



# M E N U



## A N T I P A S T I

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| VITELLO TONNATO E CARMELLO SALATO (3,4,7)                                     | € 17,00 |
| <i>Veal in tuna sauce with salty caramel</i>                                  |         |
| “...CHE PALLE LA PARMIGIANA” (3,7)                                            | € 15,00 |
| sfere di melanzana, mozzarella, pomodorini e chips di parmigiano              |         |
| <i>Eggplants parmigiana, mozzarella, cherry tomatoes and Parmigiano chips</i> |         |
| CROSTONE CON PROSCIUTTO NOSTRANO (1,3)                                        | € 13,00 |
| pane e prosciutto di nostra produzione, maionese rosa e misticanza            |         |
| <i>Bruschetta with homemade ham, pink mayonnaise and mixed salad</i>          |         |
| TROTA MARINATA AGLI AGRUMI (4)                                                | € 14,00 |
| <i>Trout marinated in citrus</i>                                              |         |

## P R I M I P I A T T I

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| IL PLIN DI PRIMAVERA (1,3,5,7,8)                                                       | € 16,00 |
| Ravioli del plin con pesto di zucchine e crudo vigezzino                               |         |
| <i>Plin ravioli with zucchini pesto and local prosciutto crudo</i>                     |         |
| PACCHERI AI DATTERINI GIALLI E BURRATA A CRUDO (1,3,7)                                 | € 17,00 |
| <i>Paccheri with “Datterini” tomatoes sauce and fresh burrata</i>                      |         |
| RISOTTO CARNAROLI AL FIENO E TALEGGIO (7)                                              | € 17,00 |
| con pere caramellate                                                                   |         |
| <i>Risotto with hay-infused butter, taleggio cheese and caramelized pears</i>          |         |
| STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO E AGLIO (1,7,8)                                      | € 16,00 |
| ORSINO                                                                                 |         |
| con fagiolini saltati e patate                                                         |         |
| <i>Strozzapreti with basil and wild garlic pesto, sautéed green beans and potatoes</i> |         |





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

BRANIN BURGER (1,6,7) € 17,00

180g di manzo, il nostro pane integrale, toma di Masera, insalata, pomodoro, cipolla croccante, bacon caramellato e maionese rosa

*180g of beef, our wheat bread, local cheese, salad, tomatoes, crunchy onions, caramelized bacon and pink mayonnaise*

CROCCHETE DI BACCALÀ MANTECATO (1,3,4) € 18,00

con cipolla caramellata e insalatina di finocchio al limone

*Cod fish croquettes with caramelized onions and fennel salad*

PETTO D'ANATRA IN RIDUZIONE DI ALBICOCCA (12) € 21,00

con crema di patate e barbabietola

*Duck breast cooked in apricot reduction with potatoes and beetroot cream*

CAPUNET VEGETARIANO (3,7) € 17,00

con scamorza filante

*Vegetarian cabbage roll with scamorza cheese*

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI (8,7) € 16,00

con dischetti caldi di polenta di Beura

*Cheese selection with warm Polenta*

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI (12) € 16,00

*Cold cuts platter*

TAGLIERE MISTO (1,3,7,8,12) € 18,00

*Mixed platter*

## D E S S E R T

IL TIRAMISÙ ROVESCIATO (1,3,7) € 8,00

PANNACOTTA CON RIDUZIONE AL BARBERA (7,12) € 8,00

TARTAMELA (1,3,7) € 8,00

PESCA RIPIENA (1,3,8) € 8,00

I numeri tra parentesi si riferiscono alla tabella degli allergeni, se necessario richiederla al personale. Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari.

In mancanza di fresco, sarà utilizzato il prodotto congelato o abbattuto.





## 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. 



# 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 | € 21,00 |
| Lugana, Pasqua                        | Veneto        | € 26,00 |
| Ribolla Gialla Colli Orientali, Sirch | Friuli        | € 23,00 |
| Sauvignon, Sirch                      | Friuli        | € 23,00 |
| Sauvignon, Ferruccio Sgubin           | Friuli        | € 30,00 |
| Vermentino, Melani                    | Toscana       | € 21,00 |
| Greco di Tufo, Cutizzi                | Campania      | € 25,00 |
| Falerio Pecorino, Fausti              | Marche        | € 20,00 |
| Torre del Falco Fiano, Torrevento     | Puglia        | € 20,00 |
| Gewurztraminer reserve, Hunawihl      | Francia       | € 30,00 |
| Riesling reserve, Hunawihl            | Francia       | € 27,00 |

---

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

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Champagne Ployez Jacquemart Brut, Blanc des Blancs | € 85,00 |
| Blanquette de Limoux Vignobles Vergnes             | € 30,00 |
| Prosecco Doc Extra Dry, Casa V. Nebiolo            | € 19,00 |
| Prosecco V8 Brut                                   | € 24,00 |
| Nebolè Travaglini, Metodo Classico                 | € 52,00 |
| Passerina Spumante Brut, Fausti                    | € 20,00 |
| Franciacorta Brut, Elisabetta Abrami               | € 38,00 |
| Alta Langa Metodo Classico Brut, Vinchio Vaglio    | € 32,00 |
| Dulcis in Fundo, Moscato di Trani                  | € 24,00 |
| Moscato, Casa V. Nebiolo                           | € 17,00 |

---

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



## R O S A T I

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

---

## R O S S I

|                                             |              |         |
|---------------------------------------------|--------------|---------|
| Matteo, Villa Mercante                      | Val d'Ossola | € 23,00 |
| Prünent, Villa Mercante                     | Val d'Ossola | € 31,00 |
| Munaloss, Cantine Garrone                   | Val d'Ossola | € 19,00 |
| Ca' d'Matè, Cantine Garrone                 | Val d'Ossola | € 27,00 |
| Prünent 10 Brente, Cantine Garrone          | Val d'Ossola | € 42,00 |
| Barbera d'Alba*                             | Piemonte     | € 18,00 |
| Langhe Nebbiolo*                            | Piemonte     | € 19,00 |
| Dolcetto d'Alba Boschi Berri, Marcarini     | Piemonte     | € 26,00 |
| Barbera d'Alba "A bon rendere", Taliano     | Piemonte     | € 23,00 |
| 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     | € 55,00 |
| Ruchè La tradizione, Montalbera             | Piemonte     | € 25,00 |
| Nebbiolo Gattinara 2020, Travaglini         | Piemonte     | € 37,00 |
| Nebbiolo Gattinara 2020, Travaglini (0,5 L) | Piemonte     | € 25,00 |
| Gattinara Riserva 2018, Travaglini          | Piemonte     | € 64,00 |
| Barolo "Essenze" 2008, Vite Colte           | Piemonte     | € 73,00 |

---

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



## R O S S I

|                                                |               |          |
|------------------------------------------------|---------------|----------|
| “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  |
| Bolgheri Il Bruciato, Guado al Tasso, Antinori | Toscana       | € 35,00  |
| Tignanello 2020, Marchesi Antinori             | Toscana       | € 160,00 |
| Merlot Sodale, Famiglia Cotarella              | Lazio         | € 28,00  |
| Syrah PerDomenico, Fausti                      | Marche        | € 28,00  |
| Ghenos Primitivo di Manduria, Torrevento       | Puglia        | € 22,00  |
| Pinot Noir, Clos Blanc                         | Valle D'Aosta | € 23,00  |
| Cabernet Franc, San Giovanni                   | Veneto        | € 20,00  |
| Valpolicella classico, Roja                    | Veneto        | € 25,00  |
| Valpolicella Ripasso, Pasqua                   | Veneto        | € 26,00  |
| Amarone della Valpolicella, Caterina Zardini   | Veneto        | € 70,00  |
| Barolo Langhe 2020, Cantine Sobrero            | MAGNUM        | € 100,00 |
| Barbaresco 2019, Cantine Sobrero               | MAGNUM        | € 95,00  |
| Gattinara 2020, Travaglini                     | MAGNUM        | € 90,00  |

*“non puoi comprare la felicità, ma puoi  
comprare del buon vino...”*

*Salute!*




---

\*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                   | € 20,00 | Genziana Monterosa | € 4,00 |
| Scotch Whisky Lagavulin - 16 anni     | € 15,00 | Genepy Monterosa   | € 4,00 |
| Whisky 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              | € 4,00 |
| Pomodoro condito     | € 5,00 |
| Rose Lemon Spritzer  | € 6,00 |
| Analcolico Da Branin | € 6,00 |
| Cocktail di frutta   | € 6,00 |
| Bibita in lattina    | € 3,50 |

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

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Campari soda       | € 4,00 |
| 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     | € 8,00 |
| La Tresca Sibaris 0,5 L     | € 8,00 |
| Keller Engel 0,5 L          | € 6,00 |
| Weiss Engel 0,5 L           | € 6,00 |
| Balabiott Sciura 0,33 L     | € 7,00 |
| Balabiott Ammuina 0,33 L    | € 6,00 |
| Menabrea/Ichnusa 0,33 L     | € 5,00 |
| Menabrea ambrata 0,33 L     | € 5,00 |
| Ichnusa Non filtrata 0,33 L | € 5,00 |

### C A F F E T T E R I A

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Caffè           | € 1,50      |
| Caffè corretto  | € 1,70      |
| Decaffeinato    | € 1,60      |
| Orzo            | € 1,50/1,70 |
| Ginseng         | € 1,50/1,70 |
| Cappuccino      | € 1,80      |
| Tè caldo/Tisana | € 2,50      |
| Tè e rum        | € 3,00      |
| Americano       | € 2,40      |