700 Enolocanda

RISTORANTE · SANTA GIULETTA · OLTREPÒ PAVESE

Menu et carte des vins

Menu mis à jour le 27/11/2026 18:39

MENU ONLINE

IT · EN · FR · DE · ES

> Certaines descriptions récemment mises à jour sont temporairement affichées en italien.

Entrées

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)

Allergènes: Œufs

SÉLECTION DE FROMAGES — 14,00 €

Sélection de fromages frais français et des Langhe, miel artisanal toutes fleurs et fruits rouges frais (portion individuelle)

Allergènes: Lait

ALPINA — 12,00 €

Pinsa alla Romana au saindoux Arnald et confiture de figues blanches caramélisées (6 pièces)

Allergènes: Gluten

TIROLO IN ROME — 12,00 €

Pain plat romain de type pinsa garni de jambon cru fumé (speck), Brie français et coulis de myrtilles sauvages (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait

TRA FIORI e ROVI — 12,00 €

Pain plat romain de type pinsa garni de fromage scamorza fumé, joue de porc salée artisanale (guanciale) et confiture de mûres sauvages (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait

CAPRA CANTA — 14,00 €

Pinsa alla Romana avec fromage de chèvre Langhe grillé, miel au safran, noisettes entières grillées du Piémont, roses de Damas séchées (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait, Fruits à coque

SOUFFLE' — 12,00 €

Flan de carottes au bouillon de carottes et crème de Grana Padano, poudre de patate douce violette (plat individuel)

Allergènes: Œufs, Lait, Céleri

Premiers plats

CASTAGNA NON E' **14,00 €**

Raviolis maison farcis à la citrouille et aux châtaignes, aromatisés à l'amaretto et à de légères notes de moutarde avec quelques gouttes de Zola Novarese AOP.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri

RAVIOLI PIEMONTESI **14,00 €**

Raviolis maison farcis de viande braisée sautée au beurre centrifugé et à la sauge, poivrée et parsemée de Grana Padano.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sésame, Sulfites

CORTILE **14,00 €**

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

Allergènes: Gluten, Œufs, Arachides, Soja, Fruits à coque, Céleri, Sésame

Plats principaux

AU GRIL **26,00 €**

Entrecôte argentine grillée, salade composée bio, copeaux de Grana Padano affiné 24 mois et réduction de vinaigre balsamique IGP.

Allergènes: Lait

TART-ART ATTACK **26,00 €**

Tartare piémontais Fassona assaisonné de sel fumé de Maldon, de poivre noir et d'huile d'olive extra vierge, avec des groseilles, des oranges et des myrtilles, des fleurs de câpres, des mini cornichons et accompagné de moutarde au miel.

Allergènes: Lait, Moutarde

SCRIGNO **14,00 €**

Fromage Tomino artisanal grillé, voiles de pomme rouge, crème de figues et compote d'oignons rouges Tropea IGP caramélisés (plat individuel)

Allergènes: Lait

Accompagnements

SALADE **5,00 €**

Salade verte de saison, mâche, salade composée ou roquette bio

Allergènes: Soja, Fruits à coque, Sésame

Desserts

SPASSI **7,00 €**

Cantucci toscans aux amandes, accompagnés de notre Passito di Cortese in purezza 2011 (à tremper !)

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Sulfites

AFFOGATO ALLA CREMA **7,00 €**

Glace à la vanille maison, à déguster avec : un café chaud (même décaféiné) ou du chocolat noir.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait

LEMON TWIST **5,00 €**

Entre glace et sorbet... intensément citronné !

Allergènes: Lait

TIRAMISU' ESPRESSO **7,00 €**

Tiramisu préparé sur place avec contraste de température - également décaféiné (environ 10 minutes de temps d'attente)

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque

GOCCIA DI LATTE **7,00 €**

Crème glacée pure avec de la crème fraîche, nappée au choix de chocolat ou de caramel au beurre salé.

Allergènes: Gluten, Lait

CIOCKCANTUCCI **5,00 €**

Cantucci toscans aux pépites de chocolat

Allergènes: Gluten, Arachides, Lait, Fruits à coque

Boissons

Bouteille d’eau gazeuse de 75 cl **2,50 €**

Bouteille d’eau plate de 75 cl **2,50 €**

Cafés

Café **2,00 €**

Espresso, décaféiné, café d’orge, macchiato ou café au ginseng

GRAPPA BLANCHE **3,50 €**

GRAPPA ÉLEVÉE EN FÛT **3,50 €**

Spiritueux et liqueurs

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

Amaro sicilien artisanal aux zestes d’orange sanguine de Sicile IGP (variété Tarocco) pelés à la main, herbes sauvages et eau de source de l’Etna

AVERNA **3,50 €**

BRAULIO **3,50 €**

FERNET BRANCA **3,50 €**

JAGERMAISTER **3,50 €**

JEFFERSON **7,00 €**

Grand amaro artisanal calabrais aux notes marquées d’agrumes et d’épices, avec une finale longue et élégante

RAMAZZOTTI **3,50 €**

CYNAR **3,50 €**

AMARO ARTISANAL AUX HERBES ET ÉPICES **3,50 €**

Herbes sauvages et racines sélectionnées du Piémont, finale longue et épicée

LIQUEUR DE RÉGLISSE **3,50 €**

Liqueur artisanale à l’extrait pur de réglisse

ARANCELLO **3,00 €**

Liqueur artisanale maison à base de zestes d’orange de Sorrente pelés à la main et travaillés dans les 24 heures

MONTENEGRO **3,50 €**

LIMONCELLO **3,50 €**

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

Frais et doux, avec un arôme naturel de pomme croquante

BUSHMILLS Black Bush **4,00 €**

Whiskey irlandais triple distillation, assemblage fin, réserve en fût de xérès

TIGIN **3,00 €**

Pur ou avec tonic (+3 €) ; gin artisanal local élaboré avec les herbes du parc du Tessin

Service

Couvert **2,50 €**

Carte des vins

Vins effervescents

Vesna Classico 2020 — **32,00 €**

100 % Pinot Noir - MÉTHODE CLASSIQUE

Allergènes: Sulfites

VESNA ROSE' 2018 — **32,00 €**

100 % Pinot Noir — méthode traditionnelle

Allergènes: Sulfites

SMILA 2013 — **35,00 €**

60 % Pinot Noir — 20 % Riesling italique — 20 % Cortese macéré

Allergènes: Sulfites

POWI — **30,00 €**

100 % Johanniter

Allergènes: Sulfites

SPO'RADIC — **30,00 €**

100% PINOT GRIGIO 2020

Allergènes: Sulfites

SPO'STATO — **45,00 €**

MEUNIER - Coupage 2020/21/22/23

Allergènes: Sulfites

Vins rouges

POltre Rosso (verre) — **3,50 €**

Barbera, Uva Rara et Croatina

Allergènes: Sulfites

POltre Rosso — **15,00 €**

Barbera, Uva Rara et Croatina

Allergènes: Sulfites

Gimme Hope 2021 — **15,00 €**

Barbera et Cortese

Allergènes: Sulfites

Gimme Hope 2021 (verre) **3,50 €**

Barbera et Cortese

Allergènes: Sulfites

Neroir 2020 (verre) IGT **4,00 €**

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

Neroir 2020 IGT **20,00 €**

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

Vins blancs

POltre Bianco (verre) **3,50 €**

Allergènes: Sulfites

POltre Bianco **15,00 €**

Assemblage de sept cépages variant selon le millésime

Allergènes: Sulfites

Spassi 2011 (verre) **8,00 €**

100 % Cortese — vin issu de raisins surmûris

Allergènes: Sulfites

Spassi 2011 **40,00 €**

100 % Cortese — vin issu de raisins surmûris

Allergènes: Sulfites

Vins rosés

PIT STOP **20,00 €**

100 % Croatina

Allergènes: Sulfites

PIT STOP (verre) **4,00 €**

100 % Croatina

Allergènes: Sulfites

Vins rouges de réserve

Elisa 2015 IGT **30,00 €**

100 % Barbera

Allergènes: Sulfites

Maderu 2013 IGT **30,00 €**

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

OPpure 2015 IGT **30,00 €**

Croatina

Allergènes: Sulfites

Elisa 2009 IGT **35,00 €**

100 % Barbera

Allergènes: Sulfites