700 Enolocanda

RISTORANTE · SANTA GIULETTA · OLTREPÒ PAVESE

Menu e carta dei vini

Menu aggiornato il 21/11/2026 18:44

MENU ONLINE

IT · EN · FR · DE · ES

Antipasti

GLI ARTIGIANALI **24,00 €**

Coppa Stagionata Piacentina artigianale e Salame di Varzi DOP "VECCHIA VARZI" (anche da condividere)

Allergeni: Uova

SELEZIONE DI FORMAGGI **14,00 €**

Selezione di formaggi freschi Francesi e delle Langhe accompagnati da miele millefiori artigianale e sottobosco fresco (Monoporzione)

Allergeni: Latte

ALPINA **12,00 €**

Pinsa alla Romana con Lardo di Arnald e confettura fichi bianchi caramellati (6 pezzi)

Allergeni: Glutine

TIROLO IN ROME **12,00 €**

Pinsa alla Romana con Speck affumicato, Brie francese e coulisse di mirtilli neri di bosco (6 pezzi)

Allergeni: Glutine, Latte

TRA FIORI e ROVI **12,00 €**

Pinsa alla Romana con Scamorza affumicata, Guanciale artigianale e confettura di more di rovo (6 pezzi)

Allergeni: Glutine, Latte

CAPRA CANTA **14,00 €**

Pinsa alla Romana con tronchetto di capra delle Langhe passato al forno, miele allo zafferano, nocciole tostate intere Piemontesi, rose Damasche essicate (6 pezzi)

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

SOUFFLE' **14,00 €**

Flan di carote con crema di grana e polvere di patate viola (piatto singolo)

Allergeni: Uova, Latte, Sedano

PANCIONA **12,00 €**

Pancettona di maiale stufata e glassata al miele con sentori affumicati servita con mostarda di ciliegie e chutney di cipolle caramellate

Allergeni: Senape

Primi

BALORDA NOSTALGIA **14,00 €**

Ricetta storica 1859 Notte antecedente La Grande "Battaglia di Montebello"; Prima De.Co. Italiana Non Registrata. Ingredienti: Tagliatelle artigianali all'uovo, Speck affumicato, Lingua di manzo, Sedano, Burro e pepe nero macinato

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Sedano

CASTAGNA NON E' **14,00 €**

Raviolo artigianale ripieno di Zucca e Castagna profumata all'amaretto e sentori leggeri di mostarda, saltato al burro fuso di centrifuga salato e crema di zola

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Sedano

RAVIOLI PIEMONTESI **14,00 €**

Raviolini artigianali con ripieno di brasato, con burro tedesco, salvia e grana

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Sedano, Sesamo, Solfiti

CORTILE **14,00 €**

Bigoli artigianali di pasta fresca all'uovo con ragù di carni bianche di cortile

Allergeni: Glutine, Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Sedano, Sesamo

Secondi

SULLA GRIGLIA **26,00 €**

Entrecote Argentina alla griglia, misticanza bio, scaglie di Grana 24 mesi di stagionatura e riduzione di aceto balsamico IGP

Allergeni: Latte

TART-ART ATTACK **26,00 €**

Battuta di Fassona Piemontese condita al sale maldon fumè, pepe nero e olio EVO con ribes, arancia e mirtilli a vivo, fior del cappero, mini cetriolini accompagnata da senape al miele

Allergeni: Latte, Senape

SCRIGNO **14,00 €**

Tomino artigianale grigliato, veli di mela rossa, cremoso di fichi e composta di cipolla rossa di Tropea IGP caramellata (piatto singolo)

Allergeni: Latte

Contorni

INSALATA **5,00 €**

Insalata verde di stagione, valerianella, misticanza o rucola BIO

Allergeni: Soia, Frutta a guscio, Sesamo

Dolci

SPASSI **7,00 €**

Cantucci alla Toscana con mandorle in abbinamento al nostro Passito di Cortese in purezza 2011 (da pucciare!)

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio, Solfiti

LEMON TWIST **5,00 €**

Tra un gelato ed un sorbetto.. LIMONOSO!

Allergeni: Latte

TIRAMISU' ESPRESSO **7,00 €**

Tiramisu' fatto al momento con contrasto di temperature - anche decaffeinato (10 minuti di attesa circa)

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio

GOCCIA DI LATTE **7,00 €**

Gelato assoluto con Panna fresca da finire a vostra scelta tra : Glassa al cioccolato o Caramello salato

Allergeni: Glutine, Latte

CIOCKCANTUCCI **5,00 €**

Cantucci alla Toscana con gocce di cioccolato

Allergeni: Glutine, Arachidi, Latte, Frutta a guscio

SONO COTTA **6,00 €**

Panna Cotta al cucchiaio con caramello salato e sale maldon fumè

Allergeni: Latte

Degustazioni

Degustazione guidata a partire da TRE vini di cui una Riserva o un Metodo Classico **15,00 €**

A partire da TRE vini includendo o un Metodo Classico o una Riserva con possibilità di abbinamento al piatto

Allergeni: Solfiti

Bevande e co.

Bottiglia 75 cl Acqua Frizzante **2,50 €**

Bottiglia 75 cl Acqua Naturale **2,50 €**

CAFFE'

Caffè **2,00 €**

Espresso - Decaffeinato - Orzo - Macchiato - Ginseng

GRAPPA BIANCA **3,50 €**

GRAPPA BARRICATA **3,50 €**

Liquori

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

Amaro artigianale Siciliano con scorze di arance rosse di Sicilia IGP (varietà Tarocco) pelate a mano, erbe spontanee dell'Etna ed acqua di fonte delle sorgenti dell'Etna

AVERNA **3,50 €**

BRAULIO **3,50 €**

FERNET BRANCA **3,50 €**

JAGERMAISTER **3,50 €**

JEFFERSON **7,00 €**

Importante Amaro artigianale Calabrese con importanti note agrumate e speziate con finale lungo ed elegante

RAMAZZOTTI **3,50 €**

CYNAR **3,50 €**

Amaro di "ERBE E SPEZIE ARTIGIANALE" **3,50 €**

Erbe spontanee e radici selezionate del Piemonte con un finale lungo e speziato

LIQUIRIZIA **3,50 €**

Artigianale con estratto di liquirizia pura

ARANCELLO **3,00 €**

Liquore artigianale fatto in casa a base di scorze d'arancia di Sorrento lavorante in 24 ore e pelate a mano

MONTENEGRO **3,50 €**

LIMONCELLO **3,50 €**

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

Fresco e dolce con aroma naturale di Mela Croccante

BUSHMILLS Black Bush **4,00 €**

IRISH WHISKEY triple distilled finest blend SHERRY CASK RESERVE

TIGIN **3,00 €**

Liscio o miscelato con tonica (+3 euro) GIN artigianale locale prodotto con le erbe del Parco Nazionale del Ticino

Servizio

Coperto **2,50 €**

Carta dei vini

Vini Spumanti

Vesna Classico 2020 — **32,00 €**

100% Pinot Nero - METODO CLASSICO

Allergeni: Solfiti

VESNA ROSE' 2018 — **32,00 €**

100% PINOT NERO - METODO CLASSICO

Allergeni: Solfiti

SMILA 2013 — **35,00 €**

60% PINOT NERO - 20% RIESLING ITALICO - 20% CORTESE macerato

Allergeni: Solfiti

POWI — **30,00 €**

100% JOHANNITER

Allergeni: Solfiti

SPO'RADIC — **30,00 €**

100% PINOT GRIGIO 2020

Allergeni: Solfiti

SPO'STATO — **45,00 €**

MEUNIER - Coupage 2020/21/22/23

Allergeni: Solfiti

Vini Rossi

POltre Rosso (calice) — **3,50 €**

Barbera, Uva Rara, Croatina

Allergeni: Solfiti

POltre Rosso — **15,00 €**

Barbera, Uva Rara, Croatina

Allergeni: Solfiti

Gimme Hope 2021 — **15,00 €**

Barbera, Cortese

Allergeni: Solfiti

Gimme Hope 2021 (calice) **3,50 €**

Barbera, Cortese

Allergeni: Solfiti

Neroir 2020 (calice) IGT **4,00 €**

Pinot Nero

Allergeni: Solfiti

Neroir 2020 IGT **20,00 €**

Pinot Nero

Allergeni: Solfiti

Vini Bianchi

POltre Bianco (calice) **3,50 €**

Allergeni: Solfiti

POltre Bianco **15,00 €**

7 Uvaggi differenti in base all'annata di vendemmia

Allergeni: Solfiti

Spassi 2011 (calice) **8,00 €**

100% Cortese - Vino da Uve Stramature

Allergeni: Solfiti

Spassi 2011 **40,00 €**

100% Cortese - Vino da Uve Stramature

Allergeni: Solfiti

Vini Rosati

PIT STOP **20,00 €**

100% Croatina

Allergeni: Solfiti

PIT STOP (calice) **4,00 €**

100% Croatina

Allergeni: Solfiti

Vini Rossi Riserva

Elisa 2015 IGT **30,00 €**

100% Barbera

Allergeni: Solfiti

Maderu 2013 IGT **30,00 €**

Pinot Nero

Allergeni: Solfiti

OPpure 2015 IGT **30,00 €**

Croatina

Allergeni: Solfiti

Elisa 2009 IGT **35,00 €**

100% Barbera

Allergeni: Solfiti