



Menú y carta de vinos

Menú actualizado el 13/10/2026 17:16

Entrantes

ITALIAN STARTER PACK	24,00 €
Coppa curada en Piacenza, panceta de Piacenza artesanal y salami de hígado (también disponible para compartir)	
Alérgenos: Huevos, Leche	
SELECCIÓN DE QUESOS	14,00 €
Selección de quesos frescos franceses y de las Langhe con miel artesana de flores silvestres y frutos rojos frescos (ración individual)	
Alérgenos: Leche	
ALPINA	12,00 €
Pinsa alla Romana con manteca de cerdo Arnald y mermelada de higos blancos caramelizados y frescos de temporada tardía (6 piezas)	
Alérgenos: Gluten	
TIROLO IN ROME	12,00 €
Pan plano romano tipo pinsa con jamón curado ahumado (speck), Brie francés y coulis de arándanos silvestres (6 piezas)	
Alérgenos: Gluten, Leche	
TRA FIORI e ROVI	12,00 €
Pan plano romano tipo pinsa con queso scamorza ahumado, papada de cerdo curada artesana (guanciale) y confitura de moras silvestres (6 piezas)	
Alérgenos: Gluten, Leche	
CAPRA CANTA	14,00 €
Pinsa alla Romana con queso de cabra Langhe asado, miel de azafrán, almendras enteras y rosas damascenas secas (6 piezas)	
Alérgenos: Gluten, Leche, Frutos de cáscara	
PERLA NERA	12,00 €
Pinsa alla Romana con mortadela artesanal y trufa negra (6 piezas)	
Alérgenos: Gluten, Leche	
LA GIOVANNA - PANCETTA IN TRE COTTURE glassata al miele	14,00 €
“Reinventé el San Giovanni porque alguien lo hizo hace 100 años, pero en realidad este lo inventé yo mismo” – Angelo Capitelli, acompañado de mostaza de manzana artesanal.	
Alérgenos: Leche	

Primeros platos

CHICCHE

14,00 €

Ñoquis de patata y hierbas con crema de gorgonzola Novarese DOP y avellanas tostadas del Piemonte.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Cacahuets, Leche, Frutos de cáscara

CASTAGNA NON E'

14,00 €

Raviolis caseros rellenos de calabaza Castagna, salteados en mantequilla salada derretida y salvia, con Grana Padano rallado para terminar.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Apio

CORTILE

12,00 €

Espaguetis caseros al huevo alla chitarra con ragú de carnes blancas de corral y salchicha con salsa de tomate "a la antigua".

Alérgenos: Gluten, Huevos, Soja, Leche, Apio

BRASATI

14,00 €

Tagliolini caseros al huevo con pierna de venado estofada en nuestro vino tinto y aromatizada con romero y bayas de enebro.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Apio, Sulfitos

Segundos platos

A LA PARRILLA

26,00 €

Entrecot irlandés a la parrilla, lechuga de cordero orgánica, virutas de Grana Padano añejado durante 24 meses y reducción de vinagre balsámico con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Alérgenos: Leche

TART-ART ATTACK

26,00 €

Tartar de ternera piamontesa Fassona sazonado con sal Maldon, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra con sotobosque, flores de alcaparra, pepinillos en vinagre y mostaza con miel.

Alérgenos: Leche, Mostaza

SCRIGNO

14,00 €

Queso Tomino artesanal a la parrilla, láminas de manzana roja, crema de higos y compota de cebolla roja Tropea IGP caramelizada (plato individual)

Alérgenos: Leche

COCCOLA

24,00 €

Carrillera de cerdo CBT con nuestro macerado de Pinot y Cortese, toques de naranja y pimienta rosa sobre una crema de patata.

Alérgenos: Gluten, Apio, Sulfitos

Guarniciones

ENSALADA

5,00 €

Ensalada verde de temporada, lechuga de cordero, ensalada mixta o rúcula orgánica.

Alérgenos: Soja, Frutos de cáscara, Sésamo

Postres

SPASSI

7,00 €

Cantuccini de almendras, al estilo toscano, y galletas integrales de cúrcuma maridadas con nuestro Passito di Cortese 2011 (¡para mojar!).

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Frutos de cáscara, Sulfitos

AFFOGATO ALLA CREMA

7,00 €

Helado casero de crema pastelera de vainilla para terminar con: café caliente (también descafeinado) o chocolate negro.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche

IL PICCOLO SCALDA CUORE

7,00 €

Fondant de chocolate con un corazón cálido que contrasta con mermelada de naranja amarga siciliana y crema batida con sifón.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Frutos de cáscara

LEMON TWIST

5,00 €

Entre helado y sorbete... ¡muy, muy cítrico!

Alérgenos: Leche

GOCCIA DI LATTE

7,00 €

Helado Absolut con crema fresca y un toque final a elegir entre glaseado de chocolate o caramelo salado.

Alérgenos: Gluten, Leche

Bebidas

Botella de agua con gas de 75 cl

2,50 €

Botella de agua sin gas de 75 cl

2,50 €

Cafés

Café

2,00 €

Espresso, descafeinado, café de cebada, macchiato o café de ginseng

GRAPPA BLANCA

3,50 €

GRAPPA ENVEJECIDA EN BARRICA

3,50 €

SAMBUCA

3,50 €

Licores y destilados

Amaro "AMARA DI ARANCIA ROSSA"

7,00 €

Amaro siciliano artesano con piel de naranja sanguina de Sicilia IGP (variedad Tarocco) pelada a mano, hierbas silvestres del Etna y agua de manantial del Etna

AVERNA

3,50 €

BRAULIO	3,50 €
FERNET BRANCA	3,50 €
JAGERMAISTER	3,50 €
JEFFERSON	7,00 €
Gran amaro artesano de Calabria con intensas notas cítricas y especiadas y un final largo y elegante	
RAMAZZOTTI	3,50 €
CYNAR	3,50 €
AMARO ARTESANO DE HIERBAS Y ESPECIAS	3,50 €
Hierbas silvestres y raíces seleccionadas del Piamonte con un final largo y especiado	
LICOR DE REGALIZ	3,50 €
Licor artesano con extracto puro de regaliz	
LICOR DE MIRTO NEGRO	3,50 €
ARANCELLO	3,00 €
Licor artesano casero de piel de naranja de Sorrento pelada a mano y procesada en 24 horas	
MONTENEGRO	3,50 €
SAN SIMONE	4,00 €
Amaro tradicional de Turín con hierbas y botánicos locales, entre ellos genciana, ruibarbo y mejorana, y un final equilibrado entre dulzor y amargor	
SAMBUCA	3,50 €
LIMONCELLO	3,50 €
JACK DANIEL'S Tennessee APPLE	4,00 €
Fresco y dulce, con aroma natural de manzana crujiente	
BALLANTINE'S	3,50 €
Whisky escocés	
BUSHMILLS Black Bush	4,00 €
Whiskey irlandés de triple destilación, mezcla fina, reserva en barrica de jerez	
TIGIN	3,00 €
Solo o con tónica (+3 €); ginebra artesana local elaborada con hierbas del Parque del Ticino	

Servicio

Cubierto	2,50 €
-----------------	---------------

Carta de vinos

Vinos espumosos

VESNA ROSE' 2018 32,00 €

100 % Pinot Noir — método tradicional

Alérgenos: Sulfitos

SMILA 2013 35,00 €

60 % Pinot Noir — 20 % Riesling Itálico — 20 % Cortese macerado

Alérgenos: Sulfitos

POWI 30,00 €

100 % Johanniter

Alérgenos: Sulfitos

SPO'RADIC 30,00 €

100% PINOT GRIGIO 2020

Alérgenos: Sulfitos

SPO'STATO 45,00 €

MEUNIER - Coupé 2020/21/22/23

Alérgenos: Sulfitos

Vinos tintos

POltre Rosso (copa) 3,50 €

Barbera, Uva Rara y Croatina

Alérgenos: Sulfitos

POltre Rosso 15,00 €

Barbera, Uva Rara y Croatina

Alérgenos: Sulfitos

Gimme Hope 2021 15,00 €

Barbera y Cortese

Alérgenos: Sulfitos

Gimme Hope 2021 (copa) 3,50 €

Barbera y Cortese

Alérgenos: Sulfitos

Neroir 2020 (copa) IGT	4,00 €
-------------------------------	---------------

Pinot Noir

Alérgenos: Sulfitos

Neroir 2020 IGT	20,00 €
------------------------	----------------

Pinot Noir

Alérgenos: Sulfitos

Vinos blancos

POltre Bianco (copa)	3,50 €
-----------------------------	---------------

Alérgenos: Sulfitos

POltre Bianco	15,00 €
----------------------	----------------

Mezcla de siete variedades de uva que cambia según la añada

Alérgenos: Sulfitos

Spassi 2011 (copa)	8,00 €
---------------------------	---------------

100 % Cortese — vino de uvas sobremaduradas

Alérgenos: Sulfitos

Spassi 2011	40,00 €
--------------------	----------------

100 % Cortese — vino de uvas sobremaduradas

Alérgenos: Sulfitos

Vinos rosados

PIT STOP	20,00 €
-----------------	----------------

100 % Croatina

Alérgenos: Sulfitos

PIT STOP (copa)	4,00 €
------------------------	---------------

100 % Croatina

Alérgenos: Sulfitos

Vinos tintos reserva

Elisa 2015 IGT	30,00 €
-----------------------	----------------

100 % Barbera

Alérgenos: Sulfitos

Maderu 2013 IGT	30,00 €
------------------------	----------------

Pinot Noir

Alérgenos: Sulfitos

OPpure 2015 IGT	30,00 €
------------------------	----------------

Croatina

Alérgenos: Sulfitos

Elisa 2009 IGT

35,00 €

100 % Barbera

Alérgenos: Sulfitos
