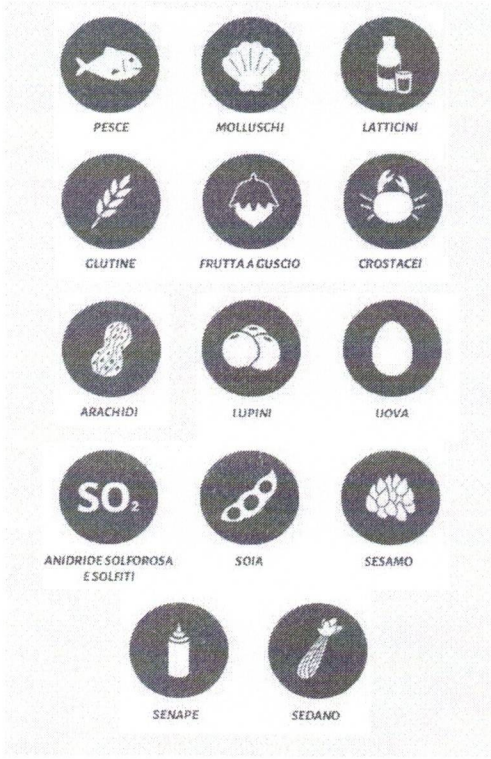
Ubriacatevi!

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

Albese di manzo con sedano e Castelmagno

Quiche di peperoni con bagna caoda

**

Risotto agli asparagi

Tajarin freschi al ragu' piemontese

**

Torta salata di verdure con insalata mista

Roast beef all'inglese con insalata mista

Brasato al Nebbiolo con giardinetto di verdure

Pollo alla cacciatora con giardinetto di verdure

Bollito misto con salse piemontesi

Bagna caoda

**

Bonet

Semifreddo al torrone

Tris antipasti + bis primi + bis dolci	**Euro 21,00**
Tris antipasti + Torta salata di verdure + bis dolci	**Euro 23,00**
Tris antipasti + scelta 1 secondo (no bagna caoda e bollito) + bis dolci	**Euro 25,00**
Tris antipasti + bagna caoda o bollito misto + bis dolci	**Euro 28,00**
Tris antip.+bis primi+scelta 1 secondo(no bagna caoda e bollito)+bis dolci	**Euro 32,00**
Tris antipasti+bis primi+bagna o bollito+bis dolci	**Euro 35,00**

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
Lardo monferrino alle erbe		10,00
Castelmagno 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

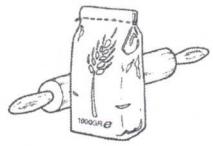
Insalata russa	(3)	10,00
Albese di manzo con sedano e Castelmagno	(7,9)	12,00
Quiche di peperoni con bagna caoda	(1,3,4,7)	10,00
Antipasto misto vegetariano	(1,3,7,12)	10,00
Antipasto misto piemontese	(1,3,4,7)	10,00

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

(3,7,9,12)

10,00

**

Tajarin freschi
al ragu' piemontese

(1,3,9,12)

10,00

**

Cannelloni con zucca e toma

al gratin

(1,3,7)

10,00

**

Zuppa di cipolle

(1,4,7,12)

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)

10,00

**

Roast beef all'inglese
con insalata mista
(9,12)

15,00

**

Brasato al Nebbiolo
con giardinetto di verdure
(9,12)

15,00

**

Pollo alla cacciatora
con giardinetto di verdure
(9,12)

15,00

**

Bollito misto
con salse piemontesi
(3,4,9,12)

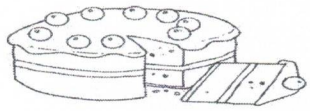
18,00

**

Bagna caoda
(4,7,12)

18,00

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

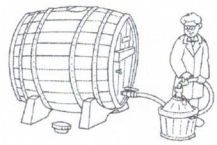


DOLCI

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
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

Barbera Doc – Cantina di Vinchio e Vaglio 12,5 °

Piemonte Doc Cortese – Cantina di Vinchio e Vaglio 11,5°

¼ Litro	4,00
½ Litro	6,00
1 Litro	12,00

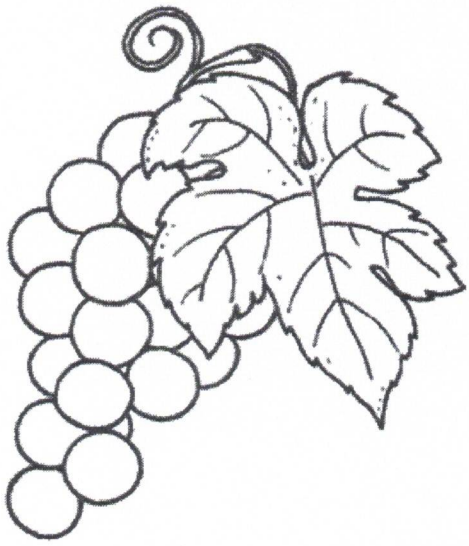
VINI A BICCHIERE

I vini in bottiglia vengono serviti, a rotazione,

anche a bicchiere 5,00

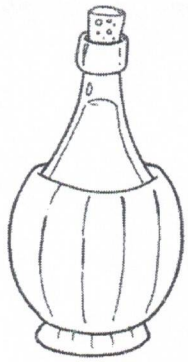
Acqua gasata/naturale 1 lt vetro Sparea	2,50
Coca Cola lattina 0,33 cl	3,50
Birra Menabrea bottiglia 0.33 cl	4,00
Birra Menabrea bottiglia 0,66 cl	6,00

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 Valmaggiore 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