



Menu e carta dei vini

Menu aggiornato il 20/09/2026 12:10

Antipasti

ITALIAN STARTER PACK	22,00 €
Coppa Stagionata e Pancetta La Giovanna in tre cotture e Bocconcino di Bufala Campana (anche da condividere)	
Allergeni: Uova, Latte	
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 coulis di mirtilli neri di bosco (6 pezzi)	
Allergeni: Glutine, Latte	
CAPRA CANTA	14,00 €
Pinsa alla Romana con troncetto fresco di capra delle Langhe passato al forno, miele allo zafferano, mandorle intere, rose Damasche essicate (6 pezzi)	
Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio	
MALE NECESSARIO	22,00 €
Olive all'ascolana, Frittelle d'alga e gamberetti, Carciofini pastellati, Mozzarelline panate, Bocconcini al pomodoro (da condividere)	
Allergeni: Glutine, Crostacei, Uova, Latte	

Primi

BALORDA NOSTALGIA	12,00 €
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	

NAPULE' **12,00 €**

Frittatine alla Napoletana tradizionale, piselli, prosciutto cotto e grana

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Sedano

CORTILE **12,00 €**

Spaghettoni artigianali all'uovo con ragù di carni bianche di cortile "come una volta" e salsa di pomodoro

Allergeni: Glutine, Uova, Soia, Latte, Sedano

Secondi

SULLA GRIGLIA **26,00 €**

Entrecote sulla griglia, insalatina bio, scaglie di Grana 24 mesi di stagionatura e riduzione di aceto balsamico IGP

Allergeni: Latte

TART-ART **26,00 €**

Battuta di Fassona Piemontese condita al sale, pepe nero e olio EVO, cipolline borettane, arancia bio e sottobosco accompagnata da senape al miele

Allergeni: Latte, Senape

SCRIGNO **14,00 €**

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

Allergeni: Latte

Contorni

OSSESSIONE **5,00 €**

Patatine fritte rustiche servite con salse HEINZ

Allergeni: Glutine

INSALATA **5,00 €**

Insalata verde di stagione, valerianella, misticanza o rucola BIO

Allergeni: Soia, Frutta a guscio, Sesamo

Dolci

SPASSI **7,00 €**

Cantucci alle mandorle ricetta "alla Toscana" e biscottini integrali alla curcuma in abbinamento al nostro Passito di Cortese in purezza 2011 (da pucciare!)

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

AFFOGATO ALLA CREMA **7,00 €**

Gelato artigianale alla Crema Pasticcera con vaniglia da finire a piacere con : CAFFE' caldo (anche decaffeinato) o CIOCCOLATO FONDENTE

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

IL PICCOLO SCALDA CUORE	7,00 €
Foundant al cioccolato con cuore caldo in contrasto a marmellata di arance amare di Sicilia con Panna montata al Sifone	
Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio	
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	
SALAME DI CIOCCOLATO	7,00 €
Salame al cioccolato artigianale servito con panna montata al sifone	
Allergeni: Glutine, Arachidi, Latte, Frutta a guscio	

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 €
SAMBUCA	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	
MIRTO NERO	3,50 €
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 €
SAN SIMONE	4,00 €
Amaro tradizionale di Torino con una selezione di erbe e botaniche locali, tra cui genziana, rabarbaro e maggiorana con finale bilanciato tra dolcezza e amaro	
SAMBUCA	3,50 €
LIMONCELLO	3,50 €
JACK DANIEL'S Tennessee APPLE	4,00 €
Fresco e dolce con aroma naturale di Mela Croccante	
BALLANTINE'S	3,50 €
SCOTCH WHISKY	
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 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