



I COLORI DI STAGIONE DA NOI PRENDONO GUSTO

QUATTRO STAGIONI aderisce alla Carta di Qualità,
promossa dalla Camera di Commercio di Cuneo.

È importante utilizzare e valorizzare le risorse del territorio,
privilegiando trasparenza e autenticità dell'offerta enogastronomica:
per questo ci impegniamo a garantire l'utilizzo dei prodotti tipici
di qualità di origine locale, facendo particolare attenzione alla loro giusta
stagionalità e alla loro tracciabilità.

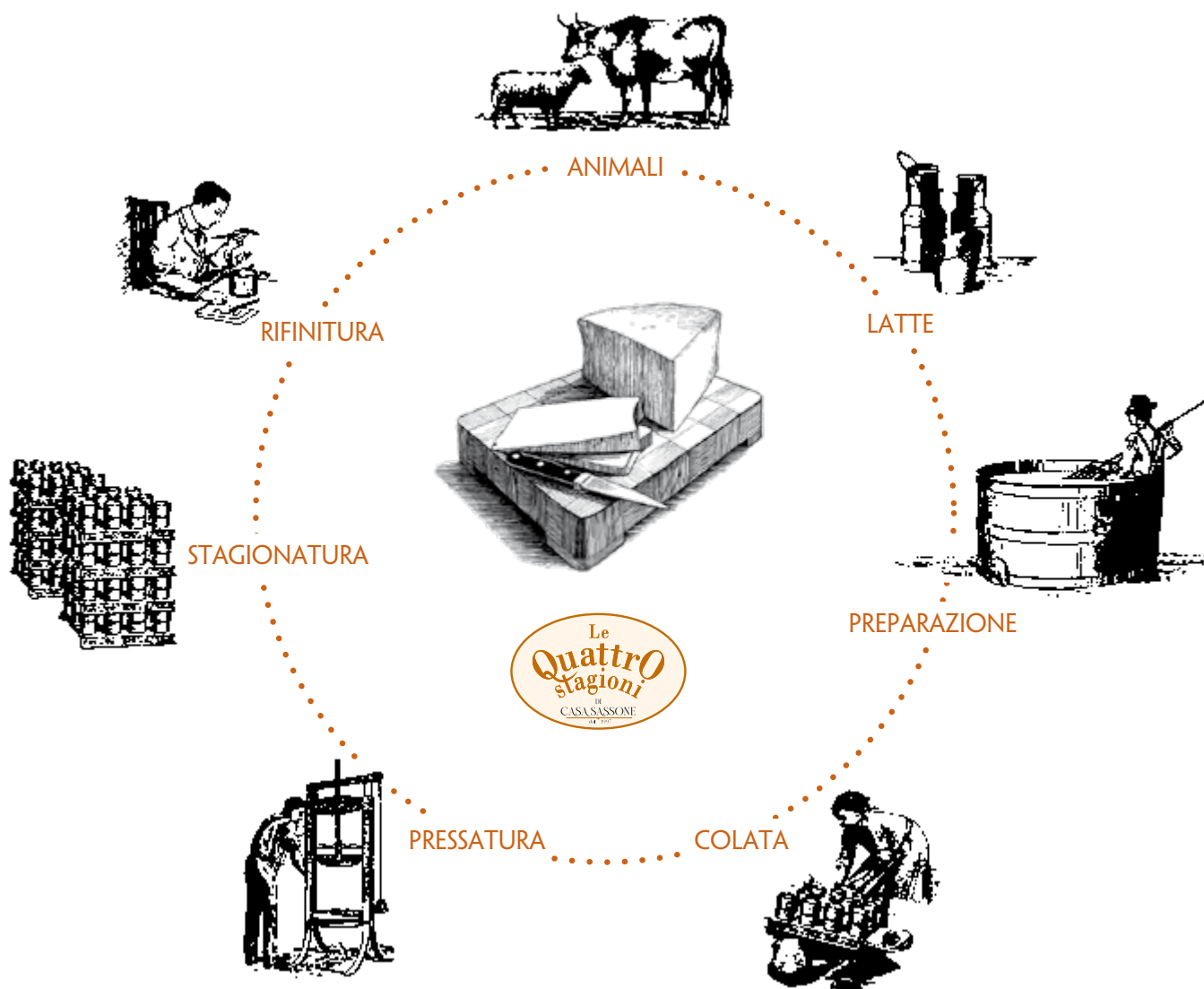
Stiamo inoltre seguendo un percorso per ottenere specifiche certificazioni:

intendiamo operare nel pieno rispetto non solo della qualità,
ma anche delle esigenze nutrizionali di tutti coloro che necessitano
di una particolare attenzione nella scelta degli alimenti,
per esempio per intolleranze alimentari o per esigenze religiose.

Per questo lavoriamo in conformità con le procedure previste
dalle certificazioni SENZA GLUTINE per le intolleranze alimentari,
HALAL per la cucina islamica e KOSHER per la cucina ebraica.



SELEZIONE DI FORMAGGI



I nostri artigiani caseari sono i protagonisti della trasformazione del latte in formaggio offrendoci sapori molto peculiari e sicuramente provenienti dalla nostra terra.

Desideriamo appassionare i nostri Clienti al formaggio e perciò la nostra squadra di professionisti ha elaborato un'eccellente selezione, curandone la varietà e la qualità.

Per mezzo della selezione del Ristorante le Quattro Stagioni d' Italia vogliamo farvi scoprire alcuni territori e alcune regioni più rappresentative del nostro Paese.

L'obiettivo principale del Ristorante le Quattro Stagioni è stato sempre di conseguire la qualità di tutti i nostri prodotti, questo che implica una valutazione costante dei nostri formaggi e la ricerca permanente di varietà sconosciute per poter arrivare ad offrire il prodotto migliore e più selezionato del mercato.

La qualità ed il servizio sono la nostra carta di identità

N° 1
7€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
TESTUN DELLE VINACCE		Piemonte		pecora, capra	140 giorni		mosto nebbiolo
TOUMIN DAL MEL		Piemonte		100% vaccino	fresco		delicato
BRA DOP		Piemonte	D.O.P.	10% ovino 90% vaccino	180 giorni duro		intenso

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
OTTAVIO		Piemonte		100% vaccino + birra	da 1 a 3 mesi		delicato con sentori di malto
GRAN KINARA		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	stagionatura 24 mesi		gustoso e persistente
LOU BERGIER PICHIN		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	2 mesi		molto delicato

N° 2
9€

N° 3
10€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
PECORINO SARDO		Sardegna	D.O.P.	100% pecorino	da 5 a 8 mesi		intenso fumè
ROCCAVERANO		Piemonte	D.O.P.	100% caprino	da 15 a 60 giorni		delicato morbido
CROTTIN		Piemonte		100% caprino	da 2 settimane a 3 mesi		se fresco delicato, se stagionato intenso
FORMAGGIO DI FOSSA	 	Toscana Marche		100% pecorino	3 mesi		deciso forte

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
PECORINO TOSCANO		Toscana	D.O.P.	100% pecorino	oltre 10 mesi		delicato
RASCHERA		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	da 30 a 60 giorni		raffinato
BLU MONVISO		Piemonte		100% vaccino	oltre 30 giorni		piacevole erborinato
CASTELMAGNO		Piemonte	D.O.P.	90% vaccino, 10% ovino o caprino	maturazione 60 giorni		piacevole intenso

N° 4
11€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
TESTUN DELLE VINACCE		Piemonte		pecora, capra	140 giorni		mosto nebbiolo
TOUMIN DAL MEL		Piemonte		100% vaccino	fresco		delicato
BRA DOP		Piemonte	D.O.P.	10% ovino 90% vaccino	180 giorni duro		intenso
OTTAVIO		Piemonte		100% vaccino + birra	da 1 a 3 mesi		delicato con sentori di malto
GRAN KINARA		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	stagionatura 24 mesi		gustoso e persistente
LOU BERGIER PICHIN		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	2 mesi		molto delicato

N° 5
13€

NOME DEL FORMAGGIO	REGIONE		D.O.P.	LATTE	STAGIONATURA	ANIMALE	INTENSITÀ
PECORINO SARDO		Sardegna	D.O.P.	100% pecorino	da 5 a 8 mesi		intenso fumè
ROCCAVERANO		Piemonte	D.O.P.	100% caprino	da 15 a 60 giorni		delicato morbido
CROTTIN		Piemonte		100% caprino	da 2 settimane a 3 mesi		se fresco delicato, se stagionato intenso
FORMAGGIO DI FOSSA	 	Toscana Marche		100% pecorino	3 mesi		deciso forte
PECORINO TOSCANO		Toscana	D.O.P.	100% pecorino	oltre 10 mesi		delicato
RASCHERA		Piemonte	D.O.P.	100% vaccino	da 30 a 60 giorni		raffinato
BLU MONVISO		Piemonte		100% vaccino	oltre 30 giorni		piacevole erborinato
CASTELMAGNO		Piemonte	D.O.P.	90% vaccino, 10% ovino o caprino	maturazione 60 giorni		piacevole intenso

N° 6
15€

ALLERGENI?

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ
METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale
sono prodotti in laboratori e somministrati in locali
dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

CEREALI contenenti glutine	CROSTACEI e prodotti a loro base
UOVA e prodotti a loro base	PESCE e prodotti a loro base
ARACHIDI e prodotti a loro base	SOJA e prodotti a loro base
FRUTTA A GUSCIO	LATTE e prodotti a loro base
SEDANO e prodotti a loro base	SENAPE e prodotti a loro base
SEMI DI SESAMO e prodotti a loro base	MOLLUSCHI e prodotti a loro base
SOLFITI > a 10 mg.L a 10 mg.K	LUPINI e prodotti a loro base

**NON SI PUÒ ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA
SPECIALMENTE IN PRESENZA DI SERVIZIO LIBERO O DI BUFFET**



LE PIZZE

MARGHERITA	GF (pomodoro, mozzarella 100% fiordilatte)	7,00 €
PROSCIUTTO E FUNGHI	(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto)	9,50 €
FONDUTA E PORCINI	(mozzarella, fonduta, funghi porcini)	10,00 €
VALDOSTANA	(mozzarella, fonduta, speck)	10,50 €
VALVARAITA	(mozzarella, tumin del Mel, patate lesse, grana)	9,00 €
CALZONE	(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto)	9,00 €
MC-MED	GF (pomodoro, mozzarella, patate fritte)	8,00 €
PROSCIUTTO	GF (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	8,50 €
GORGONZOLA E PERE	(mozzarella, gorgonzola, pere)	9,00 €
BIANCO VERDE	GF (mozzarella, stracchino, rucola)	9,50 €
ORTOLANA	GF (pomodoro, mozzarella, verdure cotte, grana)	9,00 €
NAPOLI	GF (pomodoro, mozzarella, acciughe)	8,50 €
VIENNESE	GF (pomodoro, mozzarella, wurstel)	8,00 €
NORDICA	GF (mozzarella, salmone affumicato)	9,50 €
QUATTRO FORMAGGI	GF (pomodoro, mozzarella, fonduta di formaggi)	9,50 €
GRANA PADANO	GF (pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella, scaglie di grana, rucola)	9,00 €
SPECK E BRIE	(pomodoro, mozzarella, speck e brie)	10,00 €
SICILIANA	GF (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	9,00 €
CAPRICCIOSA	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi)	9,00 €
BAMBO	GF (pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, grana)	10,00 €
BISMARCK	GF (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	9,00 €
DINAMITE	(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	8,50 €
QUATTRO STAGIONI	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive, carciofi)	9,00 €
ALLA GIUDEA	(pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella, carciofi, scaglie di grana)	9,00 €
AL TONNO	(pomodoro, mozzarella, tonno)	8,50 €
CIME DI RAPA E SALSICCIA	(mozzarella, cime di rapa, salsiccia di Bra)	9,00 €
RUSTICHELLA	(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla, carciofi, scaglie di grana, origano)	10,00 €
TIROLESE	GF (pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel)	9,00 €
LANGAROLA	(mozzarella, broccoli, salsiccia di Bra, scaglie di grana)	9,00 €
LA GRANDA AL BLU DI LANGA	(pomodoro, mozzarella, patate lesse, blu di Langa)	9,00 €
FOCACCIA CLASSICA	GF (olio extra vergine, origano)	4,50 €
FOCACCIA MEDITERRANEA	(pomodoro fresco, mozzarella caprese, crudo, rucola, olive, scaglie di grana)	9,50 €
FOCACCIA ALPINA	(pomodoro fresco, mozzarella caprese, bresaola, rucola, scaglie di grana)	9,50 €
FOCACCIA BUFALBRA	(bufala, salsiccia di Bra a crudo, rucola)	10,00 €

PIZZE SPECIALI

PIEMONTESE	(mozzarella, peperoni grigliati, bagna cauda)	10,00 €
TROPEA	(mozzarella di bufala, cipolla di Tropea, gorgonzola)	10,00 €
IL PESCATORE	✱ (pomodoro, gamberoni, gamberetti, seppie, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, olive taggiasche, aglio, olio extra vergine)	12,00 €
TARTUFO	GF (mozzarella, fonduta, tartufo nero fresco)	14,00 €
PRAGA E TARTUFO	(mozzarella di bufala, crema di tartufo, prosciutto di Praga, scaglie di parmigiano)	11,00 €
'NDUJA CALABRA	(mozzarella di bufala, pomodoro, pasta di 'nduja calabra)	10,00 €

Tutte le pizze si possono avere con pasta integrale senza supplemento.

GF Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine con supplemento di 2 €

Le portate possono essere preparate con mozzarella senza lattosio con supplemento di 2 €

Supplemento mozzarella di bufala: 2 € • Supplemento prosciutto crudo / speck: 2 €

✱ Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate

LE PROPOSTE VEGANE

FALAFELS	Piccole crocchette di ceci su insalata israeliana con tofu e salsa tahina	GF	13,00 €
HUMMUS	Crema di ceci con funghi e cipolle al cumino, servita con focaccia	GF	13,00 €

SPECIALITÀ AI CEREALI

LA ROSSA	Orzo perlato e farro su foglie verdi di spinaci, acciughe, gamberetti e pomodorini	12,00 €
LA GIALLA	Orzo perlato, farro su foglie di spinaci, pollo grigliato, emmental, pomodorini, mais e olive	12,00 €

LE INSALATE (piatto unico)

CONTADINA	Insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla, carote, uova, rucola	GF	13,00 €
PIEMONTESE	Insalata verde, valeriana, carne cruda, parmigiano, sedano, uova, rucola	GF	13,00 €
DELIZIOSA	Insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodoro, tonno, uova, mais, olive, carote, acciughe, rucola	GF	13,00 €
NORVEGESE	Insalata verde, radicchio, salmone affumicato, crostini, cuore di palma, rucola	GF	13,00 €
CAESAR SALAD	Insalata verde, radicchio, rucola, pollo grigliato, emmental, pomodorini, carote, crostini	GF	13,00 €
VEGETARIANA	Misticanze di insalate, rucola, pomodorini, carote, finocchi, cipolla, olive, mais	GF	11,00 €
PIATTO UNICO DI VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE		GF	11,00 €
Tutte possono essere richieste small		GF	7,00 €

MENU BAMBINI

UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA	14,00 €
---------------------------------------	---------

I PRIMI

Gnocchi ai formaggi GF

Penne al pomodoro GF

I SECONDI

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Nuggets di pollo ✱ con patatine fritte

Wurstel alla griglia con patatine fritte GF

GF Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine

Q Le portate con questo simbolo sono realizzate in conformità alla certificazione Halal

✱ Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate

Le portate possono essere preparate con mozzarella senza lattosio con supplemento di 2 €

SELEZIONE OLI

LIGURIA

RAINERI

COLORE: giallo oro | PROFUMO: mandorla e carciofo | SAPORE: aroma pieno, ma dolce e delicato
SI CONSIGLIA: ottimo crudo per rifinire ogni piatto

TERRE BORMANE

COLORE: giallo tendente al verde | SAPORE: dolce, fragrante e tendente al mandorlato
SI CONSIGLIA: piatti di pesce e verdure cotte o grigliate

ARDOINO

COLORE: dorato intenso | PROFUMO: di olive mature | SAPORE: dolce, mandorlato, leggermente fruttato
SI CONSIGLIA: ideale per la cucina più raffinata ed in particolare quella a base di pesce

TOSCANA

TENUTA BANFI

ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde oro | SAPORE: intenso, amaro e piccante
SI CONSIGLIA: ottimo crudo per rifinire ogni piatto

PEPPOLI MARCHESI ANTINORI

COLORE: verde brillante | SAPORE: molto fruttato e pungente | SI CONSIGLIA: Carne rossa arrosto o grigliata, legumi

LAZIO

IL MOLINO DOP

ACIDITÀ: 0,18% | DENOCCIOLATO: frantoio | COLORE: giallo tendente al verde
PROFUMO: di erba fresca e pomodoro | SAPORE: mandorlato | SI CONSIGLIA: su zuppe e carne alla griglia

UMBRIA

TRACE BIO MARFUGA

PROFUMO: gradevole, con sentori d'oliva | SAPORE: leggero | SI CONSIGLIA: crudo su insalate, pinzimonio e pesce

TERRE FRANCESCAE

PROFUMO: fruttato, con sentori di oliva verde appena franta | SAPORE: leggermente piccante
SI CONSIGLIA: carne bianca, pesce e verdure

ABRUZZO

AZ. AGRICOLA MARINA PALUSCI

ACIDITÀ: 0,8% | COLORE: giallo oro | PROFUMO: di carciofo e pomodoro
SAPORE: intenso, amaro e piccante | SI CONSIGLIA: su carni rosse, verdure e piatti con sapore intenso

MONOCULTIVAR LECCINO PERSIANI BIOLOGICO

COLORE: giallo con riflessi oro | SAPORE: al palato rivela leggere note di amaro e piccante con sentori di mandorla e carciofo. Ha sapore ampio e armonico. SI CONSIGLIA: con pesce a tutto campo (della stessa azienda sono disponibili anche gli olii: MONOCULTIVAR DRITTA, BLEND SAN MARTINO e PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP)

PUGLIA

MURAGLIA

ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde oro | PROFUMO: delicato, fruttato medio
SAPORE: dolce, armonico | SI CONSIGLIA: su verdure e pesce

BASILICATA

AZ. AGRICOLA MARVULLI BIO

ACIDITÀ: 0,17% | COLORE: giallo verde | SAPORE: di erba, carciofo e mandorla verde
SI CONSIGLIA: su carni rosse, verdure crude e legumi

CALABRIA

AZ. AGRICOLA CERAUDO BIO

ACIDITÀ: 0,3% | COLORE: verde paglierino | SAPORE: retrogusto mandorla e rosmarino
SI CONSIGLIA: su piatti crudi di pesce e carni poco cotte

SICILIA

DONNAFUGATA MILLEANNI 2014

COLORE: giallo oro | SAPORE: armonico, leggermente fruttato
SI CONSIGLIA: crudo su carni, pesci e legumi

LU TRAPPITU

COLORE: giallo tendente al verde | SAPORE: di media intensità con sentori di pomodoro maturo ed erbe aromatiche
SI CONSIGLIA: minestre e carni bianche

Dalla Sicilia alla Liguria, ogni olio ha la sua precisa identità che porta nel suo sapore i profumi della sua terra. La nostra selezione di oli italiani ben si presta a condire ogni tipo di pietanza, ma lo stesso piatto con un differente olio potrebbe rivelare piacevoli sorprese. Tutti i nostri oli sono disponibili sia alla degustazione che all'acquisto.

GLI ANTIPASTI

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

FILETTO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

su vellutata di ceci e cipolle rosse caramellate



15,00 €

CASA SASSONE PROPONE L'ABBINAMENTO CON GIN TONIC

6,00 €

ACCIUGHE FRITTE

farcite con ricotta alle erbe



14,00 €

CALAMARO RIPIENO CON GUAZZETTO DI VONGOLE E COZZE



14,00 €

PETTO DI ANATRA

leggermente affumicato su misticanza di verdure



13,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE



11,00 €

BATTUTA DI CARNE CRUDA DI FASSONE PIEMONTESE



11,00 €

SFORMATO DI PORRI DI CERVERE

con fonduta di Raschera



10,00 €

UOVO IN COCOTTE CON FONDUTA E TARTUFO NERO



13,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

DEGUSTAZIONE DI 3 ANTIPASTI DEL GIORNO



16,00 €

MOSCARDINI IN VASOCOTTURA

con patate e aromi



13,00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P. CON BUFALA



12,00 €

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (PER UNA PERSONA)



12,00 €

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (PER DUE PERSONE)



18,00 €

TAVOLOZZA DI PESCE (PER UNA PERSONA)

con trota salmonata al moscato, marlin affumicato e salame di pesce spada

14,00 €

TAVOLOZZA DI PESCE (PER DUE PERSONE)

con trota salmonata al moscato, marlin affumicato e salame di pesce spada

20,00 €

Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

Su richiesta serviamo alcune portate con tartufo bianco secondo la disponibilità del mercato.



I PRIMI

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

CALAMARATA CON POLPO E GUANCIALE  14,00 €

GOBBI DI SALUZZO RIPIENI DI ZUCCA E NOCI

su fonduta di Roccaverano 13,00 €

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE (SPECIALITÀ DELLA CASA)

pasta di Gragnano speziata alle erbe, olio extravergine e pomodoro leggermente piccante 11,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

GNOCCHI DI PATATE E TUMIN DI MELLE

tipici della valle Varaita  11,00 €

RISOTTO MANTECATO

con fonduta e tartufo nero  16,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

PACCHERI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO  15,00 €

MINISTRA DI CECI CON COSTINE DI MAIALE

al rosmarino  10,00 €

SPAGHETTI DI GRAGNANO

con pomodoro datterino rosso, basilico e ricotta salata 11,00 €

 Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

Su richiesta serviamo alcune portate con tartufo bianco secondo la disponibilità del mercato.



I SECONDI con contorno

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

pesce spada, salmone, polpo e gambero



25,00 €

FILETTO DI SALMONE ALLE NOCCIOLE

con verdure brasate



17,00 €

ORATA IN CROSTA DI SALE

con verdure di stagione

20,00 €

LO "SCOTTADITO" CARRÈ DI AGNELLO con contorno

Specialità consigliata dal "Patron"



20,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

FILETTO DI MAIALE LARDELLATO

con funghi gallinacci, purè di patate arancioni e cipolla croccante



15,00 €

OSSOBUCO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

con polenta frita



16,00 €

COSTATA DI FASSONE PIEMONTESE ALLA GRIGLIA

con verdure brasate e patate



25,00 €

BRASATO AL BAROLO

con purea di patate e semolino dolce fritto



17,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE

con spinaci e patate al forno



18,00 €

FILETTO DI VITELLO

scottato alla griglia con contorni



20,00 €

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI



15,00 €

SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA

con contorni



16,00 €

 Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

Su richiesta serviamo alcune portate con tartufo bianco secondo la disponibilità del mercato.



DOLCI E CAFFÈ

LE PROPOSTE DELLO CHEF ANDREA

CROSTATINA ARANCIA E MANDORLA con gelato alla vaniglia e caramello salato		8,00 €
FIORDILATTE AL CAMELLO Specialità della casa	GF	6,00 €
CHEESECAKE AL MANGO CON OLIO DI COCCO		
prodotto solo con alimenti vegetali, non contiene tracce di uova e latticini (prodotto in collaborazione con il pasticcere Fabio Orlando)	GF	7,00 €

RICETTE SENZA TEMPO

PARFAIT AL TORRONE CON COLATA DI CIOCCOLATO CALDO	GF	6,00 €
MERINGATA CON MARRON GLACÉ AGRIMONTANA	GF	7,00 €
TORTA ALLE MELE DEL SALUZZESE CON SALSA ALLA VANIGLIA		
Specialità della casa		6,00 €
TORTINO ALLE NOCCIOLE CORILANGA CON MOUSSE DI ZABAGLIONE	GF	7,00 €

TRADIZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

DOLCE DA CONDIVIDERE		16,00 €
DEGUSTAZIONE DI DOLCI DELLA CASA	GF	9,00 €
DELIZIA AL CIOCCOLATO Specialità dello Chef		7,00 €
TORTA TIRAMISÙ	GF	6,00 €
PROFITTEROL CON COLATA DI CIOCCOLATO TIEPIDO		6,00 €
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	GF	5,00 €
con gelato	GF	6,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ	GF	6,00 €
con panna montata		7,00 €
GELATO		
gusti: cioccolato, crema, limone, nocciola tonda gentile Piemonte IGP	GF	5,00 €
con panna montata		6,00 €
SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI	GF	5,00 €
SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE (secondo disponibilità)	GF	5,00 €

CAFFÈ CON CIOCCOLATO CALDO, PANNA MONTATA E TORRONCINO	3,50 €
CAFFÈ CON GELATO O PANNA MONTATA	3,00 €
CAFFÈ / CAFFÈ D'ORZO	2,00 €
CAFFÈ AL GINSENG	2,00 €
TÈ	2,00 €
SERVIZIO / COPERTO	2,50 €
SERVIZIO PER TORTA PORTATA DAL CLIENTE	1,00 €

GF Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

LE ACQUE MINERALI

ACQUE MINIMAMENTE MINERALIZZATE

LURISIA FONTE SANTA BARBARA NATURALE, FRIZZANTE	0,75 l	3,50 €
Imbottigliata a Roccaforte di Mondovì (CN) può avere effetti diuretici. È indicata nelle diete povere di sodio.	0,50 l	2,50 €
SAN BERNARDO SORGENTE ROCCIAVIVA NATURALE, LIEVEMENTE FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Imbottigliata a Garesio (CN), può avere effetti diuretici e facilitare l'eliminazione dell'acido urico. È indicata nell'alimentazione dei neonati e nelle diete povere di sodio.		
SPAREA SPLENDIDA NATURALE, FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Sorge a Luserna San Giovanni (TO) da pura sorgente alpina che con il suo residuo fisso 20,3 mg/l si classifica tra le acque più leggere d'Italia.		
ACQUA EVA NATURALE, FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Sgorga dal Monviso, la sorgente più alta d'Europa, 2.042 m. Viene imbottigliata a Paesana (CN). È tra le acque con meno sodio al mondo, è indicata per l'alimentazione dei neonati.		
PANNA NATURALE	0,75 l	4,00 €
Prende il nome dalla Villa Panna, antica riserva di caccia dei Medici, a 35 km da Firenze È caratterizzata da un equilibrato contenuto di sali minerali e da un basso contenuto di sodio.		

ACQUE MINERALIZZATE

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Imbottigliata a San Pellegrino Terme (BG), può avere effetti diuretici e facilitare l'eliminazione dell'acido urico. Stimola la digestione e può favorire le funzioni epatobiliari.		
FERRARELLE LIEVEMENTE FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Riardo (CE) Dalle falde del vulcano all'inimitabile geyser d'acqua fredda: Ferrarelle esplode in superficie dopo un lungo viaggio sottoterra e arriva sulle tavole degli italiani con le sue microbollicine 100% naturali.		
PERRIER LIEVEMENTE FRIZZANTE	0,75 l	5,00 €
Sgorga a Vergèze nei pressi di Nîmes.		
PLOSE NATURALE, FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Nasce sul monte Plose, in Alto Adige, da una sorgente a 1.870 m sulle Dolomiti. È una delle acque più leggere al mondo grazie a residuo fisso e durezza bassissimi e tanto ossigeno.		

LE BEVANDE

CHINOTTO LURISIA IN VETRO	0,25 l	4,00 €
COCA COLA ALLA SPINA	0,40 l	4,50 €
	0,20 l	3,50 €
COCA COLA IN LATTINA	0,33 l	3,00 €
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE IN VETRO	0,33 l	3,50 €
ESTATHÈ (LIMONE, PESCA) IN VETRO	0,25 l	3,00 €
SUCCHI DI FRUTTA (ARANCIA, ANANAS, MELA, MIRTILLO)	0,25 l	3,00 €

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO DI PEDAVERA DOLOMITI SPECIALE (BELLUNO - ITALIA) Bionda. Gradazione alcolica: 5,9%. Colore chiaro con riflessi oro. Gusto pieno e leggermente fruttato.	0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DI PEDAVERA DOLOMITI ROSSA (BELLUNO - ITALIA) Birra rossa tradizionale. Gradazione alcolica: 6,7% Aroma delicato e note caramellate. Da gustare con carni e frutta secca.	0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DELLA GRANDA AERO (LAGNASCO, CN - ITALIA) Bionda. Gradazione alcolica: 5%. Gusto decisamente amaro, dal profumo erbaceo e fruttato.	0,75 l	13,00 €
BIRRIFICIO DELLA GRANDA SWEETCH (LAGNASCO, CN - ITALIA) Bianca. Gradazione alcolica: 5%. Gusto poco amaro, dal profumo agrumato e floreale.	0,75 l	13,00 €
COLLESI IMPERIALE BIONDA (PESARO URBINO - ITALIA) Bionda, triplo malto non pastorizzata con profumi di lievito fresco e vaniglia. Consigliata a tutto pasto. Gradazione alcolica: 6%	0,75 l	13,00 €
COLLESI IMPERIALE ROSSA (PESARO URBINO - ITALIA) Colore: rossa. Non pastorizzata, gusto intenso, aromatico e speziato. Una birra di grande persistenza. Gradazione alcolica: 8%	0,75 l	13,00 €
BIRRA TOSO "LE 2 SORELLE" (SANTO STEFANO BELBO, CN - ITALIA) Colore: biondo oro, non pastorizzata. Gradazione alcolica: 5,5%	0,75 l 0,33 l	13,00 € 5,00 €
BIRRIFICIO LAVAL "ALBA" (senza glutine) (AVIGLIANA, TO - ITALIA) Colore: biondo ambrato. Gradazione alcolica: 4,8%	0,33 l	5,00 €
MAISEL & FRIENDS BAVARIAN ALE (BAYREUTH - GERMANIA) Colore: rosso amaranto con note di uvetta, arancio e liquirizia. Gradazione alcolica: 7,1%	0,75 l	14,00 €
MAISEL & FRIENDS INDIAN ALE (BAYREUTH - GERMANIA) Colore: biondo ramato. Profumi freschi di vaniglia, limone e arancio. Gradazione alcolica: 7,3%	0,75 l	14,00 €
AFFLIGEM DOUBLE (OPWIJK - BELGIO) Colore: rossa intensa doppio malto. Gradazione alcolica: 6,8%	0,30 l	5,00 €
BLANCHE DE SILLY (BRUXELLES - BELGIO) Colore: giallo paglierino scarico. Gradazione alcolica: 5%	0,75 l	14,00 €
WESTMALLE TRIPLE (QUENAST - BELGIO) Colore: chiaro. Tipologia trappista. Gradazione alcolica: 9,5%	0,75 l	14,00 €
GENEVIÈVE DE BRABANT BLANCHE (GENVAL - BELGIO) Colore: bianca. Si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato e molto dissetante. Gradazione alcolica: 5%	0,75 l	14,00 €
WATERLOO TRIBLE BLONDE (GENVAL - BELGIO) Colore: giallo oro. Birra ad alta fermentazione di pura tradizione belga. Gradazione alcolica: 8%	0,75 l	14,00 €

LE BIRRE

BIRRA NASTRO AZZURRO ALLA SPINA (ITALIA)	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,00 €
BIRRA PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO ALLA SPINA (ITALIA) Colore: biondo intenso. Grado alcolico: 6,6%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
BIRRA PERONI RED GRAN RISERVA ALLA SPINA (ITALIA) Colore: ambrato. Grado alcolico: 5,2%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
BIRRA ANALCOLICA NASTRO AZZURRO	0,33 l	4,00 €

BOLLICINE

BRUT VALENTINO RISERVA ELENA	Rocche dei Manzoni	2018	30,00 €
BRUT NATURE GIUSEPPE GALLIANO	Borgo Maragliano	2015	32,00 €
BRUT LUIGI COPPO METODO CLASSICO	Coppo Flli		32,00 €
BRUT RISERVA COPPO METODO CLASSICO	Coppo Flli	2009	50,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. TOTO CORDE	Cocchi	2015	38,00 €
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Contratto	2016	36,00 €
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Marco Alberto	2017	36,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.	Paolo Berutti	2017	32,00 €
ALTA LANGA EXTRA BRUT D.O.C.G.	Ettore Germano	2017	36,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 100% CHARDONNAY	Fratelli Abrigo	2016	32,00 €
ALTA LANGA ROSÈ 100% PINOT NERO D.O.C.G.	Paolo Berutti	2017	35,00 €
METODO CLASSICO SOLO NOIR 100% PINOT NERO	Az. Agricola Réva		28,00 €
CARTIZE VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. DRY	Bisol		33,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE ASOLO BRUT 	Prapian		20,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G.	Bianca Vigna	2020	20,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G. MAGNUM	Bianca Vigna	2020	38,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA	Adami		20,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA MAGNUM	Adami		40,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT SUPERIORE D.O.C.G.	Andreola		20,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY RUGE	A. Agricola Ruggeri		20,00 €
GIULIO FERRARI - RISERVA DEL FONDATORE	Ferrari Flli Lunelli	2008	150,00 €
TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT MILLESIMATO CUVÉE N.3	Etyssa	2016	42,00 €
TRENTO D.O.C. BRUT	Terre dell'Orso		28,00 €
TRENTO D.O.C. BRUT 51,151	Moser		36,00 €
METODO CLASSICO EXTRA BRUT FARFALLA 100% PINOT NERO	Ballabio		36,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G.	Cà del Bosco		45,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G. MAGNUM	Cà del Bosco		90,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE EXTRA BRUT ANNAMARIA CLEMENTI	Cà del Bosco	2011	140,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Contadi Castaldi		17,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Contadi Castaldi		30,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. MAGNUM	Contadi Castaldi		60,00 €
FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS D.O.C.G.	Cavalleri		40,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.	Vezzoli		35,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.	Contadi Castaldi		34,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Contadi Castaldi		19,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.	Stefano Camillucci	2015	40,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE ROSÈ PRESTIGE D.O.C.G.	Cà del Bosco		58,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Stefano Camillucci	2017	35,00 €
FRANCIACORTA SATEN BRUT D.O.C.G.	Stefano Camillucci	2016	40,00 €
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO D.O.C.G.	Vezzoli		32,00 €
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO D.O.C.G. MAGNUM	Vezzoli		60,00 €
FRANCIACORTA DOSAGIO ZERO D.O.C.G.	Vezzoli		33,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. EDIZIONE TEATRO ALLA SCALA	Bellavista	2015	60,00 €
FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS D.O.C.G.	Monogram		30,00 €

CHAMPAGNE

CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE	Veuve Ambal	33,00 €
CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE ROSÉ	Veuve Ambal	36,00 €
LAURENT-PERRIER BRUT	Laurent-Perrier	55,00 €
BRUT CUVÉE 72	Bruno Paillard	90,00 €
BLANC DE BLANCS BRUT MILLÉSIMÉ 1ER CRU	Mandois	65,00 €
EXTRA BRUT COUP DE COEUR 1ER CRU	Monmarthe	70,00 €
BRUT	Ruinart	80,00 €
BRUT	Delamotte	80,00 €
GRANDE RÉSERVE	Alexandre Bonnet	70,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	Alexandre Bonnet	80,00 €

VINI BIANCHI

PIEMONTE

NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO D.O.C.	Az. Agr. Le Strette	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2020	10,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Michele Taliano	2019	10,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Marchesi di Barolo	2020	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. SEMINARI	Nino Costa	2020	16,00 €
ARNEIS BRICCO CILIEGIE D.O.C.G.	Almondo	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Seghesio	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. CAMESTRI	Marco Porello	2020	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Matteo Correggia	2020	21,00 €
LANGHE ARNEIS BLANGÉ D.O.C. 	Ceretto	2020	26,00 €
FAVORITA SARVAJ D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Carlo Deltetto	2020	10,00 €
LANGHE FAVORITA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Michele Taliano	2019	10,00 €
FAVORITA D.O.C.	Marco Porello	2020	16,00 €
FAVORITA SARVAJ D.O.C.	Carlo Deltetto	2020	18,00 €
FALLEGRO FAVORITA LANGHE D.O.C.	G. Gagliardo	2020	22,00 €
GAVI D.O.C.G.	Tenuta Santa Seraffa	2020	20,00 €
CHARDONNAY LANGHE BOTTICELLA 	Massimo Rivetti	2019	26,00 €
CHARDONNAY LANGHE D.O.C.	Franco Conterno	2020	20,00 €
CHARDONNAY LANGHE EDUCATO D.O.C.	Elio Grasso	2020	25,00 €
ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.	Giacometto Bruno	2020	20,00 €
LANGHE D.O.C. RIESLING HERZU D.O.C.	Ettore Germano	2019	32,00 €
TIMORASSO DERTHONA D.O.C.G.	Claudio Mariotto	2018	32,00 €

VALLE D'AOSTA

CHARDONNAY D.O.P.	Les Cretes	2018	24,00 €
-------------------	------------	------	---------

LIGURIA

PIGATO D.O.C.	Aschero	2020	25,00 €
VERMENTINO D.O.C.	Aschero	2020	24,00 €

LOMBARDIA

LUGANA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Ca' dei Frati	2020	10,00 €
LUGANA D.O.C.	Ca' dei Frati	2020	20,00 €

TOSCANA

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2020	24,00 €
----------------------------	-----------------------	------	---------

VINI BIANCHI

TRENTINO ALTO ADIGE - VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA

MOSCATO GIALLO (SECCO) I.G.T.	Franz Hass	2018	33,00 €
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	Felluga	2020	22,00 €
RIBOLLA BRUT SPUMANTIZZATA COLLIO D.O.C.	Borgo Conventi	2017	20,00 €
CHARDONNAY I.G.T.	Jermann	2018	27,00 €
TERLANER AROMATICO D.O.C.	Terlano	2020	23,00 €
MALVASIA SOLUNA D.O.C.G.	Cantina Livon	2018	25,00 €
RIESLING D.O.C.	Peter Zemmer	2019	23,00 €
PINOT BIANCO D.O.C.	Peter Zemmer	2019	20,00 €
BEYOND THE CLOUDS D.O.C.	Elena Walch	2019	60,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Elena Walch	2020	22,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Elena Walch	2020	12,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Terlano	2020	22,00 €
TERLANER AROMATICO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Terlano	2020	12,00 €
MÜLLER THURGAU D.O.C.	Elena Walch	2020	20,00 €
SAUVIGNON WINKL D.O.C.	Terlano	2020	27,00 €
SAUVIGNON D.O.C.	Felluga	2020	20,00 €
SAUVIGNON SOLARIS PLONER I.G.T.	Plonerhof	2018	38,00 €
VORBERG RISERVA 100% PINOT BIANCO D.O.C.	Terlano	2018	35,00 €
SYLVANER D.O.C.	Köfererhof	2020	26,00 €
KERNER D.O.C.	Köfererhof	2020	26,00 €
RIESLING D.O.C.	Köfererhof	2020	30,00 €
RIESLING D.O.C.	Falkenstein	2019	30,00 €

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA I.G.T.	Villa Antinori	2019	60,00 €
---------------------------	----------------	------	---------

CAMPANIA

FALANGHINA I.G.P.	Guido Marsella	2020	23,00 €
GRECO DI TUFO D.O.C.G.	Guido Marsella	2019	25,00 €
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.	Guido Marsella	2018	26,00 €

BASILICATA

IL PRELIMINARE I.G.T.	Cantine del Notaio	2020	24,00 €
-----------------------	--------------------	------	---------

SICILIA

GRECANICO - COSTADUNE D.O.C.	Mandarossa	2019	20,00 €
LIGHEA D.O.C.	Donnafugata	2020	20,00 €
GRILLO D.O.C. 	Feudo Montori	2019	24,00 €
INSOLIA - CHARDONNAY CALANICA I.G.T.	Duca di Salaparuta	2019	22,00 €

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.	Argiolas	2020	20,00 €
-------------------------------	----------	------	---------

FRANCIA

CHABLIS	Daniel Dampt	2019	39,00 €
SANCERRE	Domaine Laporte	2019	40,00 €
BORDEAUX BLANC (100% SOUVIGNON BLANC)	Dourthe	2019	25,00 €
POUILLY-FUMÉ	Dagueneau	2020	36,00 €
GEWÜRZTRAMINER 	Neumeyer	2016	37,00 €
BOURGOGNE BLANC COTES D'AUVERGNE	Domaine Grand-Roche	2019	28,00 €

AUSTRIA E GERMANIA

GRÜNER VALTINER 	Karl Fritsch	2017	27,00 €
RIESLING RED STONE	Gunderloch	2017	26,00 €
RIESLING TROCHEN	Von Winning	2019	26,00 €
RIESLING JUST	Gut Hermannsberg	2019	28,00 €

SUD AFRICA

GEWÜRZTRAMINER	Bergsig	2019	26,00 €
----------------	---------	------	---------

VINI ROSSI

PIEMONTE

PELAVERGA DI VERDUNO D.O.C.	Diego Morra	2020	18,00 €
PELAVERGA DELLE COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Maero	2019	16,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 	Chiara Boschis	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2019	10,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Franco Conterno	2020	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA BRICCO BASTIA D.O.C. 	Conterno Fantino	2020	19,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Elio Altare	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO D.O.C.	Marchesi di Barolo	2019	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2019	10,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Mauro Veglio	2017	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MORESCO	Prunotto	2018	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Renato Ratti	2019	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Az. Agr. Pira Luigi	2020	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Pio Cesare	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Cantina Vajra	2018	19,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G.	Abbona Marziano	2018	18,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Abbona Marziano	2018	10,00 €
DOGLIANI SORI' DIJ BUT D.O.C.G.	Anna Maria Abbona	2020	17,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. 	Chionetti	2019	20,00 €
DOGLIANI VIGNA MAESTRA D.O.C.G.	Gillardardi	2017	20,00 €
FIORE DI HARIS D.O.C.	Gillardardi	2017	28,00 €
BARBERA D'ALBA VIGNA FRANCIA D.O.C.	Giacomo Conterno	2018	70,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2018	10,00 €
BARBERA D'ALBA RUVEI D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2018	10,00 €
BARBERA DEL MONFERRATO GOJ D.O.C. (VIVACE) MEZZA BOTTIGLIA	Cascina Castlet	2020	10,00 €
BARBERA D'ALBA CONCA TRE PILE D.O.C.	Poderi Aldo Conterno	2016	50,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2018	10,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Franco Conterno	2019	22,00 €
BARBERA D'ALBA PIANI D.O.C.	Pelissero	2018	21,00 €
BARBERA D'ALBA BATTAGLIONE D.O.C.	Renato Ratti	2019	23,00 €
BARBERA D'ALBA VIGNOTA D.O.C.	Conterno Fantino	2018	25,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Sandrone	2018	40,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Az. Agr. Pira Luigi	2019	23,00 €
BARBERA LA MATTACCHIONA VIVACE D.O.C.	Accornero	2020	18,00 €
BARBERA LA MONELLA VIVACE D.O.C.	G. Bologna Braidà	2020	16,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO D.O.C.	Marco Porello	2020	17,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Oddero	2017	25,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 	Chiara Boschis	2019	30,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 	Enrico Rivetto	2018	30,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Matteo Correggia	2018	20,00 €
BARBERA D'ALBA TRE VIGNE D.O.C.	Domenico Clerico	2018	25,00 €
BARBERA D'ASTI CA' DE PIAN D.O.C.	La Spinetta	2018	32,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	Bruno Rocca	2019	27,00 €
BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE D.O.C.G.	G. Bologna	2016	65,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS D.O.C.G.	Coppo Flli	2018	24,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Coppo Flli	2018	12,00 €
BARBERA POMO ROSSO D.O.C.G.	Coppo Flli	2018	65,00 €
BARBERA D'ASTI LAVIGNONE D.O.C.G.	Pico Maccario	2018	25,00 €
BARBERA D'ASTI SUPERIORE VALRIONDA D.O.C.G.	Dacapo	2016	23,00 €
BARBERA D'ASTI NIZZA D.O.C.G.	Franco Mondo	2015	32,00 €
BARBERA D'ASTI CASASCARPA D.O.C.G.	Scarpa	2019	24,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C. LA BOGLIONA D.O.C.G.	Scarpa	2015	44,00 €

VINI ROSSI

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.	Dacapo	2019	22,00 €
RUCHÉ LACCENTO D.O.C.G.	Montalbera	2019	25,00 €
NEBBIOLO D'ALBA MICHET D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Marchesi di Barolo	2018	12,00 €
NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE D.O.C.	M. Marengo	2019	26,00 €
NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE D.O.C.	Sandrone	2017	42,00 €
NEBBIOLO D'ALBA MICHET D.O.C.	Marchesi di Barolo	2018	24,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 	Enrico Rivetto	2019	28,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Az. Agr. Pira Luigi	2019	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO IL FAVOT D.O.C.	Poderi Aldo Conterno	2016	65,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Paolo Scavino	2018	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pecchenino	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Chiara Boschis	2018	35,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pellissero	2017	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Bruno Rocca	2019	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	La Spinetta	2017	33,00 €
LANGHE NEBBIOLO RURI D.O.C.	Seghesio	2016	28,00 €
LANGHE NEBBIOLO GINESTRINO D.O.C.	Conterno Fantino	2018	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Mauro Veglio	2018	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Massolino	2019	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO BARILÀ D.O.C.	Dosio	2017	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO GAVARINI D.O.C.	Elio Grasso	2020	27,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cavallotto	2018	36,00 €
LANGHE NEBBIOLO PERBACCO D.O.C.	Vietti	2017	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Elio Altare	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO CLARÉ J.C. D.O.C.	Cantina Vajra	2019	20,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Franco Conterno	2018	23,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2018	10,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cantina Vajra	2019	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pio Cesare	2018	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Oddero	2017	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Prunotto	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Renato Ratti	2019	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Marco Porello	2020	20,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Marco Porello	2020	10,00 €
LANGHE IL NEBBIO D.O.C.	Pio Cesare	2018	20,00 €
PINOT NERO RE NOIR D.O.C.	Lo Zoccolaio	2015	27,00 €
FREISA VIVACE D.O.C.	Cascina Gilli	2019	16,00 €
BONARDA VIVACE D.O.C.	Cascina Gilli	2020	16,00 €
GRIGNOLINO LIMONTE D.O.C.	G. Bologna Braida	2020	15,00 €
ROERO D.O.C.G.	Matteo Correggia	2016	24,00 €
ROERO TORRETTA D.O.C.G.	Marco Porello	2016	25,00 €
SITO MORESCO D.O.C.	Angelo Gaja	2017	63,00 €
LONG NOW D.O.C.	Pelissero	2014	42,00 €
GATTINARA D.O.C.G.	Roberto Conterno	2017	65,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Bruno Rocca	2017	58,00 €
BARBARESCO GALLINA D.O.C.G.	Oddero	2016	56,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Socré	2016	48,00 €
BARBARESCO NUBIOLA D.O.C.G.	Pelissero	2016	48,00 €
BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.	Cantina Francone	2018	40,00 €
BARBARESCO RISERVA VIGNETO BORDINI D.O.C.G.	La Spinetta	2016	70,00 €

VINI ROSSI

BARBARESCO D.O.C.G. 	Massimo Rivetti	2017	42,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Vignaioli	2016	35,00 €
BARBARESCO PALAS D.O.C.G.	Michele Chiarlo	2015	37,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 500 ML	Vignaioli	2015	23,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Cantina Francone	2018	18,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 	Ceretto	2017	65,00 €
BARBARESCO MARCARINI D.O.C.G. 	Enrico Rivetto	2018	60,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Gaja	2018	260,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Oddero	2015	55,00 €
BAROLO FOSSATI D.O.C.G.	Dosio	2012	60,00 €
BAROLO PANAROLE D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Franco Conterno	2016	23,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Flli Barale	2016	53,00 €
BAROLO MARCENASCO D.O.C.G.	Renato Ratti	2015	70,00 €
BAROLO MARCENASCO D.O.C.G. MEZZA BOTTIGLIA	Renato Ratti	2015	35,00 €
BAROLO TENUTA ALBE D.O.C.G.	G.D. Vajra	2015	50,00 €
BAROLO REVERDITO D.O.C.G.	Az. Agr. Reverdito	2016	45,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Renato Corino	2015	48,00 €
BAROLO DAGROMIS D.O.C.G.	Gaja	2015	120,00 €
BAROLO PANAROLE D.O.C.G.	Franco Conterno	2015	50,00 €
BAROLO CASTIGLIONE D.O.C.G.	Vietti	2014	50,00 €
BAROLO LA SERRA D.O.C.G.	Roberto Voerzio	2016	75,00 €
BAROLO SAN LORENZO D.O.C.G.	Flli Alessandria	2016	70,00 €
BAROLO SAN GIUSEPPE D.O.C.G.	Pecchinino	2015	50,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Abbona Marziano	2017	55,00 €
BAROLO BUSSIA D.O.C.G.	Prunotto	2015	70,00 €
BAROLO VIA NUOVA D.O.C.G. 	Chiara Boschis	2016	85,00 €
BAROLO CASTELLETTO VIGNA PRESSEDA D.O.C.G.	Conterno Fantino	2016	85,00 €
BAROLO ARBORINA D.O.C.G.	Az. Agr. Bovio	2017	65,00 €
BAROLO PARUSSI D.O.C.G.	Az. Agr. Bovio	2017	70,00 €

VALLE D'AOSTA

PINOT NERO D.O.P.	Elio Ottin	2018	28,00 €
PINOTE NERO D.O.P.	Les Cretes	2019	27,00 €
SYRAH D.O.P.	Les Cretes	2017	34,00 €

LOMBARDIA

SASSELLA NEBBIOLO VALTELLINA D.O.C.G.	Nino Negri	2018	27,00 €
CURTEFRANCA D.O.C.	Ca del Bosco	2016	40,00 €

VENETO

AMARONE D.O.C.G.	Villa Arvedi Bertani	2016	65,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.	Fuminelli	2018	23,00 €
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.	Fuminelli	2019	26,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO MINUET D.O.C.	Alois Lageder	2018	30,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Elena Walch	2018	26,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Peter Zemmer	2019	24,00 €
PINOT NERO MANZON D.O.C.	Kollerhof	2017	35,00 €
LAGREIN D.O.C.	Franz Haas	2019	26,00 €
LAGREIN D.O.C.	Alois Lageder	2018	24,00 €
MERLOT D.O.C.	Elena Walch	2017	20,00 €
SCHIAVA D.O.C.	Elena Walch	2018	20,00 €
TEROLDEGO ROTALIANO I.G.P.	Endrizzi	2019	23,00 €

VINI ROSSI

TOSCANA

SANGIOVESE I.G.T.	Petra	2017	35,00 €
MORELLINO DI SCANSANO SANTA MARIA D.O.C.G.	Frescobaldi	2019	20,00 €
ORNELLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.	Rocca di Frassinello	2016	24,00 €
CHIANTI GINEPRONE D.O.C.G.	Col d'Orcia	2017	22,00 €
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 	Poggio Sanpolo	2017	38,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	Cascina Mellini	2015	60,00 €
IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2019	35,00 €
TIGNANELLO I.G.T.	M. Antinori	2016	125,00 €
ORNELLAIA D.O.C.	Tenuta dell'Ornellaia	2013	215,00 €
SASSICAIA D.O.C.	Tenute San Guido	2014	200,00 €
LE VOLTE I.G.T.	Tenuta dell'Ornellaia	2019	40,00 €
GUIDALBERTO I.G.P.	Tenute San Guido	2019	70,00 €

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.	Fattoria La Valentina	2016	30,00 €
--	-----------------------	------	---------

PUGLIA

PRIMITIVO SALENTO I.G.T.	Masseria Li Veli	2018	21,00 €
NEGRAMARO MALVASIA NERA I.G.T.	Masseria Li Veli	2018	20,00 €
SALICE SALENTINO PASSAMANTE D.O.C.	Masseria Li Veli	2018	23,00 €

SICILIA E SARDEGNA

NERO D'AVOLA PASSO DELLE MULE I.G.T.	Duca di Salaparuta	2017	22,00 €
NERELLO MASCALESE LÀ VICO I.G.T.	Duca di Salaparuta	2015	23,00 €
CANNONAU DI SARDEGNA SURRAU D.O.C.	Az. Agr. Pala	2019	20,00 €
CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.	Donnafugata	2017	23,00 €
ETNA ROSSO D.O.C.	Passo Pisciaro	2018	32,00 €

BASILICATA E CALABRIA

L'ATTO AGLIANICO DEL VULTURE I.G.T.	Cantina del Notaio	2018	25,00 €
CIRÒ ROSSO RISERVA DUCA SAN FELICE D.O.C.	Librandi	2017	23,00 €

FRANCIA

BORDEAUX SUPERIOR	Monplaisir	2018	40,00 €
SANCERRE ROUGE	Delaporte	2015	40,00 €
BOURGOGNE	Domaine Alain Michelot	2015	45,00 €
BOURGOGNE PINOT NOIR	Taupenot-Merme	2017	43,00 €
CORNAS	Domaine Vincent èParis	2019	70,00 €
PINOT NERO BORBOGNE	Jean Chartron	2019	42,00 €

ARGENTINA

MALBEC	Altos Las Hormigas	2018	25,00 €
--------	--------------------	------	---------

AUSTRALIA

SHIRAZ	Yalumba	2018	23,00 €
--------	---------	------	---------

VINI ROSÉ

PELAVERGA ROSATO COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Produttori Castellar	2020	15,00 €
VITAE (BOLLICINA DI PELAVERGA SALUZZESE) D.O.C.	Az. Agr. Maero Emidio	2020	17,00 €
IL ROSATO D.O.C.	Roberto Conterno	2020	26,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Cà dei Frati	2020	10,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI D.O.C.	Cà dei Frati	2020	20,00 €
SCALABRONE ROSATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2020	22,00 €
NERELLO MASCALESE ROSÉ D.O.C. 	Feudo Montori	2019	21,00 €
ROSÉ DELLE DOLOMITI I.G.T.	Elena Walch	2020	23,00 €
GRIS BLAC	Gerard Bertrand	2020	25,00 €
WHISPERING ANGEL	Château d'Esclans	2020	30,00 €

VINI DA DESSERT

QUAGLIANO COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Bonatesta Paolo	2019	15,00 €
BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.	Giacomo Bologna	2020	16,00 €
BAROLO CHINATO AL BICCHIERE	Franco Conterno		6,00 €
MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA D.O.C.G.	Az. Agr. La Caudrina	2019	16,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	Casetta Pierluigi	2020	13,00 €
MOSCATO D'ASTI	Paolo Saracco	2020	17,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. BIANCO SPINO	La Spinetta	2019	20,00 €
L'AUTENTICA BASILICATA I.G.T. (MOSCATO E MALVASIA) 50 CL	Cantine del Notaio	2007	36,00 €
DON PX AL BICCHIERE	Pedro Ximenez	2017	7,00 €
MOSCATO PASSITO D.O.C. MEZZA BOTTIGLIA	Forteto Luja		40,00 €
MOSCATO PASSITO (MARSALA) I.G.P.	Cantine Alagna		18,00 €
MOSCATO ROSA (VIGNETI DELLE DOLOMITI) D.O.C. 500 ml	Franz Haas		36,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA I.G.P. 50 CL	Zighidi		30,00 €
TOKAJI UNGHERESE 500 ml	Royal Tokaji		26,00 €

SELEZIONE VINI AL CALICE

DOLCETTO D'ALBA € 3,50 / BARBERA D'ALBA € 4,00 / NEBBIOLO D'ALBA € 5,00

PROSECCO € 4,00 / ALTA LANGA € 6,00 / ARNEIS € 4,00 / FAVORITA € 4,00 / MULLER € 5,00 /
GEWURZTRAMINER € 6,00 / CHARDONNAY € 4,50 / FRANCIACORTA € 7,00 / ROSÉ € 4,00

GLI SFUSI

VINO IN CARAFFA BIANCO / ROSSO 1,00 L / 0,50 L / 0,25 L 10,00 € / 6,00 € / 4,00 €

SELEZIONE RUM

RUM DON PAPA	Filippine	Aged in oak 40°	10,00 €
RUM DON PAPA LIMITED EDITION	Filippine	Aged 10°	14,00 €
RON MILLONARIO RESERVA ESPECIAL XO	Perù	Agricole 40°	15,00 €
RUM HELENA FUENTE	Nicaragua	Aged 15 43°	13,00 €
RUM AGRICOLE JACQUES TREFOIS	Guadalupa	Reserve Speciale 43°	15,00 €
RON ZACAPA	Guatemala	Etiqueta Negra Reserve 43°	12,00 €
RON ZACAPA CENTENARIO XO	Guatemala	40°	15,00 €
RON DEMERARA	Guyana	15 anni 40°	10,00 €
RHUM J.M. AGRICOLE 1997	Martinica	48°	15,00 €
RHUM CLEMENT AGRICOLE XO	Martinica	42°	12,00 €
RHUM DOORLY'S	Barbados	48° 14 anni	13,00 €
RHUM BOLOGNE AGRICOLE XO	Guadalupa	42°	15,00 €
RUM NATION XO	Barbados	Anniversary Edition 40°	12,00 €
RUM DON Q GRAN ANEJO	Porto Rico	40°	10,00 €
RUM THE ARCANES EXTRA ROMA	Mauritius	18 anni	12,00 €
RUM SINGLE ORIGIN 2008	Belize	42°	12,00 €
RON ANTIGUO DIPLOMATICO RISERVA	Venezuela	Riserva esclusiva 40°	14,00 €
RON VIGIA GRAN RESERVA	Cuba	18 anos 40°	12,00 €
RHUM RYOMA 7 ANS	Japanais	40°	15,00 €
RUM ESPLORER	Australia	43°	10,00 €
RUM DOS MADERAS PX TRIPLE AGED 5+5 ANOS	Spagna	40°	13,00 €

SELEZIONE GRAPPE

GRAPPE PIEMONTESI

COSTA RUSSI GAJA	Gaja	8,00 €
GRAPPA DI BARBARESCO	Gaja	10,00 €
GRAPPE SIBONA DI: DOLCETTO, BARBERA, MOSCATO, CHARDONNAY, ARNEIS, NEBBIOLO, BAROLO		5,00 € 6,00 €
GRAPPE RISERVA SIBONA XO'	Invecchiata 6 anni	8,00 €
GRAPPE RISERVA SIBONA IN BOTTI DI: PORTO, SHERRY, MADEIRA, WHISKY, BAROLO, RUM, LA SPEZIATA, SAUTERNES		7,00 €
GRAPPE INVECCHIATE SIBONA MILLESIMATE:		
MOSCATO DEL 2010		10,00 €
BARBERA DEL 2009		10,00 €
NEBBIOLO DEL 2008		11,00 €
BARBARESCO DEL 2007		12,00 €
BAROLO DEL 2007		13,00 €

SELEZIONE GRAPPE VENETE DISTILLERIA BOTTEGA

GRAPPA TARDIVA DI UVE PASSITE	38°	7,00 €
GRAPPA FRAGRANZE	38°	10,00 €
GRAPPA BARRICATA RISERVA AMARONE	43°	9,00 €
GRAPPA PRIMO ASSAGGIO PURO GRADO	60°	7,00 €

I DOPO CENA

MOJTO ALL'ITALIANA RIVISITATO	a base di Moscato d'Asti, vodka e menta fresca del nostro orto	5,00 €
GIN TONIC		6,00 €
GIN LEMON		6,00 €
NEGRONI		7,00 €

DIGESTIVI

PIEMONTE

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO	Berto	6,00 €
RATAFIA DI LAMPONI O MIRTILLI DI ENVIE	Agridelizie	5,00 €

SICILIA

AMARO NÉPETA "SAPORI, PROFUMI E PASSIONI SICILIANE"		5,00 €
--	--	--------

COGNAC E BRANDY

PAYROT V.S.O.P.		10,00 €
J. DUPONT		7,00 €
ARMAGNAC		7,00 €
BOWMORE N.1		7,00 €
CALVADOS		6,00 €
FRAPIN VSOP		7,00 €
COURVOISIER		7,00 €
CARLOS 1º		6,00 €
CARDINAL MENDOZA		6,00 €
L'ORGANIC JEAN-LUC-PASQUET		8,00 €

BOURBON

PEAKY BLINDER		6,00 €
EAGLE RARE		6,00 €
KNOB CREEK		7,00 €
WILLIAM LAWSON'S		7,00 €
CAOL ILA SINGLE MALT SPECIAL BARREL 2011		7,00 €

WHISKY MALTO

LAPHROAIG		8,00 €
LAGAVULIN		10,00 €
OBAN		10,00 €
GLENLIVET		6,00 €
JAMESON		6,00 €
THE IRISH MAN		7,00 €
TALISKER SKYE SINGLE MALT		9,00 €
TAMDHU SINGLE MALT		10,00 €
GLENGOYNE SINGLE MALT		9,00 €

SELEZIONE WHISKY GIAPPONESE

NIKKA FROM THE BARREL	12,00 €
TOKINOKA BLENDED WHISKY	12,00 €
AKASHI BLENDED WHISKY	12,00 €
THE TOTTORI BLENDED AGED IN BAURBON BARREL	13,00 €
KURAYOSHI PURE MALT WHISKY AGED 12 YEARS	15,00 €
YAMAZAKURA BLENDED WHISKY	13,00 €
TENJAKU BLENDED WHISKY	12,00 €
HATOZAKI BLENDED WHISKY	12,00 €
NIKKA COFFEY WHISKY	12,00 €
THE NIKKA TAILORED	15,00 €
MIYAGIKYO NO AGE	13,00 €
YOICHI SINGLE MALT	12,00 €