



M E N U



A N T I P A S T I

VITELLO TONNATO E CARMELLO SALATO (3,4,7) <i>Veal in tuna sauce with salty caramel</i>	€ 17,00
MILLEFOGLIE DI PANE PERGAMENA (1,8) con caprino alle erbe provenzali e composta di fichi e noci <i>Feuilletè of parchment bread with goat cheese, and fig and walnuts jam</i>	€ 15,00
TONNO DI CONIGLIO (9) con verdure croccanti <i>Rabbit tuna with crunchy vegetables</i>	€ 15,00
PANINO AL VAPORE E ACCIUGHE AL VERDE (1,7,10) <i>Steamed Bao buns with anchovies in typical "green sauce"</i>	€ 14,00

P R I M I P I A T T I

PLIN AL RAGÙ D'ARROSTO (1,3,4,9) <i>Plin ravioli with roast beef ragout</i>	€ 17,00
PACCHERI, POLPO E VERDURE CROCCANTI (1,4,9) <i>Paccheri with octopus and fresh crunchy vegetables</i>	€ 18,00
RISOTTO CARNAROLI AL GORGONZOLA DI ANZOLA (7) e riduzione di frutti rossi <i>Risotto with gorgonzola cheese and red berries reduction</i>	€ 17,00
RICORDANDO LA PASTA RÜSTIA (1,7) Strozzapreti con porri, patate, pancetta, formaggio nostrano e cannella <i>Strozzapreti with leeks, potatoes, bacon, local cheese and cinnamon</i>	€ 16,00



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

ENTRECÔTE "CAFÉ DE BRANIN" (1,7,10) € 20,00
Controfiletto di manzo al burro d'alpe e bagnetto verde, con patate al
forno
Beef sirloin marinated in butter and parsley sauce with bakekd potatoes

STRACOTTO DI VITELLO AL PRUNENT CON MELE E € 19,00
PATATE (12)
Overcooked veal cooked in Prunent wine with apples and potatoes

POLENTA E... TRILOGIA (1,4,6,7,10) € 18,00
Polenta e baccalà mantecato, ragù di salsiccia e fonduta di formaggi
Polenta with cod fish, sausage ragout and cheese fondue

CAPUNET VEGETARIANO (3,7) € 17,00
Involtino di verza vegetariano con scamorza filante
Vegetarian cabbage roll with scamorza cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI (8,7) € 16,00
con miele e composta del giorno
Cheese selection with warm honey and jam

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

STRUDEL DI FICHI E ZABAIONE (1,3,7) € 8,00

PANNACOTTA IN RIDUZIONE DI BARBERA E FRAGOLE (7,12) € 8,00

TARTAMELA (1,3,7) € 8,00

MOUSSE DI MARRONI E CIOCCOLATO (7) € 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	€ 20,00
Langhe DOC Arneis, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 23,00
Müller Thurgau, Ketmeir	Alto Adige	€ 22,00
Pinot Grigio “I.d.F.”, Santa Margherita	Alto Adige	€ 25,00
Petite Arvine, Ottin	Valle D'Aosta	€ 34,00
Lugana Sup. “Molin”, Cà Maiol	Lombardia	€ 27,00
Ribolla Gialla Colli Orientali, Sirch	Friuli	€ 23,00
Sauvignon, Sirch	Friuli	€ 23,00
Vermentino “Giunco”, Mesa	Sardegna	€ 22,00
Vermentino, Antichi Borghi	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, Hunawihr	Francia	€ 30,00
Riesling reserve, Hunawihr	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
Spumante “Sebastian” brut, Ca Maiol	€ 19,00
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 DOC, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 20,00
Barbaresco 2019, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 45,00
Barbaresco 2020, Cantine Sobrero	Piemonte	€ 42,00
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
Barolo "Essenze" 2008, Vite Colte	Piemonte	€ 73,00
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

*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, Ottin	Valle D'Aosta	€ 38,00
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