huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil

sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FORMAGGI

mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o.

mozzarella, smoked scamorza cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, organ and oil

mozzarella, fromage scamorza fumé, fromage gorgonzola, parmesan, organ, huile

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

1a PIZZA



NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, origan and oil

sauce tomate, mozzarella, anchois, càpres, origan, huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

SALSICCIA E FRIARIELLI

mozzarella, salsiccia fresca e friarielli

mozzarella, sausage, friarielli, oil

mozzarella, saucisse, feuilles de navet cuits à l'ail et piment, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

SAPORITA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck in cottura croccante

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese and crispy bacon

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola et bacon croustillant

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

NDUJA

pomodoro, mozzarella, 'nduja, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, nduja | sauce tomate, mozzarella, nduja

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, oil | sauce tomate, mozzarella, thon, oignons et huile

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

CALABRESELLA

pomodoro, mozzarella, spianata calabra, scamorza affumicata, olio e.v.o

tomato sauce, mozzarella, hot salami, smoked scamorza cheese and oil

sauce tomate, mozzarella, salami piquant, fromage scamorza fumé et huile

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PROVA COSTUME

mozzarella, stracchino, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.

mozzarella, stracchino, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes, oil

mozzarella, stracchino, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

OPIFICIO

mozzarella di bufala, pomodorini, stracchino, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o

buffalo mozzarella, cherry tomatoes, stracchino, rocket, raw ham, oil

mozzarella de bufflone, tomates cerises, stracchino, roquette, jambon cru, huile

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PICCANTE

pomodoro, mozzarella, nduja, peperoni, cipolle, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, nduja, peppers, onions, oil

sauce tomate, mozzarella, nduja, poivrons, oignons, huile

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

La PIZZA



PATATOSA

mozzarella, stracchino, pesto, patate lesse, salsiccia, olio e.v.o.

mozzarella, stracchino, pesto, boiled potatoes, sausage, oil

mozzarella, stracchino, pesto, pommes de terre bouillées, saucisse, huile

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

TRICOLORE

pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, pesto, olio e.v.o

tomatao sauce, raw buffalo mozzarella, pesto, oil

sauce tomate, mozzarella de buflonne après cuisson, pesto, huile

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

CALZONE RIPIENO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oil

sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, huile

8,00 euro la napoletana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

BURRATA

pomodoro, basilico e burrata dopo cottura, olio e.v.o.

tomato sauce, basil raw burrata, oil | sauce tomate, basilic burrata après cuisson, oil

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

BOSCAIOLA

mozzarella, funghi, ricotta tartufata, scamorza affumicata, speck in cottura, olio e.v.o.

mozzarella, mushrooms, truffle ricotta, smoked scamorza, speck, oil

mozzarella, champignons, ricotta à la truffe, scamorza fumée, speck, oil

10,00 euro la napoletana | 11,00 euro la romana | 11,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PARMA

pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes, oil

sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, flocons de parmesan, oil

9,00 euro la napoletana | 10,00 euro la romana | 10,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

AMATRICIANA

pomodoro, bacon, scaglie di parmigiano, pepe, olio e.v.o

tomato sauce, bacon, parmesan flakes, pepper, oil

sauce tomate, bacon, flocons de parmesan, poivre, oil

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, ricotta salata, basilico, olio e.v.o.

tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, salted ricotta, basil, oil

sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ricotta salée, basilic, oil

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

La FOCACCIA | white pizza

CRUDO

prosciutto crudo e olio e.v.o.

raw ham, oil | jambon cru, huile

7,00 euro | 8,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

LARDO

lardo e olio e.v.o.

lard bacon, oil | saindoux, huile

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

CRUDO E GRANA

prosciutto crudo, scaglie di grana, olio e.v.o.

raw ham, parmesan cheese flave, oil | jambon cru, copeaux de parmesan, huile

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FOCACCIA FRESCA

zucchine, pomodorini, olive, olio e.v.o.

zucchini, cherry tomatoes, olives, oil | courgettes, tomate cerises, olives, huile

7,00 euro | 8,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

PRIMAVERA

mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, prosciutto crudo olio e.v.o.

buffalo mozzarella, rockets, cherry tomatoes, raw ham, oil

mozzarella de bufflonne, roquette salad, tomate cerises, jambon cru, huile

9,00 euro | 10,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

FOCACCIA BURRATA

rucola, pomodorini, burrata, olio e.v.o.

rocket, cherry tomatoes, burrata, oil | roquette, tomate cerises, burrata, huile

9,00 euro | 10,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)



Le PERSONALIZZAZIONI customization | personnalisations



PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI

ham and sliced | jambon et tranché

2,00 euro

MOZZARELLA DI BUFALA

buffalo mozzarella | mozzarella de bufflonne

2,00 euro

BURRATA

3,00 euro

1 o 2 INGREDIENTI

1 or 2 ingredients | 1 ou 2 ingrédients

1,50 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco



i DOLCI

| pastries | dessert



SORBETTO ARTIGIANALE

sorbet | sorbet

gusti assortiti

5,00 euro

GELATO ALLA CREMA

cream ice cream | glace à la crème

5,00 euro

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO E GELATO ALLA CREMA

chocolate cake with hot heart and cream ice cream

gâteau au chocolat avec coeur chaud et crème galcée

6,00 euro

TIRAMISÙ

5,00 euro

PANNA COTTA

5,00 euro

PROFITEROLES

5,00 euro

DOLCE DELLA CASA

5,00 euro

*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco

**L'ACQUA E IL COPERTO
SONO INCLUSI NEL PREZZO.**

OPIFICIO

L'ACQUA E
IL COPERTO
SONO INCLUSI
NEL PREZZO.

le BEVANDE

BIBITE | drink | boissons



BIBITE IN LATTINA | CAN | CANETTE

3,00 euro

(Fanta, Sprite)



COCA COLA IN BOTTIGLIETTA DI VETRO

3,00 euro

Coca Cola in glass bottle | Coca Cola en bouteille en verre



"BIRRIFICIO ANGELO PORETTI" BIRRA ALLA SPINA

DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

piccola bionda | small blonde | petite blonde

3,50 euro

media bionda | medium blonde | grande blonde

4,50 euro

piccola rossa doppio malto | small red | petite rousse

4,00 euro

media rossa doppio malto | medium rousse | grande rousse

5,00 euro

Grimbergen

4,50 euro

media tucher weiss | medium tucher weiss | grande tucher weiss

5,50 euro



VINO DELLA CASA (BARBERA, ARNEIS, PROSECCO)

calice | glass | verre

3,00 euro



CAFFÈ | coffee | cafe

CAFFÈ

1,50 euro

CAFFÈ D'ORZO | BARLEY COFFEE | CAFE D'ORGE

2,00 euro

CAFFÈ DECAFFEINATO | DECAFFEINATED COFFEE | CAFE DECAFEINE

2,00 euro

CAPPUCCINO

2,00 euro

LATTE MACCHIATO

2,00 euro



AMARI | digestive | digestif



SAN SIMONE	3,00 euro
AMARO DEL CAPO	3,00 euro
JAGERMEISTER	3,00 euro
LIMONCELLO	3,00 euro
MIRTO	3,00 euro

LIQUORI | spirit | esprit

VODKA	4,00 euro
GRAPPA	4,00 euro



COCKTAIL



SPRITZ	5,00 euro
---------------	-----------

L'ACQUA E IL COPERTO
SONO INCLUSI NEL PREZZO.



OPIFICIO

la CARTA dei VINI

BIANCHI



ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG Nino Costa, Piemonte	16,00 euro
ARNEIS E RIESLING "RICORDI" Nino Costa, Piemonte	18,00 euro
GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA" Villa Sparina, Gavi	20,00 euro
CHARDONNAY DOC FRIULI Le Monde, Friuli	16,00 euro
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	19,00 euro
SAUVIGNON DOC FRIULI Le Monde, Friuli	20,00 euro
GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR" Tenuta Cavalier Pepe, Campania	18,00 euro
FALANGHINA DOC "LILA" Tenuta Cavalier Pepe, Campania	17,00 euro
VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE" Piero Mancini, Sardegna	18,00 euro

ROSATI

ROSATO DEL SALENTO "ROSA DEL GOLFO" Rosa del Golfo, Puglia	17,00 euro
---	------------



VINI da DESSERT e BOLLICINE



MOSCATO D'ASTI DOCG Damilano, Piemonte	18,00 euro
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY" La Tordera, Veneto	18,00 euro
ALTA LANGA SPUMANTE MILLESIMATO BRUT DOCG Deltetto, Langa	32,00 euro
FRANCIACORTA BRUT DOCG - BIOLOGICO La Riccafana, Lombardia	30,00 euro

ROSSI



FREISA D'ASTI DOC VIVACE "LUNA DI MAGGIO" Cascina Gilli, Piemonte	16,00 euro
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG Caldera, Piemonte	19,00 euro
DOLCETTO D'ALBA DOC Damilano, Piemonte	17,00 euro
BARBERA D'ALBA SUPERIORE "BRAMÈ" Deltetto, Piemonte	19,00 euro
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ" Terre Astesane, Piemonte	18,00 euro
NEBBIOLO D'ALBA DOC Conti di Roero, Piemonte	20,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "OCHETTI" Renato Ratti, Piemonte	24,00 euro
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	20,00 euro
MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MENTORE" Fattoria Mantellassi, Toscana	16,00 euro
NERO D'AVOLA "SEPHORA" - BIOLOGICO Tenuta Morreale, Sicilia	16,00 euro

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

In some of our preparations may be present allergens such as gluten, nuts, dairy products, etc. We kindly ask you to communicate in advance any allergies or intolerances. The origin of the meat and fish could be subject to change based on availability.

Dans certains de nos préparations peuvent être allergènes présents comme le gluten, les noix, les produits laitiers, etc. Nous vous demandons de bien vouloir communiquer au préalable les allergies ou des intolérances. L'origine de la viande et le poisson pourrait être l'objet de modifications en fonction des disponibilités.