



APERITIVO & BISTROT

TAGLIERI salumi e formaggi del territorio (piedmontese and italian products)

piccolo / small 9,00 € | medio /medium 16,00 €
grande / big 25,00 €

salumi / cod cuts

Salame cacciatorino, lardo alle erbe, coppa stagionata,
mocetta di Arnad, crudo San Daniele

formaggi / cheeses

Fior di caprino, Blu del Moncenisio,
fontina valdostana, toma al vino, toma al tartufo

LE TAPAS PIEMONTESI | 3,50€ cad.

Tutti i giorni dalle 18 alle 20

Vitello tonnato (sliced veal with tuna sauce)

Carne cruda con maionese alle nocciole
(steak tartare with hazelnut)

Sformatino di carciofi con cialda di porri e grana
(artichoke flan with leek wafer and grana cheese)

Lingua in Saòr

(veal tongue marinated with Tropea red onion and vinegar)

Tonno d'anatra con verza viola all'aceto
(Duck breast and purple cabbage)

Polpettine di vitello in salsa rossa
(veal meatballs with red sauce)

Acciughe al verde (anchovies with green sauce)

Friciulin alle erbe (Herb pancakes)

Tomini rosso&verde

(goat cheese with red and green sauces)

Salame Cacciatorino & Toma

(butcher's salami with toma cheese)

VINO AL CALICE

(wine by the glass)

ROSSI / REDS

Teroldego Rotaliano - Castel Firmian | 4,50€

Dolcetto d'Alba - Pertinace | 4,50€

Barbera d'Alba - Pertinace | 5,00€

Nebbiolo d'Alba - Pertinace | 5,00€

Ruchè del Monferrato - Vinchio Vaglio | 5,00€

Barbaresco - Pertinace | 7,00€

Barolo - Pertinace | 9,00€

BIANCHI / WHITES

Langhe Arneis - Pertinace | 4,50€

Erbaluce di Caluso - Macellio | 5,00€

Sauvignon - Castel Firmian | 5,00€

Gewurtztraminer - Tolloy | 5,50€

BOLLICINE / SPARKLINGS

Prosecco di Valdobbiadene - Val d'Oca | 5,00€

Alta Langa Metodo Classico - Pertinace | 7,00€

ROSÈ

Barbera d'Asti Rosato - Scarzella | 5,50 €

Lagrein Rosè - Mezzacorona | 4,50€

BIRRE ALLA SPINA (drafted beers)

piccola / pint € 3.50 | media / pint € 5.00

Maes Pils Bionda (5,2%)

Ichnusa Non Filtrata Bionda (5%)

Panachè | 2/3 birra 1/3 sprite

piccola / pint € 4.00 | media / pint € 6.00

Affligem Rouge Belgian Ale Rossa (6,7%)

Messina Cristalli di Sale (5%)

Lagunitas Bionda IPA (6,2%)

SOFT DRINKS

Crodino | Sanbitter | Bitter Campari | 3,50€

Campari Soda | Aperol Soda | 3,50€

Acqua 1/2 lt | 1,00€ | Acqua&Menta | 2,50€

Bibite gassate (Coca-Cola, Fanta, Sprite, ...) | 3,00€

Spremuta d'Arancia (fresh orange juice) | 3,50€

Succhi di Frutta (Arancia, Ace, Pesca, Pera, Ananas) | 3,00€

Succhi Biologici Kohl (Mela, Mela Sambuco, Mela Carota) | 3,50€

CAFFETTERIA

Caffè Espresso 2,00€ | Caffè Dek 2,00€

Cappuccino 2,50€ | Caffè Americano 2,00€

Marocchino 2,50€ | Marocchino alla Nutella 4,00€

Caffè d'Orzo 2,00€ | Caffè Corretto 2,50€

Caffè Shakerato 3,00€ | Caffè Shakerato Corretto 3,50€

Latte Macchiato 3,00€ | Tè e Tisane 3,00€



DISTILLATI & COCKTAIL

VINI DA DESSERT (dessert wines)

Barolo Chinato - Cappellano | 7,00€

Erbaluce Passito - Macellio | 5,00€

Moscato Passito - Gozzelino | 5,00€

Porto Tawny - Don Pablo | 5,00€

Alta Langa Metodo Classico - Pertinace | 6,00€

Prosecco Doc Treviso - Val d'Oca | 3,50€

GRAPPE (wines' brandy)

Grappe di Cortemilia (Moscato, Nebbiolo, Barbera) | 4,00€

Grappe Sibona (Arneis, Moscato, Barbera) | 5,00€

Grappe di Barbaresco - Pertinace (gialla, bianca) | 5,00€

Grappa di Barolo - Marolo | 7,00€

Grappa del Padre - Marolo | 7,00€

DIGESTIVI (spirits)

3,00€

Mirto | Limoncello | Amaro del Capo |

S. Simone | Braulio | Amaro Lucano | Petrus

3,50€

Averna | Montenegro | Liquirizia | Genepy

Amaro di erbe SS24 | Di Saronno |

Sambuca | Jagermeister | Fernet

4,00€

Larice | Bicerin | Brancamenta

VERMOUTH / MARTINI

Martini (bianco, rosso, dry) | 4,00€

Cocchi | 5,00€

WHISKY / DISTILLATI (distilled spirits)

5,00€

Jack Daniel's | Jim Beam Bourbon | Baileys |

Jameson | Vecchia Romagna | Pastis

7,00€

Laphroaig 10 anni | Ardbeg 10 anni | Cardhu 12 anni

Chartreuse | Cognac Peyrot (pere Williams)

VODKA

Moskovskaya | 4,50€

Belvedere | 6,00€

RUM

Pampero Anejo Special | 3,50€

Malteco 10 anni | 5,00€

Zacapa 23 anni | 7,00€

Trois Rivières | 8,00€

GIN

Gordon's | 3,50€

Tanqueray | Bombay | 5,00€

Hendrick's | 6,00€

Monkey | 7,00€

COCKTAILS

SPRITZ | 6,00€

APEROL (Aperol, Prosecco, Soda, e fetta d'arancia)

CAMPARI (Campari, Prosecco, Soda, e fetta d'arancia)

HUGO (Sambuco, Prosecco, Soda, foglie di menta e lime)

ALCOLICI (with alcohol) | 7,00€ *

CAIPIROSKA SUMMER (Vodka, lime, zucchero bianco, ananas, sedano)

DAISY CUTTER MARTINI (Vodka, vermouth dry, Chartreuse, fiori di sambuco, menta)

BASILIC SOUR (Vodka, limone, zucchero liquido, basilico)

MARGARITA (Tequila, Cointreau, lime, crosta di sale)

NEGRONI (Campari, Vermouth rosso, Gin, fetta d'arancia)

AMERICANO (Campari, Vermouth rosso, fetta di limone, Soda)

MOJITO (Lime, zucchero, Rum, Soda, Menta, Angostura * a richiesta)

MOSCOW MULE (Vodka, lime, Ginger Beer, cetriolo a piacere)

GIN TONIC (Gordon, zest di limone, tonica) *

* (con Tanqueray/Bombay 8,00€, con Hendrick's 9,00€, con Monkey 10,00€)

ANALCOLICI (alcohol free) | 6,50€

VIRGIN MOJITO (lime, zucchero bianco, menta, succo d'ananas, ginger ale)

MANGO MULE (zucchero, purea di mango, succo di lime, ginger beer)