



M E N U



A N T I P A S T I

VITELLO TONNATO CON CAPPERO FINTO VIGIZZINO € 17,00
Veal in tuna sauce with "fake vigezzino" caper (3,4,9)

BATTUTA DI MANZO 2.0 (7,9) € 16,00
su un disco di porcini e fonduta di Blu di Formazza
Steak Tartare served with Porcini mushrooms, and Blue cheese fondue

SFERA VEGETARIANA (1,3,7,8,10,11) € 14,00
Polpetta di coste, cialda di paprika e pinoli, in olio di basilico e cipolle borettane
Vegetarian ball with pine nuts and paprika crumbs, basil oil and onion sauce

TRIS DI POLENTA (1,3,7,9) € 14,00
con porcini, fonduta di blu di Formazza e sfilacciato di vitello
Polenta with porcini mushrooms, cheese fondue and shredded veal

P R I M I P I A T T I

RAVIOLI DEL PLIN (1,3,7,9) € 17,00
in riduzione di midollo e birra, con aria alle erbe provenzali
Ravioli with bone marrow and beer reduction, and provencal herbs air

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (1,3,9) € 16,00
Tagliatelle with boar ragout

GNOCCHI DI CASTAGNE (1,7) € 16,00
con toma d'alpe e granella di castagne
Chestnuts gnocchi with cheese fondue and chestnuts crumble

CREMA DI SEDANO RAPA (1,7,9) € 14,00
con chips di gorgonzola e taccole
Celeriac soup with gorgonzola chips and snow peas

RISOTTO CARNAROLI (1) € 17,00
con taleggio, zucca bruciata e pancetta tesa
Risotto with taleggio cheese, burnt pumpkin and bacon



S E C O N D I P I A T T I

STRACOTTO DEL PRETE CON MELE, PATATE E
PINOLI (8,9,12) € 19,00
Overcooked veal with apples, potatoes and pine nuts

PEPITE DI BACCALÀ (1,3,4) € 18,00
al lime e timo, su purea di fagiolo nero e chips di friarielli
Codfish seasoned with lime and time, black beans puree and rabe chips

GUANCIA DI VITELLO IN CBT (1,3,7) € 20,00
con rösti di patate, uva fragola ridotta al vino rosso, crema
parmantier e porro fritto
Veal's cheek served with potatoes rösti, grapes in wine reduction and leek

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI (8,7) € 14,00
con varietà di confetture
Cheese selection

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI (12) € 14,00
Cold cuts platter

TAGLIERE MISTO (1,3,7,8,12) € 16,00
Mixed platter

D E S S E R T

PANE, LATTE E FANTASIA (3,7,8) € 7,00
Torta panelatte con spuma di uvetta sultanina al rum e
ostia di latte

BOUNET DELLO CHEF ALLE CASTAGNE (7) € 8,00

STRUDEL DI FICHI E MANDORLE (1,3,7,8,12) € 7,00
con spuma di zabaione

TARTAMELA (1,13) € 8,00

Se necessario richiedere la tabella degli allergeni. Si prega di comunicare al
personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

C A R T A D E I V I N I

B I A N C H I

Chardonnay La Gera, Cantine Garrone	Val d'Ossola	€ 27,00
Roero Arneis*	Piemonte	€ 18,00
Arneis Langhe, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 20,00
Muller Thurgau, Clos Blanc	Valle D'Aosta	€ 20,00
Lugana, Pasqua	Veneto	€ 26,00
Ribolla Gialla Colli Orientali, Sirch	Friuli	€ 23,00
Sauvignon, Sirch	Friuli	€ 22,00
Sauvignon, Ferruccio Sgubin	Friuli	€ 32,00
Vermentino, Melani	Toscana	€ 19,00
Greco di Tufo, Cutizzi	Campania	€ 25,00
Falerio Pecorino, Fausti	Marche	€ 18,00
Torre del Falco Fiano, Torrevento	Puglia	€ 18,00
Gewurztraminer reserve, Hunawihr	Francia	€ 31,00
Riesling reserve, Hunawihr	Francia	€ 27,00

R O S A T I

Spumante Basin, Edoardo Patrone	Val d'Ossola	€ 22,00
Rosato Primofiore, Casa V. Nebiolo	Piemonte	€ 19,00
Rosè di Merlot, Casa Brancaia	Toscana	€ 23,00

B O L L E E V I N I D O L C I

Champagne Ployez Jacquemart Brut, Blanc des Blancs	€ 80,00
Blanquette de Limoux Vignobles Vergnes	€ 23,00
Prosecco Doc Extra Dry, Casa V. Nebiolo	€ 18,00
Prosecco V8 Extra Dry	€ 23,00
Prosecco Superiore Extra Dry Brut, Perini	€ 19,00
Passerina Spumante Brut, Fausti	€ 18,00
Franciacorta Brut, Elisabetta Abrami	€ 38,00
Dulcis in Fundo, Moscato di Trani	€ 22,00
Moscato, Casa V. Nebiolo	€ 17,00

R O S S I

Matteo, Villa Mercante	Val d'Ossola	€ 21,00
Prünent, Villa Mercante	Val d'Ossola	€ 31,00
Munaloss, Cantine Garrone	Val d'Ossola	€ 15,00
Ca' d'Matè, Cantine Garrone	Val d'Ossola	€ 27,00
Prünent 10 Brente, Cantine Garrone	Val d'Ossola	€ 46,00
Barbera d'Alba*	Piemonte	€ 18,00
Langhe Nebbiolo*	Piemonte	€ 19,00
Dolcetto d'Alba Boschi Berri, Marcarini	Piemonte	€ 25,00
Barbera d'Alba "A bon rendere", Taliano	Piemonte	€ 21,00
Barbera D'Alba Sup. "Senza Luce", Sebaste	Piemonte	€ 34,00
Barbera d'Alba, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 20,00
Barbaresco 2019, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 42,00
Barbaresco 2020, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 45,00
Barbaresco MonTERSINO, Taliano	Piemonte	€ 43,00
Barolo, Taliano	Piemonte	€ 49,00
Barolo di La Morra, Marcarini	Piemonte	€ 53,00
Barolo Langhe 2018, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 50,00
Ruchè La tradizione, Montalbera	Piemonte	€ 25,00
"Tre", Casa Brancaia	Toscana	€ 27,00
Cabernet Sauvignon "N°2", Casa Brancaia	Toscana	€ 33,00
Chianti Classico, Casa Brancaia	Toscana	€ 28,00
Chianti Riserva, Tenuta Sticciano	Toscana	€ 30,00
Rosso di Montalcino, Cantina Montalcino	Toscana	€ 23,00
Syrah PerDomenico, Fausti	Marche	€ 28,00
Ghenos Primitivo di Manduria, Torrevento	Puglia	€ 21,00
Cabernet Franc, San Giovanni	Veneto	€ 18,00
Valpolicella classico, Roja	Veneto	€ 25,00
Valpolicella Ripasso, Pasqua	Veneto	€ 26,00
Pinot Noir, Clos Blanc	Valle D'Aosta	€ 23,00
Barolo Langhe 2018, Cantine Sobrero	MAGNUM	€ 75,00
Barbaresco 2016, Cantine Sobrero	MAGNUM	€ 75,00

*Vino della casa - Bottiglia La Casermetta, Casa Vinicola Nebiolo

A P E R I T I V I E L I Q U O R I

G R A P P E

Grappa Storica Bianca - Domenis	€ 4,50	Grappa Storica Bianca	€ 3,00
Grappa Storica Verde - Domenis	€ 4,50	Grappa "La Preziosa"	€ 4,00
Grappa Barrique 903	€ 4,50	Grappa di Barolo	€ 6,00
Grappa Bianca Futura - Domenis	€ 3,50		

A M A R I , L I Q U O R I E D I S T I L L A T I

Amari generici	€ 3,50	Liquirizia	€ 3,00
Brandy Mediterraneo Suau - 15 anni	€ 5,00	Mirtilla - Patrone	€ 4,00
Rum Relicario - Vermouth Finish	€ 8,00	Barolo Chinato	€ 9,00
Rum Zafra - 21 anni	€ 30,00	Genziana Monterosa	€ 4,00
Scotch Whisky Lagavulin - 16 anni	€ 30,00	Genepy Monterosa	€ 4,00
Whiskey single malt Ballykeefe	€ 8,00		
Whisky single Malt Caol Ila - 18 anni	€ 8,00		

A P E R I T I V I E C O C K T A I L S

A N A L C O L I C I

Crodino	€ 3,00
Pomodoro condito	€ 5,00
Rose Lemon Spritzer	€ 6,00
Analcolico Da Branin	€ 6,00
Cocktail di frutta	€ 6,00

A L C O L I C I E C O C K T A I L S

Campari soda	€ 3,00
Spritz	€ 5,00
Hugo	€ 5,00
Gin-tonic London	€ 7,00
Gin-tonic Malfy	€ 8,00
Gin-tonic Major	€ 8,00
Negroni	€ 6,00
Negroni Sbagliato	€ 6,00
Americano	€ 6,00
Zingarella	€ 5,00
Alcolico Da Branin	€ 7,00

B I R R E

La Tresca Blanche 0,5 L	€ 7,00
La Tresca Sibaris 0,5 L	€ 7,00
Keller Engel 0,5 L	€ 6,00
Weiss Engel 0,5 L	€ 6,00
Balabiott Sciura 0,33 L	€ 5,00
Balabiott 40 Dì 0,33 L	€ 5,00
Menabrea/Ichnusa 0,33 L	€ 4,00
Menabrea ambrata 0,33 L	€ 4,00
Ichnusa Non filtrata 0,33 L	€ 4,00

C A F È D A B R A N I N

C A F F E T T E R I A

Caffè	€ 1,50	Americano	€ 2,40
Caffè corretto	€ 1,70	Caffè con panna	€ 2,50
Decaffeinato	€ 1,60	Cappuccino	€ 1,60
Orzo	€ 1,50/1,70	Latte Macchiato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50/1,70	Tè caldo/Tisana	€ 2,00
Marocchino	€ 1,60	Tè e rum	€ 2,50

B I B I T E

Bibite in lattina	€ 2,50
Acqua	€ 1,00
Succhi di frutta	€ 2,50
Acqua tonica	€ 2,50
Thè verde	€ 3,00
Thè verde	€ 3,00

B I R R E

La Tresca Blanche 0,5	€ 6,00
La Tresca Sibaris 0,5	€ 6,00
Keller Engel 0,5	€ 5,00
Weiss Engel 0,5	€ 5,00

A P E R I T I V O

Crodino	€ 3,00
Campari soda	€ 3,00
Spritz	€ 5,00
Hugo	€ 5,00
Gin-tonic London	€ 6,00
Gin-tonic Malfy	€ 8,00
Gin-tonic Major	€ 8,00

Balabiott Sciura	€ 5,00
Balabiott 40 Dì	€ 5,00
Menabrea/Ichnusa	€ 3,50
Menabrea ambrata/Ichnusa NF	€ 3,50



T A B E L L A D E G L I A L L E R G E N I

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut). 

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. 

3 Uova e prodotti a base di uova. 

4 Pesce e prodotti a base di pesce. 

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. 

6 Soia e prodotti a base di soia. 

7 Latte e prodotti a base di latte. 

8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 

9 Sedano e prodotti a base di sedano. 

10 Senape e prodotti a base di senape. 

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. 

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. 

13 Lupini e prodotti a base di lupini. 

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. 