700 Enolocanda

RISTORANTE · SANTA GIULETTA · OLTREPÒ PAVESE

Speisekarte und Weinkarte

Speisekarte aktualisiert am 27/11/2026 18:39

MENU ONLINE

IT · EN · FR · DE · ES

Einige kürzlich aktualisierte Beschreibungen werden vorübergehend auf Italienisch angezeigt.

Vorspeisen

GLI ARTIGIANALI **24,00 €**

Coppa Stagionata Piacentina artigianale e Salame di Varzi DOP "VECCHIA VARZI" , Pancia di maiale cotta e glassata al miele (anche da condividere)

Allergene: Eier

KÄSEAUSWAHL **14,00 €**

Auswahl frischer französischer Käse und Käse aus den Langhe mit handwerklichem Blütenhonig und frischen Beeren (Einzelportion)

Allergene: Milch

ALPINA **12,00 €**

Pinsa alla Romana mit Arnald-Schmalz und karamellisierter weißer Feigenmarmelade (6 Stück)

Allergene: Gluten

TIROLO IN ROME **12,00 €**

Römisches Pinsa-Fladenbrot mit geräuchertem Rohschinken (Speck), französischem Brie und Waldheidelbeer-Coulis (6 Stück)

Allergene: Gluten, Milch

TRA FIORI e ROVI **12,00 €**

Römisches Pinsa-Fladenbrot mit geräuchertem Scamorza-Käse, handwerklich gepökelter Schweinebacke (Guanciale) und Brombeerkonfitüre (6 Stück)

Allergene: Gluten, Milch

CAPRA CANTA **14,00 €**

Pinsa alla Romana mit geröstetem Langhe-Ziegenkäse, Safranhonig, ganzen gerösteten piemontesischen Haselnüssen, getrockneten Damaszenerrosen (6 Stück)

Allergene: Gluten, Milch, Schalenfrüchte

SOUFFLE' **12,00 €**

Karottenflan mit Karottenbrühe und Grana-Padano-Sahne, violettem Kartoffelpulver (Einzelportion)

Allergene: Eier, Milch, Sellerie

Erste Gänge

CASTAGNA NON E' **14,00 €**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und Kastanien, verfeinert mit Amaretto und einem Hauch von Senf sowie einigen Tropfen Zola Novarese DOP.

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Sellerie

RAVIOLI PIEMONTESI **14,00 €**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit in Zentrifugalbutter und Salbei sautiertem Schmorfleisch, gewürzt mit schwarzem Pfeffer und bestreut mit Grana Padano.

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Sesam, Sulfite

CORTILE **14,00 €**

Tagliolini artigianali di pasta fresca all'uovo con ragù di carni bianche di cortile fatto "come una volta" al rosso pomodoro

Allergene: Gluten, Eier, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam

Hauptgerichte

VOM GRILL **26,00 €**

Gegrilltes argentinisches Entrecôte, gemischter Bio-Salat, 24 Monate gereifte Grana Padano-Flocken und eine Balsamico-Essigreduktion mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.).

Allergene: Milch

TART-ART ATTACK **26,00 €**

Fassona Piemonteser Tatar, gewürzt mit geräuchertem Maldon-Salz, schwarzem Pfeffer und nativem Olivenöl extra, mit Johannisbeeren, Orangen und Blaubeeren, Kapernblüten, Mini-Gewürzgurken, dazu Honig-Senf.

Allergene: Milch, Senf

SCRIGNO **14,00 €**

Gegrillter handwerklich hergestellter Tomino-Käse, rote Apfelscheiben, Feigencreme und karamellisiertes Tropea-PGI-Rotzwiebelkompott (Einzelgericht)

Allergene: Milch

Beilagen

SALAT **5,00 €**

Saisonaler grüner Salat, Feldsalat, gemischter Salat oder Bio-Rucola

Allergene: Soja, Schalenfrüchte, Sesam

Desserts

SPASSI **7,00 €**

Toskanische Cantucci mit Mandeln, dazu unser Passito di Cortese in purezza aus dem Jahr 2011 (zum Eintunken!).

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sulfite

AFFOGATO ALLA CREMA **7,00 €**

Hausgemachtes Vanilleeis, dazu heißer Kaffee (auch entkoffeiniert) oder dunkle Schokolade.

Allergene: Gluten, Eier, Milch

LEMON TWIST **5,00 €**

Zwischen Eis und Sorbet – herrlich zitronig!

Allergene: Milch

TIRAMISU' ESPRESSO **7,00 €**

Vor Ort zubereitetes Tiramisu mit Temperaturkontrast – auch entkoffeiniert (ca. 10 Minuten Wartezeit)

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte

GOCCIA DI LATTE **7,00 €**

Absolut cremiges Eis mit frischer Sahne, wahlweise mit Schokoladenglasur oder gesalzenem Karamell.

Allergene: Gluten, Milch

CIOCKCANTUCCI **5,00 €**

Toskanische Cantucci mit Schokoladenstückchen

Allergene: Gluten, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte

Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure, 75-cl-Flasche **2,50 €**

Stilles Wasser, 75-cl-Flasche **2,50 €**

Kaffee

Kaffee **2,00 €**

Espresso, entkoffeiniert, Gerstenkaffee, Macchiato oder Ginsengkaffee

WEISSER GRAPPA **3,50 €**

FASSGEREIFTER GRAPPA **3,50 €**

Spirituosen und Liköre

Amaro "AMARA DI ARANCIA ROSSA" **7,00 €**

Handwerklicher sizilianischer Amaro aus handgeschälten Schalen sizilianischer Blutorangen g.g.A. (Sorte Tarocco), wilden Ätna-Kräutern und Ätna-Quellwasser

AVERNA **3,50 €**

BRAULIO **3,50 €**

FERNET BRANCA **3,50 €**

JAGERMAISTER **3,50 €**

JEFFERSON **7,00 €**

Hochwertiger handwerklicher Amaro aus Kalabrien mit ausgeprägten Zitrus- und Gewürznoten sowie langem, elegantem Abgang

RAMAZZOTTI **3,50 €**

CYNAR **3,50 €**

HANDWERKLICHER KRÄUTER- UND GEWÜRZ-AMARO **3,50 €**

Wilde Kräuter und ausgewählte piemontesische Wurzeln mit langem, würzigem Abgang

LAKRITZLIKÖR **3,50 €**

Handwerklicher Likör mit reinem Lakritzextrakt

ARANCELLO **3,00 €**

Hausgemachter Likör aus handgeschälten Sorrentiner Orangenschalen, innerhalb von 24 Stunden verarbeitet

MONTENEGRO **3,50 €**

LIMONCELLO **3,50 €**

JACK DANIEL'S Tennesse APPLE **4,00 €**

Frisch und süß mit natürlichem Aroma knackiger Äpfel

BUSHMILLS Black Bush **4,00 €**

Dreifach destillierter irischer Whiskey, feine Cuvée, Sherryfass-Reserve

TIGIN **3,00 €**

Pur oder mit Tonic (+3 €); lokaler handwerklicher Gin mit Kräutern aus dem Ticino-Park

Service

Gedeck **2,50 €**

Weinkarte

Schaumweine

Vesna Classico 2020 **32,00 €**

100 % Pinot Noir – KLASSISCHE METHODE

Allergene: Sulfite

VESNA ROSE' 2018 **32,00 €**

100 % Pinot Noir — traditionelle Flaschengärung

Allergene: Sulfite

SMILA 2013 **35,00 €**

60 % Pinot Noir — 20 % Welschriesling — 20 % maischevergorener Cortese

Allergene: Sulfite

POWI **30,00 €**

100 % Johanniter

Allergene: Sulfite

SPO'RADIC **30,00 €**

100% PINOT GRIGIO 2020

Allergene: Sulfite

SPO'STATO **45,00 €**

MEUNIER - Coupage 21.22.23.2020

Allergene: Sulfite

Rotweine

POltre Rosso (Glas) **3,50 €**

Barbera, Uva Rara und Croatina

Allergene: Sulfite

POltre Rosso **15,00 €**

Barbera, Uva Rara und Croatina

Allergene: Sulfite

Gimme Hope 2021 **15,00 €**

Barbera und Cortese

Allergene: Sulfite

Gimme Hope 2021 (Glas) **3,50 €**

Barbera und Cortese

Allergene: Sulfite

Neroir 2020 (Glas) IGT **4,00 €**

Pinot Noir

Allergene: Sulfite

Neroir 2020 IGT **20,00 €**

Pinot Noir

Allergene: Sulfite

Weißweine

POltre Bianco (Glas) **3,50 €**

Allergene: Sulfite

POltre Bianco **15,00 €**

Cuvée aus sieben Rebsorten, je nach Jahrgang unterschiedlich

Allergene: Sulfite

Spassi 2011 (Glas) **8,00 €**

100 % Cortese — Wein aus überreifen Trauben

Allergene: Sulfite

Spassi 2011 **40,00 €**

100 % Cortese — Wein aus überreifen Trauben

Allergene: Sulfite

Roséweine

PIT STOP **20,00 €**

100 % Croatina

Allergene: Sulfite

PIT STOP (Glas) **4,00 €**

100 % Croatina

Allergene: Sulfite

Reserve-Rotweine

Elisa 2015 IGT **30,00 €**

100 % Barbera

Allergene: Sulfite

Maderu 2013 IGT **30,00 €**

Pinot Noir

Allergene: Sulfite

OPpure 2015 IGT **30,00 €**

Croatina

Allergene: Sulfite

Elisa 2009 IGT **35,00 €**

100 % Barbera

Allergene: Sulfite