

# Menu



## Per iniziare – Le nostre tapas da condividere

- La mia versione del pane, pomodoro e prosciutto spagnolo. 5€ - Crocchetta di pollo con n'duja e pomodoro al miele. 2,5€/pz
- \*-Panino al vapore allo zafferano, maionese alla menta, gamberi arrosto 6€ \*- Crocchetta di baccalà mantecato e maionese al nero di seppia 2,5€/pz
- Ostrica in tartare all'aceto balsamico con spuma di fragola. 2,5€/pz



## L'orto

- Gazpacho di pomodoro, lamponi, zucchine e pane croccante 6€



## Il carboidrato

- Plin, brasato al barolo, nocciole e caramello di vino rosso. 12€
- La nostra lasagna gourmet di anatra, funghi e tartufo estivo 13€
- Risotto di piselli, rapanelli in agrodolce e salsa di soia 12€



## Mare

- Pescato del giorno con carote e zenzero 15€
- \*-Capesante, asparagi, prosciutto crudo e limone 16€



## In Valle

- \*-Secreto iberico marinato con "chimichurri" e cocotte di parmentier 15€
- \*-Scamone di agnello in doppia panatura di nocciole, indivia al miele 16€  
ed il suo sugo

## Menu Degustazione

*Momenti Gourmet in tapas* - Sei portate a scelta dello chef in versione tapas 45€

*Una piccola condivisione* - Cinque portate a scelta dello chef in versione tapas 35€

# Una dolce conclusione



## Dolcezze

- Ricordo di Vaniglia:* mousse alla fava tonka, ganache alla vaniglia, cremoso alla liquirizia e biscotto leggermente salato 6 €
- Caffè al Mascarpone:* frolla al caffè, ganache al fondente 64%, crema al mascarpone, cremoso al caffè 6 €
- Tonda gentile:* mousse nocciola, mou al latte, pralinato alla nocciola 6 €
- L'estivo:* crema all'arancia, smoothie di fragole, frollino al profumo di aceto balsamico 6 €
- Il mio Rocher:* biscotto al caramello salato, crema al gianduia, mousse al caramello, glassa Rocher 6 €



## Da abbinare

- Moscato d'Asti DOCG 2019, Ca' del Baio 4€
- Moscato d'Asti DOCG 2019, Saracco 4€
- Barolo Chinato poderi Luigi Enaudi 5€
- Malvasia Mimmo Paone 5€
- Malvasia Lipari Mimmo Paone Passito 6€
- PX Don Pedro Ximenez 5€
- Hierbas 6€
- Grappa Marolo di Dolcetto 4€
- Grappa Marolo di Barbera 4€
- Grappa Marolo di Moscato 4€
- Grappa Marolo di Barolo 5€
- Whisky Oban 14 anni 8€
- Porto Tawny 5€
- Gin Tonic "Momenti Gourmet" 8€

# La Carta dei Vini

## Bollicine

|   |      |
|---|------|
| Asti Secco Spumante docg<br>Acquesi   | 20 € |
| Cava Brut Reserva 2014<br>Torello (Spagna)                                  | 25 € |
| Alta Langa DOCG BRUT 2015 Millesimato, metodo classico<br>Cuvage            | 35 € |
| Alta Langa Bianco DOCG Extra Brut 2016<br>Ettore Germano                    | 40 € |
| Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Pas Dosè 2014<br>Contratto                  | 52 € |
| Brut Rosè Metodo Classico<br>Enzo Boglietti                                 | 32 € |
| Nebbiolo d'Alba doc Rosè brut, Metodo Classico<br>Cuvage                    | 35 € |
| Champagne Latitude Blanc de Blanc Extra brut<br>Larmendier Bernier (Spagna) | 69 € |
| Calice Bollicine  | 6€   |
| Calice Alta Langa   | 7 €  |

## Vini Bianchi del Piemonte

|   |      |
|---|------|
| Langhe DOC Bianco Villa Giulia<br>Marchesi di Gresy<br>(Chardonnay e Sauvignon) | 22 € |
| Vino Bianco BIZZARRO 2018 BIOLOGICO<br>Cascina Val Del Prete<br>(Arneis)        | 23 € |
| Roero Arneis DOCG Bricco delle Ciliege 2018<br>Giovanni Almondo<br>(Arneis)     | 25 € |
| Roero ARNEIS DOCG 2018<br>Ermanno Costa<br>(Arneis)                             | 25 € |
| Langhe DOC Bianco BINEL 2017<br>Ettore Germano<br>(Chardonnay e Riesling)       | 26 € |
| Langhe DOC Riesling Frè 2018<br>Ca' Del Baio<br>(Riesling)                      | 33 € |
| Langhe DOC Riesling HERZU<br>Ettore Germano<br>(Riesling)                       | 35 € |

# La Carta dei Vini

## Vini Bianchi della Spagna

|   |      |
|---|------|
| Mareny DO Empordà 2018<br>Espelt (Spagna)<br>(Sauvignon Blanc, Garnatxa Bianca, Muscat)             | 20 € |
| Idoia DO Catalunya 2017<br>Ca N'Estruc (Spagna)<br>(Xarel.lo, Chardonnay, Garnatxa bianca, Macabeo) | 26 € |
| Abadia de San Campio DO Rias Baixas 2018<br>Terras Gauda (Spagna)<br>(Albarino)                     | 29 € |

## Vini Bianchi della Sicilia

|  |      |
|--|------|
| Viognier Terre Siciliane IGT Collezione di Famiglia<br>Barone Montaldo<br>(Viognier) | 20 € |
| Valcanzjria Terre Siciliane IGT<br>Gulfi<br>(Grillo, Ansonica)                       | 21 € |
| Calice Vino Bianco   | 5 €  |

## Vini Rossi del Piemonte

|   |      |
|---|------|
| Dolcetto d'Alba DOC 2019 Lodoli<br>Ca' Del Baio<br>(Dolcetto)     | 20 € |
| Dogliani DOCG siri d'jermu 2017<br>Pecchenino<br>(Dolcetto)       | 25 € |
| PIEMONTE BARBERA APP 18<br>Ricossa<br>(Barbera)                   | 20 € |
| Barbera d'Alba DOC 2018<br>Bajaj<br>(Barbera)                     | 20 € |
| Barbera d'Alba DOC 2017 Superiore<br>Le More Bianche<br>(Barbera) | 30 € |
| NIZZA DOCG 15 "Ca dei Mandorli"<br>Ricossa<br>(Barbera)           | 36 € |
| Langhe Nebbiolo DOC 2018<br>Bajaj<br>(Nebbiolo)                   | 20 € |

# La Carta dei Vini

## Vini Rossi del Piemonte

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Langhe Nebbiolo DOC 2018<br>Ettore Germano<br>(Nebbiolo)                       | 24 € | Langhe DOC Merlot 2008<br>Enzo Boglietti<br>(Merlot)                        | 47 € |
| Alba DOC 2015<br>Ermanno Costa<br>(Nebbiolo e Barbera)                         | 25 € | Langhe Pinot Nero DOC 2016<br>Pecchenino<br>(Pinot Nero)                    | 30 € |
| Langhe Nebbiolo DOC 2017<br>Carlo Giacosa<br>(Nebbiolo)                        | 27 € | Barbaresco DOCG 2016<br>Sassi<br>(Barbaresco)                               | 34 € |
| Roero DOCG "Vigna di Lino" 2015 BIO<br>Roagna Cascina Val del Prete<br>(Roero) | 28 € | Barbaresco DOCG Asili 2016 Green Experience<br>Ca' Del Baio<br>(Barbaresco) | 66 € |
| Roero Riserva DOCG 2016<br>Ermanno Costa<br>(Roero)                            | 31 € | Barolo DOCG 2015<br>Bera<br>(Barolo)  | 46 € |
| ROERO DOCG BRIC VALDIANA 2016<br>Giovanni Almondo<br>(Roero)                   | 44 € | Barolo DOCG 2014 Prapò<br>Ettore Germano<br>(Barolo)                        | 68 € |
| Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2017 Laccento<br>Montalbera<br>(Ruche)     | 26 € | Barolo DOCG "FOSSATI" 2012<br>Enzo Boglietti<br>(Barolo)                    | 79 € |

# La Carta dei Vini

## Vini Rossi della Spagna

|   |      |
|---|------|
| Les sorts Jove DO Montsant 2018<br>Mas Roig       | 20 € |
| L'equilibrista 2015 DO Catalunya<br>Ca N'Estruc   | 42 € |
| Vina Ardanza DO Rioja 2009 /2010<br>La Rioja Alta | 50 € |

## Vini Rossi della Sicilia

|   |      |
|---|------|
| Rosso Passivento Terre Siciliane IGT<br>Barone Montaldo<br>(Nero d'avola) | 21 € |
| Cerasuolo di Vittoria DOCG<br>Gulfi<br>(Nero d'Avola, Frappato)           | 26 € |
| Calice Vino Rosso   | 5 €  |

## Vini Dolci

|   |      |
|---|------|
| Moscato D'asti DOCG "101" 2019 Green Experience (0,75 L)<br>Ca' del Baio  | 16 € |
| Moscato D'asti DOCG "101" 2019 Green Experience (0,375 L)<br>Ca' del Baio | 12 € |
| Moscato d'Asti DOCG 2019<br>Saracco                                       | 19 € |
| Moscato d'Asti DOCG 2018 SUREIMOND<br>BERA                                | 19 € |
| Calice Moscato  | 4 €  |