

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

<i>Ricordo di Vaniglia:</i> mousse alla fava tonka, ganache alla vaniglia, cremoso alla liquirizia e biscotto leggermente salato	6 €
<i>Caffè al Mascarpone:</i> frolla al caffè, ganache al fondente 64%, crema al mascarpone, cremoso al caffè	6 €
<i>Tonda gentile:</i> mousse nocciola , mou al latte , pralinato alla nocciola	6 €
<i>L'estivo:</i> crema all'arancia, smoothie di fragole , frollino al profumo di aceto balsamico	6 €
<i>Il mio Rocher:</i> 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 Acquesi	20 €
Cava Brut Reserva 2014 Torello (Spagna)	25 €
Alta Langa DOCG BRUT 2015 Millesimato, metodo classico Cuvage	35 €
Alta Langa Bianco DOCG Extra Brut 2016 Ettore Germano	40 €
Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Pas Dosè 2014 Contratto	52 €
Brut Rosè Metodo Classico Enzo Boglietti	32 €
Nebbiolo d'Alba doc Rosè brut, Metodo Classico Cuvage	35 €
Champagne Latitude Blanc de Blanc Extra brut Larmendier Bernier (Spagna)	69 €
Calice Bollicine	6€
Calice Alta Langa	7 €

Vini Bianchi del Piemonte

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

La Carta dei Vini

Vini Bianchi della Spagna

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

Vini Bianchi della Sicilia

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

Vini Rossi del Piemonte

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

La Carta dei Vini

Vini Rossi del Piemonte

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

La Carta dei Vini

Vini Rossi della Spagna

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

Vini Rossi della Sicilia

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

Vini Dolci

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