



CHEZ NOUS, LES COULEURS DE SAISON PRENNENT GOÛT

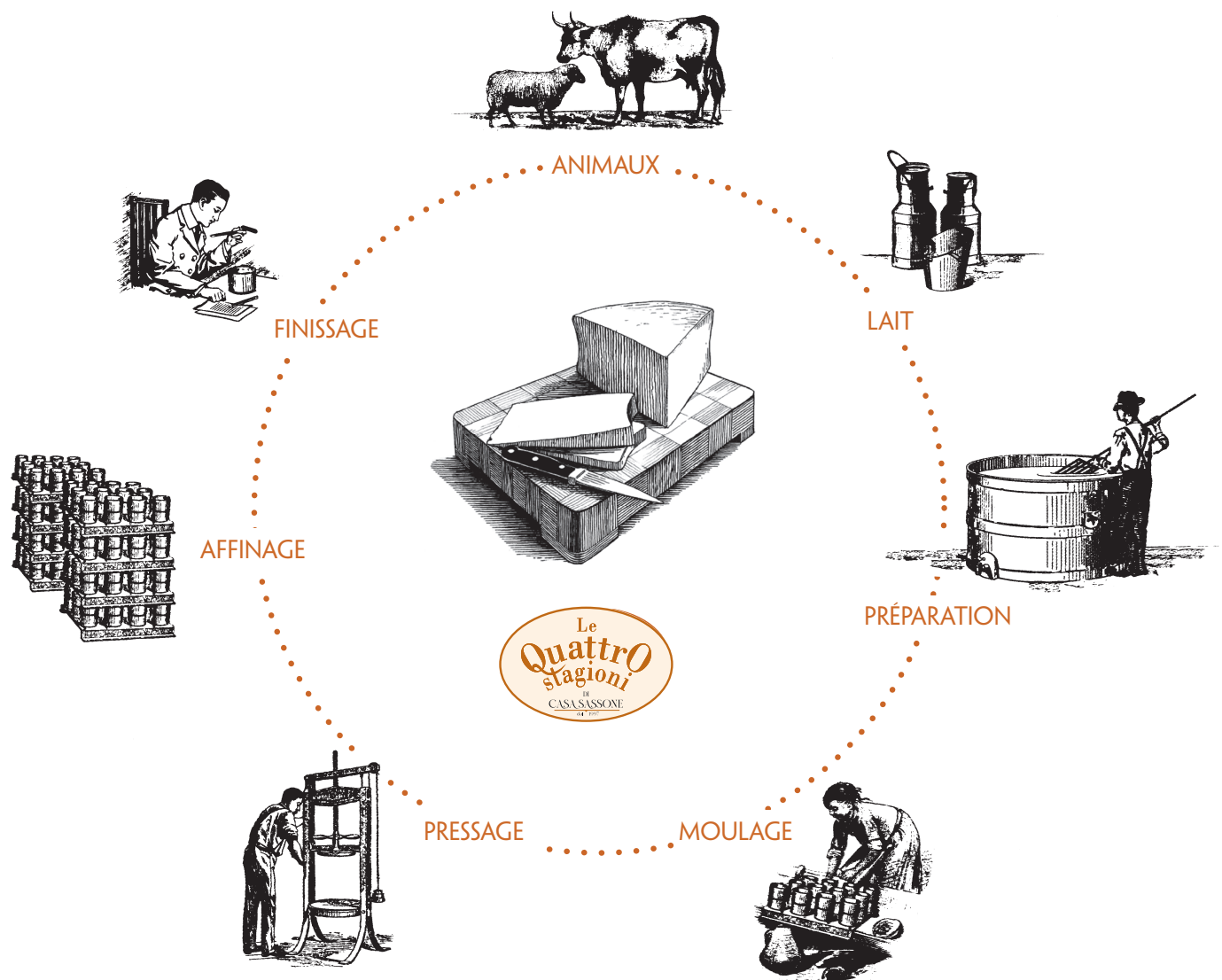
Les QUATTRO STAGIONI adhèrent à la Charte de Qualité promue par la Chambre de Commerce de Coni. Il s'avère important de valoriser les ressources du territoire en privilégiant la transparence et l'authenticité de l'offre œnogastronomique: à cet effet, nous nous engageons à utiliser des produits locaux de qualité, en prêtant une attention particulière à leur juste saisonnalité et à leur traçabilité.

Par ailleurs, nous suivons également le parcours d'obtention de certifications spécifiques : nous souhaitons non seulement opérer dans le respect de la qualité, mais également des exigences nutritionnelles de tous ceux qui portent une attention particulière dans le choix des aliments, par exemple pour des intolérances alimentaires ou des demandes religieuses.

À cet effet, nous œuvrons conformément aux procédures prévues par les certifications SANS GLUTEN pour les intolérances alimentaires, HALAL pour la cuisine islamique et KASCHER per la cuisine hébraïque.



SÉLECTION DE FROMAGES



Nos artisans fromagers sont les acteurs de la transformation du lait en fromage et nous offrent des saveurs très particulières de notre terroir.

Nous souhaitons que nos clients apprécient ces fromages. C'est pourquoi notre équipe de professionnels choisit avec soin la variété et la qualité de la production.

À travers la sélection du restaurant italien les « Quattro Stagioni », nous souhaitons vous faire découvrir les territoires et les régions les plus représentatives de notre pays.

Le principal objectif du restaurant « Quattro Stagioni » a toujours été la qualité des produits, ce qui implique une évaluation constante des fromages et la recherche continue de variétés peu connues afin d'offrir le meilleur produit sélectionné sur le marché.

La qualité et le service sont notre marque de fabrique.

SÉLECTIONS DE FROMAGES FIANDINO

Gran Kinara (fromage longuement affiné, présure végétale)
 Lou Bergier Pichin (tome traditionnelle au lait cru, présure végétale)
 L'Ottavio (fromage au lait cru à la bière artisanale et au malt d'orge)



N° 10
10€

EN COMBINAISON AVEC NOS SÉLECTIONS DE FROMAGES,
 CASA SASSONE PROPOSE
 MOSCATO PASSITO CANTINE ALAGNA

au verre
5€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
PECORINO SARDO		Sardaigne	D.O.P.	100% brebis	de 5 à 8 mois		intense, fumé
TOUMIN DAL MEL		Piémont		100% vache	frais		délicat
BRA DOP		Piémont	D.O.P.	10% brebis 90% vache	180 jours dur		intense

N° 1
7€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
TALEGGIO		Lombardie	D.O.P.	100% vache	40 days		délicat
OTTAVIO		Piemonte		100% vaccino + birra	da 1 a 3 mesi		délicat avec saveur de malt
FROMAGE DI FOSSA		Toscane		100% brebis	3 mois		franc, fort
		Marques					

N° 2
7€

DÉNOMINATION		RÉGION	D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
3. €	PECORINO TOSCANO	 Toscane	D.O.P.	100% brebis	plus de 10 mois		délicat
	RASCHERA	 Piémont	D.O.P.	100% vache	de 30 à 60 jours		raffiné
	TESTUN DELLE VINACCE	 Piémont		brebis, chèvre	140 jours		délicat Nebbiolo
	FROMAGE DI FOSSA	  Toscane Marques		100% brebis	3 mois		franc, fort

N° 3
8€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
TOMA PIEMONTESE		Piémont	D.O.P.	100% vache	de 1 à 6 mois		intense
PUZZONE DI MOENA		Trento	D.O.P.	100% vache	45 jours minimum		très goûteux
BLU MONVISO		Piémont		100% vache	plus de 30 jours		agréable, persillé
CAPRELLA		Piémont		100% chèvre	plus de 60 jours		fruité
TESTUN DELLE VINACCE		Piémont		brebis, chèvre	140 jours		moût de raisin Nebbiolo

N° 5
10€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
ROCCAVERANO		Piémont	D.O.P.	100% chèvre	de 15 à 60 jours		délicat, moelleux
CACIOCAVALLO SILANO		Italie du sud	D.O.P.	100% vache	30 jours		franc
GRAN KINARA		Piémont	D.O.P.	100% vache	24 mois		goûteux, persistant
CASTELMAGNO		Piémont	D.O.P.	90% vache, 10% brebis ou chèvre	60 jours		agréable, intense
TOMA DI LANZO		Piémont		100% cru vache	de 20 à 90 jours		délicat

N° 6
10€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
PECORINO SARDO		Sardaigne	D.O.P.	100% brebis	de 5 à 8 mois		intense, fumé
TOUMIN DAL MEL		Piémont		100% vache	frais		délicat
BRA DOP		Piémont	D.O.P.	90% vache 10% brebis	180 jour dur		intense
TALEGGIO		Lombardie	D.O.P.	100% vache	40 jours		délicat, pâte grasse
OTTAVIO		Piémont		100% vache + bière	de 1 à 3 mois		délicat avec saveurs de malt
PIT CHEESE	 	Toscane Marches		100% brebis	3 mois		franc, fort

N° 7
12€

DÉNOMINATION	RÉGION	D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
PECORINO TOSCANO	 Toscane	D.O.P.	100% brebis	plus de 10 mois		délicat
RASCHERA	 Piémont	D.O.P.	100% vache	de 30 à 60 jours		raffiné
TESTUN DELLE VINACCE	 Piémont		brebis, chèvre	140 days		moût de raisin Nebbiolo
PIT CHEESE	 Tuscany  Marche		100% brebis	3 mois		franc, fort
BRUSS	 Piémont		chèvre ou mixte	de 1 à 4 mois		très franc, fort
MURAZZANO	 Piémont	D.O.P.	80% brebis 20% vache	6 jours minimum		délicat
FONTINA	 Valle d'Aosta	D.O.P.	100% vache	minimum 80 jours		intense herbes alpines
CROTTIN	 Piémont		100% chèvre	de 2 semaines à 3 mois		délicat frais, intense affiné

N° 8
14€

DÉNOMINATION	RÉGION		D.O.P.	LAIT	AFFINAGE	ANIMAL	INTENSITÉ
TOMA PIEMONTESE		Piémont	D.O.P.	100% vache	de 1 à 6 mois		intense
PUZZONE DI MOENA		Trento	D.O.P.	100% vache	minimum 45 jours		très goûteux
BLU MONVISO		Piémont		100% vache	plus de 30 jours		agréable, persillé
CAPRELLA		Piémont		100% chèvre	plus de 60 jours		fruité
TESTUN DELLE VINACCE		Piémont		chèvre, brebis	140 jours		moût de raisin Nebbiolo
ROCCAVERANO		Piémont	D.O.P.	100% chèvre	de 15 à 60 jours		délicat, moelleux
CACIOCAVALLO SILANO		Italie du sud	D.O.P.	100% vache	30 jours		goûteux et persisant
GRAN KINARA		Piémont	D.O.P.	100% vache	24 mois		goûteux et persisant
CASTELMAGNO		Piémont	D.O.P.	90% vache, 10% brebis ou chèvre	60 jours		agréable, intense
TOMA DI LANZO		Piémont		100% vache, lait cru	de 20 à 90 jours		délicat

N° 9
16€

PIZZAS

MARGHERITA	GF (sauce tomate, mozzarella 100% "Fior di latte")	6,50 €
VALDOSTANA	(mozzarella, fondue, jambon fumé)	9,50 €
VALVARAITA	(mozzarella, Tumin del Mel, pommes de terre bouillies, fromage Grana Padano)	9,00 €
CALZONE	(sauce tomate, mozzarella, cèpes, jambon)	9,00 €
MC-MED	(sauce tomate, mozzarella, frites)	8,00 €
JAMBON	GF (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit)	7,50 €
JAMBON ET CÈPES	GF (sauce tomate, mozzarella, cèpes, jambon)	8,50 €
GORGONZOLA ET POIRES	(mozzarella, gorgonzola, poires)	9,00 €
BLANCHE ET VERTE	(mozzarella, stracchino, roquette)	8,50 €
LÉGUMES	GF (sauce tomate, mozzarella, légumes cuits, grana)	9,00 €
NAPLES	GF (sauce tomate, mozzarella, anchois)	7,50 €
VIENNOISE	GF (sauce tomate, mozzarella, saucisse du Strasbourg)	8,00 €
NORDIQUE	GF (mozzarella, saumon fumé)	9,00 €
QUATRE FROMAGES	GF (sauce tomate, différents fromages)	8,50 €
GRANA PADANO	GF (sauce tomate, tomate fraîche, mozzarella, Grana Padano, roquette)	9,50 €
SPECK ET BRIE	GF (sauce tomate, mozzarella, jambon fumé, brie)	10,00 €
SICILIENNE	(sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois)	8,00 €
CAPRICIEUSE	GF (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, cèpes, artichauts)	9,00 €
BAMBO	(sauce tomate, mozzarella, saucisse, aubergines, grana)	9,00 €
BISMARCK	GF (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf)	9,00 €
DYNAMITE	GF (sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant)	8,00 €
QUATRE SAISONS	(sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, cèpes, olives, artichauts)	9,00 €
À LA JUDEE	(sauce tomate, tomate fraîche, mozzarella, artichauts, Grana Padano)	9,00 €
FONDUE ET CÈPES	(mozzarella, fondue, cèpes)	10,00 €
CIME DI RAPA ET SALSICCIA	(mozzarella, pousses de navets et saucisse de Bra)	9,00 €
RUSTIQUE	(sauce tomate, mozzarella, saucisse, saucisson piquant, oignon, artichauts, copeaux de grana, origan)	10,00 €
TYROLIENNE	GF (mozzarella, frites, saucisse de Strasbourg)	8,50 €
LANGAROLA	(mozzarella, brocolis, saucisse de Bra, copeaux de Grana)	9,00 €
LA GRANDA AU BLEU DE LANGA	(sauce tomate, mozzarella, pommes de terre bouillies, fromage Blu di Langa)	9,00 €
FOCACCIA MEDITERRANÉE	(tomate fraîche, mozzarella en tranches, jambon cru, roquette, olives)	9,50 €
FOCACCIA ALPINE	(tomate fraîche, mozzarella en tranches, viande sèche des Grisons, roquette, copeaux de Grana)	9,50 €
FOCACCIA BUFALBRA	(mozzarella de bufflonne, saucisse de Bra, roquette)	10,00 €

PIZZAS SPÉCIALES

CREVETTES ET FLEURS	GF (mozzarella de bufflonne, tomates cerises, crevettes, fleurs de courgettes, basilic, huile d'olive extra vierge)	11,00 €
DE COURGETTES	✱ (crevettes, crevettes, seiches, moscardini, moules, palourdes, tomates cerises, olives taggiasche, ail, huile d'olive extra vierge)	12,00 €
IL PESCATORE	(mozzarella de bufflonne, oignons de Tropea, gorgonzola)	10,00 €
TROPEA	(mozzarella de bufflonne, pesto, pommes de terre, haricot verts, parmesan)	10,00 €
GENOVESE	(mozzarella de bufflonne, crème de truffes, jambon de Prague, parmesan)	11,00 €
PRAGA ET TRUFFE	(mozzarella de bufflonne, bacon, provola fumé et salade belge)	10,00 €
BACON ET PROVOLA FUMÉE	(mozzarella de bufflonne, pate de 'nduja calabraise)	10,00 €
'NDUJA CALABRAISE	(mozzarella de bufflonne – après la cuisson : rôti de porc, tomates, huile d'olive extra vierge)	10,00 €
PORCHETTA	(jambon cru, burrata, roquette, huile d'olive extra vierge)	11,00 €
FOCACCIA CRUDO E BURRATA	(mozzarella de bufflonne, thon, tomates cerises, huile d'olive extra vierge)	10,00 €

Toutes les pizzas peuvent être au blé complet sans supplément.

GF Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten, avec un supplément de 2 €
 Supplément pour la mozzarella de bufflonne 2 € • Supplément pour jambon cru / fumé 2 €
 Les plats peuvent être préparés avec de la mozzarella sans lactose, avec un supplément de 2 €

✱ Pour des raisons d'approvisionnement, certains produits pourraient être surgelés

PLATS VÉGANS

FALLAFELS	salades israéliennes et sauce tahina	GF	10,00 €
HUMMUS	purée de pois chiches avec cèpes et oignons	GF	10,00 €
SALUTARE	petites croquettes de quinoa aux herbes avec yaourt végétalien et salade	GF	10,00 €
LÉGUMES FRAIS	en beignets et frits	GF	12,00 €

SPÉCIALITÉS AUX CÉRÉALES

LA ROUGE	Orge perlé et épeautre sur lit d'épinards, anchois, crevettes et tomates cerises	9,00 €
LA BLANCHE	Orge perlé et épeautre sur lit d'épinards, poires, ricotta salée et saumon	9,00 €
LA JAUNE	Orge perlé, épeautre sur feuilles d'épinard, poulet grillé, emmenthal, tomates cerises, maïs et olives	9,00 €

SALADES

CONTADINA	Salade verte, chicorée, mozzarella, tomates, thon, oignons, carottes, œufs, roquette	GF	10,00 €
LOMBARDA	Salade verte, parmesan, fenouil, céleri, carottes, Bresaola, roquette	GF	10,00 €
PIEMONTESE	Salade verte, valériane, viande crue, parmesan, céleri, œufs, roquette.	GF	10,00 €
DELIZIOSA	Salade verte, chicorée, mozzarella, thon, tomates, œufs, maïs, olives, carottes, anchois, roquette	GF	10,00 €
ATLANTICA	Salade verte mélangée, crevettes, pommes de terre bouillies, croûtons, carottes, œufs, roquette et pommes	GF	10,00 €
NORVEGESE	Salade verte, chicorée, saumon fumé, croûtons, cœur de palmier, roquette.	GF	10,00 €
CAESAR SALAD	Salade verte, chicorée, roquette, poulet grillé, emmental, tomate cerise, carottes, croûtons	GF	10,00 €
VEGETARIANA	Salade verte mélangée, roquette, tomate cerise, carottes, fenouil, oignons, maïs, olives	GF	10,00 €
PLAT DE LÉGUMES GRILLÉS OU À LA VAPEUR		GF	10,00 €

MENU ENFANT

UNE ENTRÉE ET UN PLAT DE RÉSISTANCE AU CHOIX 12,00 €

ENTRÉES

Gnocchis aux fromages GF

Pâtes à la sauce tomate GF

PLATS DE RÉSISTANCE

Escalope panée avec frites

Pépites de poulet ❄️ avec frites

Saucisses de Francfort grillées avec frites GF

GF Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten

Hal Les plats accompagnés de ce symbole sont réalisés conformément à la certification Halal

❄️ Pour des raisons d'approvisionnement, certains produits pourraient être surgelés

Les plats peuvent être préparés avec de la mozzarella sans lactose, avec un supplément de 2 €

HUILES

LIGURIE

RAINERI

COULEUR: jaune or | SENTEUR: amande et artichaut | SAVEUR: arôme plein mais doux et délicat
UTILISATION: excellente crue pour parfaire tout plat

TERRE BORMANE

COULEUR: jaune tendant au vert | SAVEUR: sucré, parfumé et tendant aux amandes
NOUS RECOMMANDONS: plats de poisson et légumes cuits ou grillés

ARDOINO

COULEUR: jaune or | SAVEUR: doux, amande, légèrement fruité
NOUS RECOMMANDONS: idéal pour une cuisine raffinée et surtout à base de poisson

TOSCANE

TENUTA BANFI

ACIDITÉ: 0,3% | COULEUR: vert or | SAVEUR: intense, amère et piquante
UTILISATIONS: excellente crue pour parfaire tout plat

LATIUM

IL MOLINO DOP

ACIDITÉ: 0,18% | DÉNOYAUTÉE: pressoir | COULEUR: jaune tendant au vert |
PARFUM: d'herbe fraîche et de tomate | SAVEUR: amande | CONSEILLÉE: dans la soupe et sur la viande grillée

OMBRIE

TRACE BIO MARFUGA

SENTEUR: agréable, avec des arômes d'olive | SAVEUR: légère
UTILISATION: crue sur les salades, les légumes à la croque

ABRUZZES

AZ AGRICOLA MARINA PALUSCI

ACIDITÉ: 0,8% | COULEUR: jaune d'or | PARFUM: d'artichaut et de tomate | SAVEUR: intense, amère et piquant
CONSEILLÉE: sur les viandes rouges, les légumes verts et les plats à saveur intense

MONOCULTIVAR LECCINO PERSIANI BIOLOGICO

COULEUR: jaune avec nuances dorées | SAVEUR: légèrement amère et piquante, d'amande et artichauts. Intense et harmonieuse. CONSEILLÉE: avec tous les plats des poissons (les autres huiles par Persiani conseillées: MONOCULTIVAR DRITTA, BLEND SAN MARTINO and PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP)

BASILICATE

AZ AGRICOLA MARVULLI BIO

ACIDITÉ: 0,17% | COULEUR: jaune vert | SAVEUR: d'herbe, d'artichaut et d'amande amère
CONSEILLÉE: sur les viandes rouges, les légumes verts crus et les légumes

POUILLES

MURAGLIA

ACIDITÉ: 0,3% | COULEUR: vert or | SAVEUR: délicat, fruité moyen
SENTEUR: doux, harmonique | CONSEILLÉE: sur les légumes verts et le poisson

SICILE

DONNAFUGATA MILLEANNI 2014

COULEUR: jaune d'or | SAVEUR: harmonique, légèrement fruitée
CONSEILLÉE: crue, poissons et légumes

LU TRAPPITU

COULEUR: jaune tendant au vert | SAVEUR: intensité moyenne avec des notes de tomate mûre et d'herbes aromatiques | CONSEILLÉE: les soupes et les viandes blanches

De la Sicile à la Ligurie, chaque huile a sa propre identité qui introduit dans sa saveur les arômes de sa terre. Notre sélection d'huiles italiennes se prête bien à l'assaisonnement de tout type de plat, mais le même plat avec une huile différente pourrait révéler des surprises agréables. Toutes nos huiles sont disponibles pour la dégustation et l'achat.

HORS-D'ŒUVRES

LES PROPOSITION DU CHEF ANDREA

PÉTALES DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS

et Riz vénéus au réglisse



16,00 €

TENTACULE DE POULPE POÊLÉ

avec saïras à la menthe de notre jardin et mozzarella de bufalonne



16,00 €

CASA SASSONE PROPOSE L'ARRARIEMENT AVEC UN GIN LEMON

6,00 €

FILET DE THON ROUGE MÉDITERRANÉEN

avec crème de pois chiches et oignons rouges caramélisés



15,00 €

CASA SASSONE PROPOSE L'ARRARIEMENT AVEC UN GIN TONIC

6,00 €

SALADE DE FRUITS DE MER ET LEGUMES EN POT



15,00 €

RECETTES INTÉMPORELLES

SOUPE AUX HARICOTS NOIRS, MORUE CONFITE ET ESCARGOTS AU CITRON VERT

14,00 €

VITELLO TONNATO À LA PIÉMONTAISE (filet de veau froid sauce au thon)



10,00 €

TARTARE DE BŒUF DE RACE FASSONE PIÉMONTAISE



10,00 €

FLAN DE COURGETTES

avec tomates, basilic et fleurs de courgettes avec son croquant de parmesan



10,00 €

TRADITION DE LA CUISINE RÉGIONAL ITALIENNE

DÉGUSTATION DE 3 HORS-D'ŒUVRES DU JOUR



16,00 €

PORC SUR UNE SALADE D'ÉTÉ

(salade verte, feta, olives, tomates, oignons de Tropea)



10,00 €

PAUPIETTE D'AUBERGINE AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET LAPIN EN DÉS

11,00 €

SALADE CAPRESE AVEC TOMATE COEUR DE BŒUF ROSE "ROSAMILIA" DE FATTORIA LINGUA, BURRATA ET BASILIC de notre jardin



11,00 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE TYPIQUE (POUR UNE PERSONNE)



10,00 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE TYPIQUE (POUR DEUX PERSONNES)



16,00 €

PALLETTE DE POISSONS (POUR UNE PERSONNE)

truite saumonée au vin Muscat, cabillaud fumé et rouleau d'espadon

13,00 €

PALLETTE DE POISSONS (POUR DEUX PERSONNES)

truite saumonée au vin Muscat, cabillaud fumé et rouleau d'espadon

18,00 €

 Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten.

 Pour des raisons d'approvisionnement, certains produits peuvent être commandés surgelés.

PÂTES ET RISOTTOS

LES PROPOSITIONS DU CHEF ANDREA

SPAGHETTIS "CHITARRA" DE BLÉ COMPLET AVEC PALOURDES

en sauce de noisettes et feuilles de navet

14,00 €

RISOTTO CARNAROLI

aux fleurs de courgettes et aux crevettes



13,00 €

SPAGHETTIS DE GRAGNANO

aux tomates-dattes rouges, au basilic et à la ricotte salée

11,00 €

"GOBBI DI SALUZZO"

farci d'aubergines et mozzarella, aux tomates fraîches

13,00 €

RECETTES INTÉMPORELLES

PACCHERIS DE GRAGNANO

aux fruits de mer



14,00 €

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE ET TOMME DE MELLE

typiques de la vallée Varaita



10,00 €

TAJARINS AUX CÈPES

avec croustillant de parmesan



14,00 €

TRADITION DE LA CUISINE RÉGIONALE ITALIENNE

RISOTTO AUX CREVETTES ROUGES DE MAZZARA

citron vert et menthe de notre jardin



14,00 €

SPAGHETTIS DE MINUIT (SPÉCIALITÉ DE LA MAISON)

pâtes de blé de Gragnano épicées aux herbes, à l'huile d'olive extra vierge
et aux tomates légèrement piquantes

10,00 €

PETITS MACARONIS À L'ŒUF

aux courgettes trompettes, à la joue de porc et au pecorino sarde

12,00 €

Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten; sur demande, selon la disponibilité il est possible d'avoir d'autres types de pâtes (maïs, maïs blanc, riz) d'autres formes avec sauces gluten free.

Pour des raisons d'approvisionnement, certains produits peuvent être commandés surgelés.

PLATS DE RÉSISTANCE

LES PROPOSITIONS DU CHEF ANDREA

GRILLADE DE POISSONS

espadon, calmar, poulpe et crevettes avec plat d'accompagnement GF  23,00 €

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ

ou "scottadito" (la spécialité du patron) et ses accompagnements  18,00 €

SOUPE DE SEICHES AU SAFRAN EN CROÛTE DE PAIN 17,00 €

FILET DE SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTES

sur son lit de petits légumes braisés 17,00 €

RECETTES INTÉMPIRELLLES

STEAK DE BŒUF FASSONE PIÉMONTAIS GRILLÉ

sur son lit de petits légumes braisés et pommes de terre GF 25,00 €

BŒUF BRAISÉ AU BAROLO

et sa purée de pommes de terre et semoule GF 15,00 €

ENTRECÔTE DE BŒUF FASSONE

avec épinards et pommes de terre GF 17,00 €

LAPIN À L'ARGILE

avec pommes de terre farcies GF 15,00 €

TRADITION DE LA CUISINE RÉGIONAL ITALIENNE

DAURADE EN CROÛTE DE SEL

à la tomate farcie à la brunoise de légumes GF 17,00 €

FILET DE VEAU GRILLÉ

et accompagnements GF 19,00 €

FAUX-FILLET GRILLÉ

et accompagnements GF 16,00 €

FRITURE DE POISSONS, CREVETTES ET CALAMARS GF  15,00 €

GF Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten.

 Pour des raisons d'approvisionnement, certains produits peuvent être commandés surgelés.

DESSERTS

CASA SASSONE RECOMMANDE EN COMBINAISON AVEC NOS DESSERTS

MOSCATO D'ASTI PIER LUIGI CASETTA au verre **4 €**

MOJITO ITALIEN REVISITÉ AVEC MOSCATO D'ASTI, VODKA ET MENTHE FRAÎCHE DE NOTRE JARDIN **5 €**

LES PROPOSITIONS DU CHEF ANDREA

CŒUR DE MANGUE AU CHOCOLAT BLANC		6,00 €
PARFAIT AU NOUGAT avec coulée de chocolat	GF	6,00 €
DÉLICE AU CHOCOLAT Spécialité du chef		6,00 €
MERAVIGLIA AUX CITRONS DE AMALFI ET FRAMBOISES FRAÎCHES des Fattorie Lingua		7,00 €
PANNA COTTA AVEC FRAISES CARAMELISÉES et sa pâte sablée au huile d'olive	GF	6,00 €

RECETTES INTÉMPORELLES

PÊCHES FARCIES au chocolat et aux amarettis		6,00 €
CRÈME CARAMEL Spécialité de la maison	GF	6,00 €
TARTE AUX POMMES DE SALUZZO à la sauce à la vanille - Spécialité de la maison		6,00 €
GÂTEAU TIRAMISÙ	GF	6,00 €
TARTELETTE MOJITO		6,00 €
GÂTEAU MERINGUÉ avec fraises et crème fouettée	GF	6,00 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT TIÈDE		6,00 €

TRADITION DE LA CUISINE RÉGIONAL ITALIENNE

DESSERT À PARTAGER		16,00 €
DÉGUSTATION DE DESSERTS FAIT MAISON	GF	9,00 €
SALADE DE FRAISES / FRUITS DES BOIS (selon disponibilité)	GF	6,00 €
et sa glace	GF	7,00 €
TRANCHES DE FRUITS FRAIS	GF	5,00 €
et sa glace	GF	6,00 €
ANANAS	GF	5,00 €
AFFOGATO AU CAFÉ	GF	5,00 €
avec crème fouettée		6,00 €
GLACE parfums: vanille, chocolat, noisette ronde du Piémont IGP	GF	5,00 €
avec crème fouettée		6,00 €
CRÈME DE YAOURT AUX FRAMBOISES FRAÎCHES	GF	6,00 €
SORBET AUX CITRONS DE AMALFI	GF	5,00 €
SORBET AUX FRUITS (selon disponibilité)	GF	5,00 €

CAFÉ AVEC CHOCOLAT CHAUD, CRÈME FOUETTÉE ET NOUGAT		3,50 €
CAFÉ AVEC GLACE OU CRÈME FOUETTÉE		2,50 €
CAFÉ / CAFÉ D'ORGE		1,50 €
CAFÉ AU GINSENG		2,00 €
THE		2,00 €
SERVICE		2,50 €

GF Les plats présentant ce symbole peuvent être commandés sans gluten.

LES EAUX MINÉRALES

EAUX LÉGÈREMENT MINÉRALISÉES

LURISIA SOURCE SANTA BARBARA PLATE, PÉTILLANTE	0,75 l	3,50 €
Mise en bouteille à Roccaforte di Mondovi (province de Coni), elle peut avoir des effets diurétiques. Elle est particulièrement indiquée dans les régime pauvre en sodium.	0,50 l	2,50 €
SAN BERNARDO SOURCE ROCCIAVIVA PLATE, LÉGÈREMENT PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Mise en bouteille à Garesio (CN), elle peut avoir un effet diurétique et faciliter l'élimination de l'acide urique. Elle est indiquée dans l'alimentation des nourrissons et dans les régimes pauvre en sodium.		
ACQUA EVA PLATE, PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Elle coule du Monviso, la plus haute source d'Europe, 2042 m. Elle est mise en bouteille à Paesana (CN). Elle est parmi les eaux avec moins de sodium dans le monde, et elle est indiqué pour l'alimentation des nouveau-nés.		
NATURAL PANNA	0,75 l	4,00 €
Il tire son nom de la Villa Panna, ancienne réserve de chasse des Médicis, à 35 km de Florence. Elle est caractérisée par une teneur équilibrée en sels minéraux et une faible teneur en sodium.		
SPAREA SPLENDIDA PLATE, PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Elle provient de la source alpine de Luserna San Giovanni (TO), grâce a son résidu fixe à 20,3 mg/l. Elle est classée parmi les eaux les plus légères d'Italie.		

EAUX MINÉRALISÉES

SAN PELLEGRINO PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Mise en bouteille à San Pellegrino Terme (Province de Bergame), elle peut avoir des effets diurétiques et faciliter l'élimination de l'acide urique. Stimule la digestion et peut favoriser les fonctions hépatobiliaires.		
SURGIVA PLATE, PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Du parc naturel Adamello Brenta dans le Trentin. Témoin de sa très faible teneur en nitrates la pureté de la source. Il est adapté pour l'alimentation en sodium et enfants.		
PERRIER LÉGÈREMENT PÉTILLANTE	0,75 l	5,00 €
Elle jaillit à Vergèze près de Nîmes.		
PLOSE PLATE, PÉTILLANTE	0,75 l	4,00 €
Né sur la montagne de Plose, dans le Tyrol du Sud, d'une source à 1 870 m dans les Dolomites. Est une des eaux plus légers du monde grâce à la faible dureté et salinité et l'oxygène.		

LES BOISSONS

CHINOTTO LURISIA BOUTEILLE EN VERRE	0,25 l	3,50 €
COCA COLA À LA PRESSION	0,40 l	4,50 €
	0,20 l	3,50 €
COCA COLA EN CANETTE	0,33 l	3,00 €
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE BOUTEILLE EN VERRE	0,33 l	3,50 €
ESTATHÈ (CITRON, PÊCHE) EN CANETTE	0,33 l	3,00 €
JUS DE FRUITS (ORANGE, ANANAS, POMME, MIRTILLE)	0,25 l	3,00 €

LES BIÈRES ARTISANALES

BIRRIFICIO DI PADOVA DOLOMITI SPECIALE (BELLUNO - ITALIE)	0,75 l	13,00 €
Couleur : blonde. Degré d'alcool : 5,9%. Couleur claire avec des reflets d'or. Goût plein et légèrement fruité.		
BIRRIFICIO DI PADOVA DOLOMITI ROSSA (BELLUNO - ITALIE)	0,75 l	13,00 €
Couleur : rouge. Degré d'alcool : 6,7% Arôme délicat et notes caramélisées. A déguster avec des viandes et des fruits secs.		
BIRRIFICIO DELLA GRANDA AERO (LAGNASCO, CN - ITALIE)	GF 0,75 l	12,00 €
Blonde. Degré d'alcool : 5%. Goût résolument amer, au parfum herbacé et fruité.		
BIRRIFICIO DELLA GRANDA SWEETCH (LAGNASCO, CN - ITALIA)	0,75 l	12,00 €
Blanche. Degré d'alcool : 5%. Goût peu amer, au parfum agrumes et floral.		
COLLESI IMPERIALE BLOND (PESARO URBINO - ITALIE)	0,75 l	13,00 €
Blonde, StormStout non pasteurisés aux senteurs de levure fraîche et la vanille. Recommandé pour tous les repas. Degré d'alcool : 6%		
COLLESI IMPERIALE ROUGE (PESARO URBINO - ITALIE)	0,75 l	13,00 €
Couleur : rouge. Non pasteurisé, intense, aromatique et épicé. Une bière de grande longueur. Degré d'alcool : 8%		
BIRRA TOSO "LE 2 SORELLE" (SANTO STEFANO BELBO, CN - ITALIE)	0,75 l	12,00 €
Couleur : blonde doré, non pasteurisé. Degré d'alcool : 5,5%		
BIRRIFICIO LAVAL "ALBA" (gluten free) (AVIGLIANA, TO - ITALIE)	GF 0,33 l	5,00 €
Couleur : blonde ambrée. Degré d'alcool : 4,8%		
MAISEL & FRIENDS BAVARIAN ALE (BAYREUTH - GERMANIA)	0,75 l	14,00 €
Couleur: rouge amarante avec des notes de raisins secs, orange et réglisse. Degré d'alcool : 7,1 %		
MAISEL & FRIENDS INDIAN ALE (BAYREUTH - GERMANIA)	0,30 l	5,00 €
Couleur: blond cuivre. Parfums frais de vanille, de citron et d'orange. Degré d'alcool : 7,3%		
AFFLIGEM DOUBLE (OPWIJK - BELGIO)	0,75 l	14,00 €
Couleur: rouge intense double malt. Degré d'alcool : 6,8 %		
BLANCHE DE SILLY (BRUXELLES - BELGIQUE)	0,75 l	14,00 €
Couleur : jaune paille pâle. Degré d'alcool : 5%		
DIABOLICI BLOND TRIPLE (BRUXELLES - BELGIO)	0,75 l	14,00 €
Couleur: blonde intense. Triple blonde à haute fermentation et refermée en bouteille. Degré d'alcool : 8%		
WESTMALLE TRIPLE (QUENAST - BELGIQUE)	0,75 l	14,00 €
Couleur : lumière. Degré d'alcool : 9,5%		
GENEVIÈVE DE BRABANT BLANCHE (GENVAL - BELGIQUE)	0,75 l	14,00 €
Couleur: blanc. Il se distingue par son aspect légèrement voilé et très assoiffé. Degré d'alcool : 5%		
WATERLOO TRIPLE BLONDE (GENVAL - BELGIQUE)	0,75 l	14,00 €
Bière de haute fermentation de la tradition belge pure de couleur jaune or. Degré d'alcool : 8%		

LES BIÈRES

BIÈRE NASTRO AZZURRO À LA PRESSION	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	5,00 €
BIÈRE PERONI GRAN RISERVA DOUBLE MALT À LA PRESSION (ITALIE)	0,20 l	3,50 €
Couleur : intense blonde. Degré d'alcool : 6,6%	0,40 l	5,50 €
BIÈRE PERONI RED GRAN RISERVA À LA PRESSION (ITALIE)	0,20 l	3,50 €
Couleur : ambrée. Degré d'alcool : 5,2%	0,40 l	5,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL TOURTEL	0,20 l	3,50 €

GF Les bières présentant ce symbole sont sans gluten

SPUMANTI MÉTHODE CHAMPENOIS

BRUT "VALENTINO" RISERVA ELENA	Rocche dei Manzoni	2016	30,00 €
BRUT NATURE GIUSEPPE GALLIANO	Borgo Maragliano	2015	30,00 €
BRUT LUIGI COPPO METODO CLASSICO	Coppo Flli		30,00 €
BRUT RISERVA COPPO METODO CLASSICO	Coppo Flli	2009	50,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. TOTO CORDE	Cocchi	2014	38,00 €
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Contratto	2014	35,00 €
ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.	Marco Alberto	2016	36,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.	Paolo Berutti	2016	32,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.	Brera		30,00 €
ALTA LANGA EXTRA BRUT D.O.C.G.	Ettore Germano	2016	36,00 €
ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 100% CHARDONNAY	Fratelli Abrigo	2015	30,00 €
ALTA LANGA ROSÉ 100% PINOT NERO D.O.C.G.	Paolo Berutti	2015	35,00 €
METODO CLASSICO "SOLO NOIR" 100% PINOT NERO	Az. Agricola Réva		27,00 €
"CARTIZE" VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. DRY	Bisol		32,00 €
PROSECCO CONELIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.	Stefano Bottega		18,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G.	Bianca Vigna	2018	19,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G. MAGNUM	Bianca Vigna	2018	36,00 €
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		19,00 €
GIULIO FERRARI - RISERVA DEL FONDATORE	Ferrari Flli Lunelli	2008	150,00 €
TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT MILLESIMATO CUVÉE N.3	Etyssa	2014	42,00 €
TRENTO D.O.C. BRUT	Terre dell'Orso		28,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	Cà del Bosco		45,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE MAGNUM	Cà del Bosco		90,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE EXTRA BRUT "ANNAMARIA CLEMENTI"	Cà del Bosco		135,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	Enrico Gatti		30,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. DEMI BOUTEILLE	Contadi Castaldi		16,00 €
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	Cavalleri		40,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ	Vezzoli	2015	32,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ	Contadi Castaldi		33,00 €
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ D.O.C.G.	Stefano Camillucci		40,00 €
FRANCIACORTA CUVÉE ROSÉ PRESTIGE	Cà del Bosco	2014	55,00 €
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	Vezzoli		32,00 €
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO MAGNUM	Vezzoli		60,00 €
FRANCIACORTA DOSAGIO ZERO	Vezzoli		33,00 €
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. EDIZIONE TEATRO ALLA SCALA	Bellavista	2015	60,00 €
CHAMPAGNE			
CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE	Veuve Ambal		32,00 €
CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE ROSÉ	Veuve Ambal		35,00 €
LAURENT-PERRIER BRUT	Laurent-Perrier		53,00 €
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		75,00 €
GRANDE RÉSERVE	Alexandre Bonnet		65,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	Alexandre Bonnet		75,00 €

VINS BLANCS

PIEMONTE

NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO D.O.C.	Az. Agr. Le Strette	2019	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. DEMI BOUTEILLE	Marco Porello	2019	9,00 €
ROERO ARNEIS DEMI BOUTEILLE	Michele Taliano	2019	9,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Marchesi di Barolo	2019	18,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. SEMINARI	Nino Costa	2018	15,00 €
ARNEIS BRICCO CILIEGIE	Almondo	2019	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Seghesio	2019	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. CAMESTRI	Marco Porello	2019	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Matteo Correggia	2018	20,00 €
ARNEIS LANGHE BLANGÉ 	Ceretto	2019	25,00 €
FAVORITA SARVAJ DEMI BOUTEILLE	Carlo Deltetto	2019	9,00 €
LANGHE FAVORITA DEMI BOUTEILLE	Michele Taliano	2019	8,00 €
FAVORITA	Marco Porello	2020	16,00 €
FAVORITA SARVAJ	Carlo Deltetto	2019	17,00 €
FALLEGRO FAVORITA LANGHE D.O.C.	G. Gagliardo	2019	20,00 €
GAVI	Tenuta Santa Seraffa	2019	19,00 €
CHARDONNAY LANGHE BOTTICELLA 	Massimo Rivetti	2018	25,00 €
CHARDONNAY LANGHE SERBATO DEMI BOUTEILLE	Batasiolo	2018	10,00 €
CHARDONNAY LANGHE D.O.C.	Franco Conterno	2019	19,00 €
CHARDONNAY LANGHE EDUCATO	Elio Grasso	2018	23,00 €
ERBALUCE DI CALUSO	Giacometto Bruno	2019	19,00 €
LANGHE D.O.C. RIESLING HERZU	Ettore Germano	2018	30,00 €
TIMORASSO COLLI TORTONESI D.O.C.	Sasso Braglia	2015	30,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE - VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA

MOSCATO GIALLO (SECCO)	Franz Hass	2018	33,00 €
RIBOLLA GIALLA	Felluga	2019	22,00 €
RIBOLLA BRUT SPUMANTIZZATA COLLIO	Borgo Conventi		20,00 €
CHARDONNAY	Jermann	2018	27,00 €
MÜLLER THURGAU PETILLANTE	Conti D'Arco	2018	18,00 €
TERLANER AROMATICO	Terlano	2019	23,00 €
MALVASIA SOLUNA D.O.C.G.	Cantina Livon	2018	25,00 €
RIESLING	Peter Zemmer	2019	22,00 €
PINOT BIANCO	Peter Zemmer	2019	19,00 €
BEYOND THE CLOUDS	Elena Walch	2017	60,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Elena Walch	2019	20,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. DEMI BOUTEILLE	Elena Walch	2019	12,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Terlano	2019	22,00 €
TERLANER AROMATICO DEMI BOUTEILLE	Terlano	2019	12,00 €
MÜLLER THURGAU D.O.C.	Elena Walch	2019	20,00 €
SAUVIGNON WINKL	Terlano	2019	27,00 €
SAUVIGNON	Felluga	2019	19,00 €
SAUVIGNON EXCLUSIVE PLONER	Plonerhof	2018	38,00 €

VALLEE D'AOSTE

CHARDONNAY	Les Cretes	2018	23,00 €
------------	------------	------	---------

LIGURIE

PIGATO	Aschero	2018	23,00 €
VERMENTINO	Aschero	2018	22,00 €

VINS BLANCS

LOMBARDIE

LUGANA DEMI BOUTEILLE	Ca' dei Frati	2019	10,00 €
LUGANA	Ca' dei Frati	2019	18,00 €

TOSCANE

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2019	22,00 €
----------------------------	-----------------------	------	---------

OMBRIE

CERVARO DELLA SALA	Villa Antinori	2016	60,00 €
--------------------	----------------	------	---------

CAMPANIE

FALANGHINA	Guido Marsella	2018	22,00 €
GRECO DI TUFO	Guido Marsella	2018	24,00 €
FIANO DI AVELLINO	Guido Marsella	2016	25,00 €

BASILICATE

IL PRELIMINARE	Cantine del Notaio	2018	22,00 €
----------------	--------------------	------	---------

SICILIE

GRECANICO - COSTADUNE	Mandarossa	2018	18,00 €
LIGHEA	Donnafugata	2019	20,00 €
GRILLO 	Feudo Montori	2018	22,00 €
INSOLIA - CHARDONNAY "CALANICA"	Duca di Salaparuta	2019	22,00 €

SARDINIA

VERMENTINO DI SARDEGNA	Argiolas	2019	19,00 €
------------------------	----------	------	---------

FRANCE

CHABLIS	Daniel Dampé	2016	38,00 €
SANCERRE	Domaine Laporte	2018	40,00 €
BORDEAUX BLANC (100% SOUVIGNON BLANC)	Dourthe	2018	25,00 €
POUILLY-FUMÉ	Dagueneau	2018	36,00 €
GEWÜRZTRAMINER 	Neumeyer	2016	35,00 €
BOURGOGNE BLANC COTES D'AUXERRE	Domaine Grand-Roche	2017	27,00 €

AUTRICHE ET ALLEMAGNE

GRUNER VALTINER 	Karl Fritsch	2017	27,00 €
RIESLING RED STONE	Gunderloch	2017	26,00 €
RIESLING TROCHEN	Von Winning	2019	26,00 €
RIESLING JUST	Gut Hermannsberg	2018	28,00 €

VINS ROSÉS

PELAVERGA ROSATO COLLINE SALUZZESI	Produttori Castellar	2019	15,00 €
VITAE (BOLLICINA DI PELAVERRA SALUZZESE)	Az. Agr. Maero Emidio		17,00 €
IL ROSATO	Roberto Conterno	2018	24,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI DEMI BOUTEILLE	Cà dei Frati	2019	10,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI	Cà dei Frati	2019	18,00 €
SCALABRONE ROSATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2017	22,00 €
NERELLO MASCALESE ROSÉ 	Feudo Montori	2018	21,00 €
ROSÉ DELLE DOLOMITI	Elena Walch	2019	23,00 €
L'ÉCHAPPÉE - CÔTES DE PROVENCE 	Mas de Cadenet	2018	25,00 €

VINS ROUGES

PIEMONTE

PELAVERGA DI VERDUNO	Diego Morra	2019	18,00 €
PELAVERGA DELLE COLLINE SALUZZESI	Maero	2018	15,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 	Chiara Boschis	2018	19,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. DEMI BOUTEILLE	Franco Conterno	2018	9,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Franco Conterno	2018	16,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. BRICCO BASTIA	Conterno Fantino	2019	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Elio Altare	2018	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MADONNA DEL DONO	Marchesi di Barolo	2018	17,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MADONNA DEL DONO DEMI BOUTEILLE	Marchesi di Barolo	2018	9,00 €
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	Renato Ratti	2019	18,00 €
DOLCETTO CREMES	Angelo Gaja	2018	40,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Pio Cesare	2018	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Cantina Vajra	2018	18,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G.	Abbona Marziano	2018	18,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. DEMI BOUTEILLE	Abbona Marziano	2018	10,00 €
DOGLIANI D.O.C.G. SORI' DIJ BUT	Anna Maria Abbona	2018	17,00 €
DOGLIANI D.O.C.G. ASSANEN	Massimo Martinelli	2018	16,00 €
DOGLIANI D.O.C.G. SAN LUIGI 	Chionetti	2018	18,00 €
DOGLIANI D.O.C.G. VIGNA MAESTRA	Gillardi	2017	19,00 €
IORE DI HARIS	Gillardi	2017	25,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. DEMI BOUTEILLE	Franco Conterno	2017	9,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. RUVEI DEMI BOUTEILLE	Marchesi di Barolo	2017	9,00 €
BARBERA LA BIRBELLA (PETILLANTE) DEMI BOUTEILLE	Emanuele Rolfo	2017	8,00 €
BARBERA D'ALBA "CONCA TRE PILE"	Poderi Aldo Conterno	2016	45,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO DEMI BOUTEILLE	Marco Porello	2018	9,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE	Franco Conterno	2018	20,00 €
BARBERA D'ALBA PIANI	Pelissero	2017	20,00 €
BARBERA D'ALBA BATTAGLIONE	Renato Ratti	2018	23,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. "VIGNOTA"	Conterno Fantino	2018	25,00 €
BARBERA D'ALBA	Sandrone	2018	38,00 €
BARBERA LA MATTACCHIONA VIVACE	Accornero	2018	18,00 €
BARBERA LA MONELLA VIVACE	G. Bologna Braida	2019	16,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO	Marco Porello	2018	16,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Oddero	2017	25,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 	Chiara Boschis	2017	28,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Matteo Correggia	2017	20,00 €
BARBERA D'ALBA TRE VIGNE D.O.C.	Domenico Clerico	2017	25,00 €
BARBERA D'ASTI CA' DE PIAN	La Spinetta	2017	30,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	Bruno Rocca	2017	26,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. BRICCO DELL'UCCELLONE	G. Bologna	2016	65,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS	Coppo Flli	2017	24,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS DEMI BOUTEILLE	Coppo Flli	2017	12,00 €
BARBERA POMO ROSSO	Coppo Flli	2015	65,00 €
BARBERA D'ASTI BRIC BANDITI	Martinetti	2016	25,00 €
BARBERA D'ASTI LAVIGNONE D.O.C.G.	Pico Maccario	2018	25,00 €
BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. VALRIONDA	Dacapo	2016	23,00 €
BARBERA D'ASTI "NIZZA" D.O.C.G.	Franco Mondo	2015	32,00 €
BARBERA D'ASTI "CASASCARPA"	Scarpa	2017	24,00 €
RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO	Dacapo	2018	22,00 €
RUCHÉ D.O.C.G. "LACCENTO"	Montalbera	2018	25,00 €

VINS ROUGES

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MICHET DEMI BOUTEILLE	Marchesi di Barolo	2018	12,00 €
NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE	M. Marengo	2017	26,00 €
NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE	Sandrone	2017	42,00 €
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MICHET	Marchesi di Barolo	2018	23,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. "IL FAVOT"	Poderi Aldo Conterno	2016	60,00 €
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	2017	35,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pellisero	2016	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Bruno Rocca	2018	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	La Spinetta	2017	33,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. RURI	Seghesio	2016	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. GINESTRINO	Conterno Fantino	2018	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Mauro Veglio	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Massolino	2017	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. BARILÀ	Dosio	2016	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. GAVARINI	Elio Grasso	2017	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cavallotto	2017	36,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. PERBACCO	Vietti	2017	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Elio Altare	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. CLARÉ J.C.	Cantina Vajra	2018	20,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Franco Conterno	2018	23,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. DEMI BOUTEILLE	Franco Conterno	2018	10,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Cantina Vajra	2018	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Pio Cesare	2017	30,00 €
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.	Oddero	2017	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Prunotto	2017	25,00 €
LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.	Renato Ratti	2018	26,00 €
LANGHE NEBBIOLO	Marco Porello	2018	20,00 €
LANGHE NEBBIOLO DEMI BOUTEILLE	Marco Porello	2017	10,00 €
LANGHE IL NEBBIO D.O.C.	Pio Cesare	2018	20,00 €
PINOT NERO "RE NOIR"	Lo Zoccolaio	2015	26,00 €
FREISA VIVACE	Cascina Gilli	2019	16,00 €
BONARDA VIVACE	Cascina Gilli	2019	16,00 €
GRIGNOLINO LIMONTE	G. Bologna Braida	2018	15,00 €
ROERO D.O.C.G.	Matteo Correggia	2016	23,00 €
ROERO D.O.C.G. TORRETTA	Marco Porello	2015	25,00 €
SITO MORESCO	Angelo Gaja	2017	60,00 €
LONG NOW	Pellisero	2014	40,00 €
GATTINARA	Roberto Conterno	2015	60,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Bruno Rocca	2017	56,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. GALLINA	Oddero	2016	56,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Socré	2015	48,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. NUBIOLA	Pellisero	2015	46,00 €
BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.	Cantina Francone	2014	38,00 €
BARBARESCO RISERVA D.O.C.G. VIGNETO BORDINI	La Spinetta	2016	70,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 	Massimo Rivetti	2017	42,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Vignaioli	2016	33,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. PALAS	Michele Chiarlo	2015	35,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 500 ML	Vignaioli	2015	20,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. DEMI BOUTEILLE	Cantina Francone	2016	16,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Ceretto	2014	60,00 €

VINS ROUGES

BAROLO D.O.C.G.	Oddero	2015	55,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Gillardi	2014	53,00 €
BAROLO FOSSATI D.O.C.G.	Dosio	2012	58,00 €
BAROLO PANAROLE D.O.C.G. DEMI BOUTEILLE	Franco Conterno	2015	23,00 €
BAROLO D.O.C.G. 	Flli Barale	2016	50,00 €
BAROLO MARCENASCO	Renato Ratti	2014	60,00 €
BAROLO MARCENASCO DEMI BOUTEILLE	Renato Ratti	2015	30,00 €
BAROLO TENUTA ALBE D.O.C.G.	G.D. Vajra	2015	50,00 €
BAROLO REVERDITO D.O.C.G.	Az. Agr. Reverdito	2015	40,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Renato Corino	2015	48,00 €
BAROLO DAGROMIS D.O.C.G.	Gaja	2015	115,00 €
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	2015	75,00 €
BAROLO SAN LORENZO D.O.C.G.	Flli Alessandria	2013	60,00 €
BAROLO SAN GIUSEPPE D.O.C.G.	Pecchinino	2015	50,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Abbona Marziano	2015	55,00 €
BAROLO BUSSIA D.O.C.G.	Prunotto	2015	69,00 €
BAROLO D.O.C.G. VIA NUOVA	Chiara Boschis	2016	80,00 €
BAROLO D.O.C.G. CASTELLETTO VIGNA PRESSEDA	Conterno Fantino	2016	80,00 €

VALLEE D'AOSTE

PINOT NERO	Elio Ottin	2017	26,00 €
------------	------------	------	---------

VENETO

AMARONE	Villa Arvedi Bertani	2016	60,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE	Fuminelli	2017	22,00 €
"RIPASSO" VALPOLICELLA SUPERIORE	Fuminelli	2017	26,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO D.O.C. PLONER	Plonerhof	2018	30,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Elena Walch	2018	25,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Peter Zemmer	2018	23,00 €
LAGREIN D.O.C.	Franz Haas	2016	26,00 €
MERLOT D.O.C.	Elena Walch	2017	20,00 €
SCHIAVA D.O.C.	Elena Walch	2018	19,00 €

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO "SENZA FONDO" I.G.P.	Az. Agricola Lusvardi	2018	16,00 €
--------------------------------	-----------------------	------	---------

TOSCANE

SANGIOVESE I.G.T.	Petra	2017	35,00 €
MORELLINO DI SCANSANO "SANTA MARIA" D.O.C.G.	Frescobaldi	2018	20,00 €
ORNELLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.	Rocca di Frassinello	2016	22,00 €
CHIANTI D.O.C.G. "GINEPRONE"	Col d'Orcia	2017	20,00 €
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 	Poggio Sanpolo	2017	35,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	Cascina Mellini	2014	55,00 €
IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2016	30,00 €
TIGNANELLO I.G.T.	M. Antinori	2016	120,00 €
ORNELLAIA D.O.C.	Tenuta dell'Ornellaia	2013	215,00 €
SASSICAIA D.O.C.	Tenute San Guido	2013	200,00 €

ABRUZZES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA	Fattoria La Valentina	2016	28,00 €
---------------------------------	-----------------------	------	---------

POUILLES

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 €

VINS ROUGES

SICILIE E SARDINIA

NERO D'AVOLA "PASSO DELLE MULE"	Duca di Salaparuta	2017	21,00 €
NERELLO MASCALESE "LÀ VICO"	Duca di Salaparuta	2015	23,00 €
CANNONAU DI SARDEGNA "SURRAU" D.O.C.	Az. Agr. Pala	2018	20,00 €
CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.	Donnafugata	2017	22,00 €
SYRAH TERRE SICILIANE I.G.T.	Nino Gandolfo	2015	20,00 €

BASILICATE ET CALABRIE

"LATTO" AGLIANICO DEL VULTURE I.G.T.	Cantina del Notaio	2018	24,00 €
CIRÒ ROSSO RISERVA "DUCA SAN FELICE" D.O.C.	Librandi	2013	20,00 €

FRANCE

BORDEAUX SUPERIOR	Monplaisir	2016	38,00 €
SANCERRE ROUGE	Delaporte	2015	40,00 €
BOURGOGNE	Domaine Alain Michelot	2015	45,00 €
BOURGOGNE PINOT NOIR	Taupenot-Merme	2017	42,00 €

ARGENTIN

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

AUSTRALIE

SHIRAZ	Yalumba	2015	23,00 €
--------	---------	------	---------

VINS DA DESSERT

QUAGLIANO COLLINE SALUZZESI	Bonatesta Paolo	2018	14,00 €
BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.	Giacomo Bologna	2018	16,00 €
BAROLO CHINATO VERRE	Franco Conterno		6,00 €
MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA	Az. Agr. La Caudrina	2019	15,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	Casetta Pierluigi	2019	12,00 €
MOSCATO D'ASTI	Paolo Saracco	2019	16,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. BIANCO SPINO	La Spinetta	2019	18,00 €
L'AUTENTICA BASILICATA I.G.T. (MOSCATO ET MALVASIA) 50 CL	Cantine del Notaio	2007	36,00 €
DON PX VERRE	Pedro Ximenez	2017	7,00 €
MOSCATO PASSITO DEMI BOUTEILLE	Forteto Luja		38,00 €
MOSCATO PASSITO (MARSALA)	Cantine Alagna		17,00 €
MOSCATO ROSA (VIGNETI DELLE DOLOMITI) 500 ml	Franz Haas		35,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA D.O.P. 50 cl	Zighidi		26,00 €
TOKAJI UNGHERESE 500 ml	Royal Tokaji		25,00 €

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

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

PROSECCO € 3,50 / ARNEIS € 3,00 / FAVORITA € 3,50 / MULLER € 5,00 / GEWURZTRAMINER € 5,00

CHARDONNAY € 4,00 / FRANCIACORTA € 7,00 / ROSÈ € 3,50

VIN EN VRAC

VIN EN CARAFE BLANC / ROUGE	1,00 L / 0,50 L / 0,25 L	9,00 € / 5,50 € / 3,50 €
-----------------------------	--------------------------	--------------------------

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 AGRICÔLE JACQUES TREFOIS	Guadalupe	Reserve Speciale 43°	15,00 €
RON ZACAPA	Guatemala	Etiqueta Negra Reserve 43°	12,00 €
RON ZACAPA	Guatemala	Centenario XO 40°	15,00 €
RON DEMERARA	Guyana	15 ans 40°	10,00 €
RHUM J.M.	Martinica	Agricole 1997 48°	15,00 €
RHUM CLEMENT AGRICOLE XO	Martinica	42°	12,00 €
RHUM DEPAZ	Martinica	45°	12,00 €
RUM PLANTATION XO	Barbados	20 th anniversary 40 °	13,00 €
RUM NATION XO	Barbados	Anniversary Edition 40°	12,00 €
RUM DON Q GRAN ANEJO	Costa Rica	40°	10,00 €
RON CENTENARIO	Costa Rica	18 ans	12,00 €
RUM THE ARCANÉ EXTRA ROMA	Mauritius	18 ans	12,00 €
RUM PLANTATION 2003	Trinidad	42°	10,00 €
RON ANTIGUO DIPLOMATICO RISERVA	Venezuela	Réserve exclusive 40°	14,00 €
RON VIGIA GRAN RESERVA	Cuba	18 anos 40°	12,00 €
RHUM RYOMA 7 ANS	Japanais	40°	15,00 €
RHUM TEEDA	Japanais	40°	12,00 €
RUM DOS MADERAS PX TRIPLE AGED 5+5 ANOS	Spagna	40°	13,00 €

SÉLECTION GRAPPE

GRAPPE PIEMONTE

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'	Agé de 6 ans	8,00 €
GRAPPE RISERVA SIBONA IN BOTTI DI: PORTO, SHERRY, MADEIRA, WHISKY, BAROLO, RUM, LA SPEZIATA		7,00 €
GRAPPE INVECCHiate SIBONA MILLESIMATE:		
MOSCATO DEL 2008		10,00 €
BARBERA DEL 2009		10,00 €
NEBBIOLO DEL 2008		11,00 €
BARBARESCO DEL 2007		12,00 €
BAROLO DEL 2007		13,00 €

SÉLECTION 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 €

APRÈS LE DÎNER

MOJITO ITALIEN REVISITÉ avec Moscato d'Asti, vodka et menthe fraîche de notre jardin	5,00 €
GIN TONIC	6,00 €
GIN LEMON	6,00 €
NEGRONI	7,00 €

DIGESTIF

PIEMONTE

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

SICILIE

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

COGNAC ET BRANDY

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

BOURBON

JACK DANIEL'S	6,00 €
EAGLE RARE	6,00 €
REVEL STOKES CANADIAN	6,00 €
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 €

SÉLECTION WHISKY JAPONAIS

NIKKA FROM THE BARREL	10,00 €
TOKINOKA BLENDED WHISKY	11,00 €
AKASHI BLENDED WHISKY	11,00 €
THE TOTTORI BLENDED AGED IN BOURBON BARREL	11,00 €
KURAYOSHI PURE MALT WHISKY AGED 12 YEARS	15,00 €
YAMAZAKURA BLENDED WHISKY	13,00 €
TENJAKU BLENDED WHISKY	12,00 €
HATOZAKI BLENDED WHISKY	10,00 €
NIKKA COFFEE MALT WHISKY	12,00 €