

TAGLIERI

SALUMI

Prosciutto cotto San Giovanni Capitelli
 Prosciutto crudo Alta Norcineria Renzini fazzoletto Nero
 La Giovanna San Giovanni Capitelli
 Mortadella Bidinelli con Pistacchio di Bronte
 Lardo di Montagna
 Culatello di Agliano Terme Renzo Truffa
 Salame crudo di Varzi D.O.P.
 Salame cotto del Monferrato Renzo Truffa
 Filetto Baciato di Ponzone
 Prosciutto crudo della Foresta Nera

FORMAGGI

Robiola Fresca Madame Nervi - capra
 Robiola Stagionata Madame Nervi - capra
 San Martin San Lorenzo - capra
 Parmigiano Reggiano Casello 190 stagionatura 20 mesi
 Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari stagionatura 48 mesi
 Bitto Val Gerola - capra - vacca
 Blu del Moncenisio - vacca
 Reypenaer Olanda stagionatura 24 mesi - vacca
 Testun avvolto nel fieno maggiengo - vacca
 Toma bianca Valle Grande - vacca

TAGLIERE SALUMI

4 Scelte : 8 euro
 6 Scelte : 13 euro
 Selezione completa : 18 euro

TAGLIERE FORMAGGI

4 Scelte : 12 euro
 6 Scelte : 22 euro
 Selezione completa : 33 euro

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

4 Scelte : 10 euro
 10 Scelte : 20 euro
 Selezione completa : 30 euro

I nostri taglieri saranno
 accompagnati da composte,
 sottoli e bruschette di Maddalena

LE NOSTRE PROPOSTE

Pinzimonio di stagione - 9 euro
 Patate al forno - 5 euro
 Agnolotti arrostiti sale e pepe - 5 euro
 Panettone di Luglio con gli erborinati d'Europa:
 Cabrales (Spagna) - Shopshire Blue (Regno Unito)
 Roquefort (Francia) - 12 euro
 Insalata Russa - 6 euro
 Insalata Russa - San Giovanni Capitelli - 10 euro
 Giardiniera di Cascina Pizzavacca - La Giovanna - 10 euro
 Bresaola di Wagyu Maison Gio Porro - 13 euro
 Lonza Rosa Sale Maldon - Pepe - patate al forno - 10 euro
 Tris con Insalata Russa - acciughe del Cantabrico - lonza rosa - 12 euro
 Shropshire Blue - scaglie di cioccolato Fondente 85% - noci e melata - 8 euro
 Bloc de Foie gras - pan brioches - composta di cipolle e fragole - 14 euro
 Patanegra Bellota 5J Sanchez Romero Carvajal e pan tomate
 50 g - 18 euro - 100 g - 30 euro

Acciughe del Cantabrico "00" - Burro d'Isigny - 10 euro
 Salmone Up Stream Claudio Cerati - mango - Burro d'Isigny - 18 euro
 Caviale Prunier 10g - pane di segala - Burro d'Isigny - 22 euro
 Ostriche fine de Claire numero 2 - 3 euro cad.
 Gambero Rosso di Mazara del Vallo - 5 euro cad.
 Gambero Viola di Sicilia - 5 euro cad.
 Scampo d' Irlanda - 5 euro cad.
 Gambero Carabineros - 15 euro cad.

BRANDO BOX

toast - patate al forno - crostata
 baby cocktail
 6 euro

Sandwiches - salmone Affumicato Sockeye - stracciatella - avocado e semi di chia - patate al forno - 10 euro
 Sandwiches - lonza rosa - songino - datterino - salsa tonnata - patate al forno - 10 euro
 Puccia - Mortadella Bidinelli - stracciatella - crema di pistacchio di Bronte - 9 euro
 Pinsa - composta di fichi - gorgonzola - miele - 14 euro
 Pinsa - stracciatella - prosciutto crudo di Norcia - pomodorini e rucola - 14 euro

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

<i>Cascina Castlet La Vespa 2019</i>	10€
<i>Cascina Christiana Reis 2018</i>	10€
<i>Scagliola Frem 2017</i>	12€
<i>La torre dal 1953 Castel Rocchero del Preve 2018</i>	8€
<i>La gironda la lippa 2019</i>	10€
<i>Braida bricco della bigotta 2015</i>	37€
<i>Cantina Sant'Evasio 2019</i>	9€

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

<i>Elio Perrone Mongovone 2017</i>	25€
<i>Cascina Castlet Litina 2016</i>	14 €
<i>Cascina Lana La Nina 2018</i>	10€
<i>Bersano Cremosina 2016</i>	10€
<i>Scagliola Sansi 2017</i>	20€

MONFERRATO ROSSO

<i>Gambino Romano Icuia</i>	10€
<i>Bianco Angelo Il Moro 2015</i>	14€
<i>Amerio Vincenzo Insolito 2017</i>	14€
<i>Guido Berta 2015</i>	18€
<i>Cascina Garitina Amis 2015</i>	18€

NIZZA d.o.c.g.

<i>Ivaldi Dario 2016</i>	14€
<i>Sant'Evasio 2015</i>	15€
<i>Pico Macario Tre Roveri 2017</i>	14 €
<i>Marco Bonfante Bricco Bonfante riserva 2015</i>	20€
<i>Erede di Chiappone Armando Ru 2012</i>	17€
<i>Michele Chiarlo La Court riserva 2015</i>	33€
<i>Michele Chiarlo La Court vigna veja 2011</i>	43€
<i>Bianco Angelo Bricco Cova 2017</i>	23€

NEBBIOLO

<i>Nebbiolo d'Alba Lodali Sant'Ambrogio 2018</i>	14€
<i>Langhe Nebbiolo Carlo Giacosa Maria Grazia 2018</i>	16€
<i>Langhe Nebbiolo Domenico Clerico Capismè 2018</i>	18€
<i>Langhe Nebbiolo Cà del bajo 2019</i>	12€
<i>Roero Riserva Angelo Negro Ciabot San Giorgio 2016</i>	20€
<i>Langhe Gaja Sito Moresco 2017</i>	40€
<i>Terre Alfieri Nebbiolo Carlin de Paolo 2017</i>	14€

BARBARESCO

<i>Michele Chiarlo Reina 2016</i>	30€
<i>Lodali Rocche dei sette fratelli 2017</i>	20€
<i>Bruno Rocca Barbaresco 2017</i>	38€
<i>Cà del Baio Autinbej 2017</i>	25€

BAROLO

<i>Domenico Clerico 2016</i>	35€
<i>Lodali Bricco Ambrogio 2016</i>	30€
<i>Michele Chiarlo Tortoniano 2016</i>	35€

ALTRI ROSSI

<i>Pinot Nero Isolabella della Croce Bricco del Falco 2016</i>	26€
<i>Dogliani Marziano Abbona Papa Celso 2019</i>	16€
<i>Metlot Alto Adige di Poli 2017</i>	18€
<i>Anselmet Pinot Noir Tradition 2018</i>	26€
<i>Col Terenzio Pinot Noir 2019</i>	14€
<i>Fanz Hhss La Grein 2018</i>	16€
<i>Chateau La Combe Cadiot Bordeaux superior 2012</i>	28€
<i>Pommard premiere Cru Roy-Jauelin 2018</i>	65€
<i>Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 2018</i>	70€

BIANCHI DEL PIEMONTE

<i>Cavalier Dario Bersano Chardonnay 2019</i>	13€
<i>Scagliola Chardonnay 2018</i>	13€
<i>Ferraris Viogner 2018</i>	14€
<i>Pico Maccario Monferrato Bianco 2019</i>	10€
<i>Villa Sparina Gavi di Gavi 2019</i>	10€
<i>Enrico Serafino Roero Arneis 2019</i>	10€
<i>Marziano Abbona Cenerino Langhe Bianco 2019</i>	14€

BIANCHI FUORI PIEMONTE

<i>Fraanz Haas Sauvignon 2018</i>	18€
<i>Jerman Charnonnay 2019</i>	15€
<i>Colterenzio Gewurztraminer 2019</i>	15€
<i>Colterenzio Riesling 2019</i>	15€
<i>By Ott Rosato 2019</i>	15€
<i>Delas Cote-du-Rhone 2019</i>	14€
<i>Droin Chablis Premiere Cru Vaillons 2019</i>	30€
<i>LaDoucette "Pouilly Fume" 2018</i>	30€

BOLLICINE

<i>Cugini di Torino Pinot Nero</i>	10€
<i>Pico Maccario Rose Brut</i>	12€
<i>Maria Traversa Pinot Nero Metodo Classico</i>	12€
<i>Enrico Serafino Altalanga Zero 2013</i>	33€
<i>Arturo Bersano Rose Metodo Classico 2016</i>	14€

CHAMPAGNE

<i>Lallier R.015</i>	30€
<i>Lallier Blanc de blanc</i>	40€
<i>Philipponat Blanc de Noir 2012</i>	75€
<i>Perrier-Jouet Belle Epoque 2012</i>	160€
<i>Gosset Grand Rosè</i>	65€
<i>Guy Larmandier Cramant Grand Cru</i>	40€

BIBITE

ACQUA SPAREA - 2 euro
COCA COLA - CHINOTTO - SPUMA
LIMONATA - POMPELMO ROSA
ARANCIATA - GAZZOSA - 4 euro
SUCCHI DI FRUTTA:
ALBICOCCA - PERA - ACE - 4 euro
CRODINO - APEROL SODA - 4 euro
SELEZIONE DI THE E TISANE - 4 euro

BIRRE

MESSINA - 5 euro
INEDIT - bière blanche (Spagna) - 6 euro

CARUCCI 1986

BARBERA TONIC - 5 euro
Carucci 1986 - tonic water
BARBERATONIC CON GIN - 5 euro
Carucci 1986 - gin - tonic water
CARUCCI AL QUADRATO - 5 euro
Carucci 1986 - Crodino
CUGINO DELL'AMERICANO - 5 euro
Carucci 1986 - Campari - seltz

GIN

400 CONIGLI LAVANDA - 10 euro
400 CONIGLI PESCA - 10 euro
400 CONIGLI ROSMARINO - 10 euro
BIG GINO - 7 euro
BOGART'S (INGHILTERRA) - 10 euro
CITADELLE (FRANCIA) - 9 euro
ELEPHANT (GERMANIA) - 10 euro
ENGINE - 10 euro
ETSU (GIAPPONE) - 10 euro
FIFTY POUNDS (INGHILTERRA) - 9 euro
FINSBURY (INGHILTERRA) - 9 euro
GLASS - 10 euro
HENDRICK'S (SCOZIA) - 9 euro
HENDRICK'S MIDSUMMER SOLTICE (SCOZIA) - 12 euro
HENDRICK'S ORBIUM (SCOZIA) - 13 euro
HERNO (SVEZIA) - 14 euro
KING OF SOHO (INGHILTERRA) - 9 euro
KOVAL (USA) - 13 euro
MALFY LIMONE - 9 euro
MALFY POMPELMO - 9 euro
MARE - 9 euro
MARE CAPRI - 15 euro
MARTIN MILLER'S (INGHILTERRA) - 9 euro
MERMAID PINK (INGHILTERRA) - 12 euro
MONKEY 47 (GERMANIA) - 10 euro
PORTER'S (SCOZIA) - 15 euro
ROBY MARTON - 15 euro
ROKU (GIAPPONE) - 12 euro
SABATINI - 10 euro
SIPSMITH (INGHILTERRA) - 10 euro
TOVEL'S - 13 euro
WHITLEY NEILL (INGHILTERRA) - 10 euro
WINDSPIEL (GERMANIA) - 15 euro

CLASSICI

AMERICANO - 5 euro
AMERICANO DEI CUGINI - 5 euro
AMERICANO CASK TALES - 9 euro
CAMPARI SHAKERATO - 5 euro
CAMPARI SHAKERATO CASK TALES - 9 euro
MARTINI COCKTAIL - 5 euro
NEGRONI - 5 euro
VODKA MARTINI - 5 euro

COCKTAIL

LONDON MULE - 6 euro
gin - cardamomo - ginger beer
MEZZO BEPPE - 5 euro
Campari - vodka - aranciata
MOSOCOW MULE - 6 euro
vodka - lime - ginger beer
NIADES 24/24 - 5 euro
Niades - vodka - lime - tonic water
BRANCAMENTA - 5 euro
vermut bianco Cerutti - angostura - menta - Seltz
ZIA ROSINA - 5 euro
rosolio - gin - lime - tonic water
PUNTO DA BERE - 5 euro
genepy Cerutti - vermut bianco - angostura - tonic water
- fava tonca
LA RISERVA E' COSA SERIA - 9 euro
Riserva del Centenario - gin Gam - angostura - tonic water
SAMBA CANELLESE - 5 euro
sambuca - gin Gam - chinotto
14053 - 5 euro
Amaro del Centenario - gin Gam - tonic water - angostura
MIRTO SELZ - 5 euro
mirto - selz
BERTA INCONTA LA TONICA - 7 euro
28 - pompelmo - angostura - tonic water - cetriolo

GRAPPE

DISTILLERIA BERTA:
ROCCANIVO - 9 euro
NIZZAE - 7 euro
OLTREILVALLO - 7 euro
VALDAVI - 5 euro
GIULIA - 5 euro
SOLO PER GIAN - 10 euro
DISTILLERIA BOCCHINO:
MOSCATO - 8 euro
BAROLO - 8 euro
BARBARESCO :
12 ANNI - 8 euro
18 ANNI - 9 euro
21 ANNI - 19 euro

VODKA

BELUGA - 9 euro
FINLANDIA - 7 euro
SKY - 6 euro
WINDSPIEL - 10 euro
KRAKUS - 7 euro

RUM

DON PAPA 7 ANNI (FILIPPINE) - 10 euro
EL TARASCO (MESSICO) - 8 euro
KARUKERA AGRICOLE (GUADALUPA) - 10 euro

VERMOUTH

ROSSI

BELSAZAR ROSSO - 7 euro
BERTO ROSS - 5 euro
CARLO ALBERTO RISERVA ROSSO - 7 euro
CARPANO ROSSO - 5 euro
CARPANO ROSSO ANTICA FORMULA - 8 euro
CINZANO 1757 ROSSO - 5 euro
COCCHI DOPO TEATRO - 6 euro
MULASSANO ROSSO - 6 euro
OSCAR 697 ROSSO - 5 euro
PUNT E MES - 5 euro
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO - 5 euro
TOSTI RISERVA TAURINORUM - 5 euro

BIANCHI

SCARPA - 5 euro
RISERVA CARLO ALBERTO - 7 euro
CERUTTI - 5 euro

AMARI

CARUCCI 1986 - 5 euro
AMARETTO DI MOMBARUZZO - 5 euro
28 DI VIA SAN NICOLAO - 5 euro
AMARO DEL CICLISTA - 5 euro
AMARO DEL CENTENARIO RISERVA - 8 euro
AMARO BRAULIO RISERVA SPECIALE - 7 euro
AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI - 7 euro
AMARO IMPORTANTE JEFFERSON - 5 euro
AMARO MELETTI - 5 euro
SAMBUCA - 5 euro
ROSOLIO - 5 euro
GENEPY - 5 euro
PETRUS BOONEKAMP - 5 euro

WHISKY

JACK DANIEL'S (TENNESSEE) - 6 euro
KNOCKANDO 21 (SCOZIA) - 16 euro
MONKEY SHOULDER (SCOZIA) - 6 euro
NIKKA DAYS (GIAPPONE) - 8 euro
NIKKA FROM THE BARREL (GIAPPONE) - 8 euro
OBAN 14 (SCOZIA) - 13 euro
WILD TURKEY 101 (BOURBON) - 13 euro