700 Enolocanda

RISTORANTE · SANTA GIULETTA · OLTREPÒ PAVESE

Menú y carta de vinos

Menú actualizado el 27/11/2026 18:39

MENU ONLINE

IT · EN · FR · DE · ES

Algunas descripciones recién actualizadas se muestran temporalmente en italiano.

Entrantes

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)

Alérgenos: Huevos

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 (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, avellanas enteras tostadas del Piamonte y rosas de Damasco secas (6 piezas).

Alérgenos: Gluten, Leche, Frutos de cáscara

SOUFFLE' — 12,00 €

Flan de zanahoria con caldo de zanahoria y crema de Grana Padano, polvo de patata morada (plato individual)

Alérgenos: Huevos, Leche, Apio

Primeros platos

CASTAGNA NON E' **14,00 €**

Raviolis caseros rellenos de calabaza y castaña, aromatizados con amaretto y ligeros toques de mostaza con gotas de Zola Novarese DOP.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Apio

RAVIOLI PIEMONTESI **14,00 €**

Raviolis caseros rellenos de carne estofada salteada en mantequilla centrifugada y salvia con pimienta negra y una pizca de queso Grana Padano.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Apio, Sésamo, Sulfitos

CORTILE **14,00 €**

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

Alérgenos: Gluten, Huevos, Cacahuetes, Soja, Frutos de cáscara, Apio, Sésamo

Segundos platos

A LA PARRILLA **26,00 €**

Entrecot argentino a la parrilla, ensalada mixta 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 piamontés Fassona sazonado con sal ahumada de Maldon, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra con grosellas, naranja y arándanos, flores de alcaparra, pepinillos pequeños acompañado de 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

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 €**

Cantucci toscanos con almendras maridados con nuestro Passito di Cortese in purezza 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

LEMON TWIST **5,00 €**

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

Alérgenos: Leche

TIRAMISU' ESPRESSO **7,00 €**

Tiramisú preparado al momento con contraste de temperatura; también descafeinado (tiempo de espera aproximado: 10 minutos).

Alérgenos: Gluten, Huevos, Leche, Frutos de cáscara

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

CIOCKCANTUCCI **5,00 €**

Cantucci toscanos con pepitas de chocolate

Alérgenos: Gluten, Cacahuetes, Leche, Frutos de cáscara

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 €**

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

ARANCELLO **3,00 €**

Licor artesano casero de piel de naranja de Sorrento pelada a mano y procesada en 24 horas

MONTENEGRO **3,50 €**

LIMONCELLO **3,50 €**

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

Fresco y dulce, con aroma natural de manzana crujiente

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 Classico 2020 — **32,00 €**

100% Pinot Noir - MÉTODO CLÁSICO

Alérgenos: Sulfitos

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