



PASSAPAROLA
BOTTEGA CONTEMPORANEA



An abstract artistic background featuring warm, textured brushstrokes in shades of ochre, gold, and brown on the left, and cooler, more vibrant strokes in blue and green on the right. Several translucent, spherical objects, resembling glass or stone, are suspended from the top by thin, dark lines, adding a sense of depth and movement to the composition.

MOMENTI DA CONDIVIDERE

CENE AZIENDALE O EVENTI

Ci sono serate che meritano di essere ricordate.
Una tavola curata, un calice alzato, un menu pensato
per unire.

Da noi potete celebrare il vostro evento con percorsi
di gusto creati per rispecchiare la nostra cucina e il
vostro stile, tre proposte di menu:

Le nostre **250 etichette** vi accompagneranno,
dal primo brindisi fino all'ultimo sorriso.

PERCORSO ESSENZIALE € 35,00 a persona
Amuse-bouche, 2 antipasti, 1 primo, 1 secondo e
contorno.

PERCORSO CONVIVIALE € 40,00 a persona
Amuse-bouche, 2 antipasti, 2 primi, 1 secondo e
contorno.

PERCORSO RADICE €45,00 a persona
Amuse-bouche, 2 antipasti, 2 primi, 1 secondo,
contorno e dolce.

Vini e caffè esclusi.

Menu a cura dello chef **Andrea Caputo**
Selezione vini dal Sommelier **Matteo Del Peschio**

STORIE DI TERRA RICORDI E RADICI

Questo non è un menu.

È un diario di viaggio, un racconto che unisce le radici siciliane e campane della mia famiglia alla terra che mi ha cresciuto: il Piemonte.

Ogni piatto nasce dal ricordo vivo dei profumi di casa, dei colori degli agrumi, del grano maturo, delle corse tra gli uliveti e del vento caldo che portava il profumo del pranzo come una promessa.

È una cucina che intreccia memoria e scoperta. Una ricerca continua dell'autenticità, fatta di ingredienti scelti con cura, di relazioni vere con i produttori e di una visione contemporanea della tradizione.

Credo nel valore delle piccole cose, nella cultura gastronomica che si tramanda, evolve e resiste. Per questo BottegaContemporanea è parte dell'Alleanza Slow Food: perché un futuro sostenibile comincia dal piatto.

SELEZIONATI DA:



2025 - 2026



Pizzerie d'Italia
(85 punti) **2026**



50 Top Pizza (Pizzerie Eccellenti)
2023 - 2024 - 2025



World of Mouth



We love pizza
2025



Piemonte a Tavola
2025



Bongiovanni
2022 - 2023
2024 - 2025

ALLERGENI

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, anche nel caso in cui l'allergene non sia indicato tra gli ingredienti della ricetta. Segnalare ogni informazione è fondamentale per garantire la vostra sicurezza.

- | | | | |
|---|-----------------|----|-----------|
| 1 | GLUTINE | 8 | SENAPE |
| 2 | LATTOSIO | 9 | SEDANO |
| 3 | FRUTTA A GUSCIO | 10 | UOVA |
| 4 | PESCE | 11 | SOIA |
| 5 | MOLLUSCHI | 12 | ANIDRIDE |
| 6 | CROSTACEI | | SOLFOROSA |
| 7 | SESAMO | | |

NON EFFETTUIAMO I CALCOLI DEI CONTI SEPARATI.

| COPERTO 2,50 € |

In caso di emissione di fattura, il cliente deve comunicarlo prima del pagamento.

Per garantire la massima sicurezza e qualità, alcune preparazioni vengono abbattute di temperatura secondo normativa HACCP.



ANTIPASTI LIQUIDI

MIXOLOGY

GIN TONIC

MACAJA

| 14.00 € |

Un equilibrio vibrante di agrumi freschi e botaniche alpine-mediterranee: chinotto, corbezzolo, lavanda e ginepro raccontano la biodiversità del Piemonte e della Liguria.

WOLFOREST

| 16.00 € |

Gin premium delle Langhe, ottenuto da botaniche come nocciola piemontese, ginepro umbro, arancia ligure, rosmarino selvatico e fiori di sambuco. Profumo di nocciola tostata, note erbacee e agrumate, corpo rotondo e finale fresco.

IONICO

| 13.00 € |

Ispirato al legame tra terra e mare, nasce da botaniche mediterranee: ginepro, mirto, cardamomo e agrumi. Fuse con acqua dell'Etna e una lieve nota salina. Fresco, minerale e iodato, evoca la brezza marina e la roccia vulcanica siciliana.

FAVIGNANA

| 13.00 € |

Gin mediterraneo con botaniche coltivate e raccolte sull'isola di Favignana: scorze di limone, mirto selvatico, foglie d'ulivo, camomilla e menta dolce. Fresco e agrumato, con eleganti note erbacee e marine che evocano il profumo marino.

VERMOUTH

CARLO ALBERTO

| 6.00 € |

Vermouth piemontese DOCG rosso superiore a base di erbaluce e moscato con 27 botaniche, ciliegia e spezie dolci con un finale deciso e secco.

AMISTA

| 6.50 € |

Vermouth a base di Nizza DOCG infuso con arancia amara, cannella, cardamomo e chiodo di garofano, con profilo complesso fruttato e speziato.

NATURALE

| 6.50 € |

Vermouth siciliano a base di nero d'Avola, botaniche isolate, erbe spontanee e agrumi, finale balsamico e corposo.

COCKTAIL

NEGRONI PIEMONTEIS

| 10.00 € |

Gin Bordiga, Bitteranza e vermouth rosso di Torino.

SAVOIA SPRITZ

| 10.00 € |

Altalanga DOCG, Bitteranza e zest di arancio.

CAPPELLO NOTTURNO

| 12.00 € |

Gin Bordiga, vermouth bianco dry Bordiga, infusione di porcino e miele di castagno.

NO ALCOL

INFUSO PEDEMONTANO

| 9.00 € |

Infuso di camomilla e timo limonato, estratto di pera Williams, aceto di melograno e pepe bianco.

FILO ROSSO

| 8.00 € |

Estratto di ananas, granatina e succo d'arancia rossa.

DEGUSTAZIONE

RADICI

Informazioni sul menu Degustazione

Questo percorso è disponibile tutte le sere, ad eccezione del sabato.
È pensato per essere condiviso e si rivolge a un minimo di due ospiti.
Per rispetto dell'equilibrio delle preparazioni non è possibile apportare modifiche ai piatti.
Il coperto e l'acqua sono inclusi. Le bevande alcoliche e il caffè restano esclusi.

AMUSE-BOUCHE

VERSIONE POP

Polpetta di guancia di vitello panata nel sesamo di Ispica 🍷 paprika dolce BIO
e crema di zucca mantovana arrostita.

| 1 - 9 - 10 |

ESSENZA D'ALPE

Uovo poché croccante "Gallina bianca di Saluzzo 🍷" su crema di toma maccagn
d'alpeggio DOP 🍷, funghi cardoncelli brasati e crumble di peperone crusco.

| 1 - 2 - 10 |

MONFERRATO RIBELLE '61

Ravioli* "Homemade con farina di grani antichi siciliani" brasati, ripieni di pulled
pork "Suino astigiano", il suo jus, crema di cipolla bionda di Cureggio 🍷
bruciata, pepe del Sichuan e gelée di mela Granny Smith.

| 1 - 2 - 9 - 11 - 12 |

MANIFESTO MORBIDO

Guancia di maialino* CBT "Suino astigiano" stracotta, il suo jus, patata
americana affumicata e coulis di melograno.

| 9 - 12 |

| 45,00 € |

PAIRING VINI

Un viaggio tra Piemonte e Sicilia, pensato per accompagnare ogni passaggio del
menu con equilibrio e suggestione.

- Altalanga DOCG riserva Blanc de Noirs Brut | **Alasia**
- Etna Bianco DOC San Michele | **Murgo 1860**
- Barbaresco DOCG 2020 | **Nada Fiorenzo**

| 25,00 € |

DEGUSTAZIONE

RICORDI

Informazioni sul menu degustazione

Questo percorso è disponibile tutte le sere, ad eccezione del sabato.
È pensato per essere condiviso e si rivolge a un minimo di due ospiti.
Per rispetto dell'equilibrio delle preparazioni non è possibile apportare modifiche ai piatti.
Il coperto e l'acqua sono inclusi. Le bevande alcoliche e il caffè restano esclusi.

AMOUSE-BOUCHE

MONTANARA DEL FOLIAGE

Pasta cresciuta in doppia cottura, con fonduta di Castelmagno DOP, lard' "Suini di Muncalè Macelleria al Castello", brunoise di zucca mantovana cotta nel vermouth di Torino ed erbe pedemontane.

| 1 - 2 - 12 |

TEXTURE DEL SUD

FUORI COTTURA: stracciatella, parmigiana di melanzane e scaglie di parmigiano reggiano stagionato oltre 30 mesi "Consorzio Vacche Rosse", foglie di basilico ed EVO DOP monocultivar Biancolilla "Frantoio Cutrera".

| 1 - 2 |

LA TRIFULA SOTA 'L ROÙL

FUORI COTTURA: battuta di fassona piemontese, fonduta di toma Maccagn d'alpeggio 🍷, lamine di tartufo ed EVO monocultivar Nocellara del Belice Sicilia IGP giardini di Carlo "Manfredi Barbera".

| 1 - 2 |

| 28,00 € |

PAIRING VINI

La pizza, se pensata con equilibrio e sensibilità, può dialogare con il vino come un piatto d'autore. Il nostro sommelier consiglia uno di questi vini in abbinamento.

- Roero Arneis DOCG Renesio 2020 | **Malvirà** | 31,00 €
- Langhe Nebbiolo DOC 2024 | **Ettore Germano** | 32,00 €

SUSHI

PIEMONTESE

PARLA PÀ !!! | 13.00 € |

CUORE: Blu del Moncenisio.

ESTERNO: Salsiccia tipo Bra, maionese alla nocciola, porri di Cervere croccanti e nocciola Piemonte IGP delle Langhe BIO.

| 1 - 2 - 3 - 10 |

MASLE SICULO | 13.00 € |

CUORE: Salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: Battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, julienne di melanzane in agrodolce, pomodoro ciliegino di Pachino semi-dry e maionese alla menta di Pancalieri.

| 10 - 12 |

HITO DI CORTE | 15.00 € |

CUORE: Pulled pork "Suino astigiano".

ESTERNO: Croccante di panko con crema di ricotta di fuscella, gelée peperone di Carmagnola caramellato e hito-togarasci.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

IL TRIFULAO E IL GENTILUOMO | 16.00 € |

CUORE: Topinambur stufato e piastrato.

ESTERNO: Battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, crema di zucca mantovana arrostita e lamine di tartufo nero.

| 12 |

ABBINAMENTO

In alcune preparazioni, il nostro sushi piemontese incontra una riduzione di Nebbiolo d'Alba DOC alle pedemontane.

ANTIPASTI

INIZIO DI STORIE E RACCONTI

DUE ATTI NEL 1831 | 12.00 € |

Polpetta* di melanzana violetta siciliana in crosta di corn flakes BIO su crema di pecorino romano DOP e crema di datterino bruciato.

| 1 - 2 |

ESSENZA D'ALPE | 12.00 € |

Uovo poché croccante "Gallina bianca di Saluzzo 🍷" su crema di toma Maccagn d'alpeggio DOP 🍷, funghi cardoncelli brasati e crumble di peperone crusco.

| 1 - 2 - 10 |

LE DUE TERRE | 15.00 € |

Tre battute a coltello di sottofiletto di Fassona, ognuna con un'anima differente:

Il Piemonte: lamine di tartufo nero e Castelmagno DOP.

La Sicilia: capperi di Pantelleria fritti, gelée di arancia rossa, miele di carrubo "Api nere sicule Carlo Amodèo 🍷" e tuile al miele.

L'incontro: gelée di vin brûlé e ricotta salata infornata siciliana.

| 1 - 2 - 12 |

NOTTURNO D'ISPICA | 15.00 € |

Calamaro* ripieno alla siciliana su hummus di ceci con tahina di Ispica 🍷, gelée di peperone di Carmagnola e nero di seppia.

| 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 10 - 12 |

SOSPENSIONE MARINA | 15.00 € |

Baccalà in oliocottura in osmosi di arancia, cavolo viola sancrau, arancia candita ed EVO DOP aromatizzato al prezzemolo.

| 4 - 12 |

LA CONDIVISIONE

MERENDA SINOIRA | 26.00 € |

Salame rustico, lard' "Suini di Muncalè Macelleria al Castello" e galantina "Testa in casetta".

Toma Maccagn d'alpeggio DOP 🍷, Montebore e blu del Moncenisio.

Marmellata prugne ramasin, miele d'alta montagna al rododendro 🍷 e composta di sedano rosso di Orbassano 🍷.

Accompagnato da focaccia gourmet ai multi cereali e mais frantumato.

| 1 - 2 - 12 |

PRIMI

PIATTI



MATERIA LIEVE

| 15.50 € |

Agnolotti del plin ripieni di borragine, con crema di robiola di Roccaverano DOP e cavolo nero con croccante alla nocciola Piemonte IGP delle Langhe BIO.

| 1 - 2 - 3 - 10 |



PIEMONTE LIQUIDO

| 15.00 € |

Gnocco di zucca con fonduta di Castelmagno DOP, demi-glacé al cioccolato di Modica IGP, salsiccia tipo Bra e chips di zucca mantovana.

| 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

MONFERRATO RIBELLE '61

| 15.50 € |

Ravioli* "Homemade con farina di grani antichi siciliani" brasati, ripieni di pulled pork "Suino astigiano", il suo jus, crema di cipolla bionda di Cureggio 🍷 bruciata, pepe del Sichuan e gelée di mela Granny Smith

| 1 - 2 - 9 - 11 - 12 |



LUCE E DESIDERIO

| 17.50 € |

Spaghetti trafilato a bronzo di grani antichi siciliani "Mulino Angelica" con ragù al nero di seppia, bernese al pecorino romano DOP e crumble di guanciale "Suino astigiano".

| 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

CREMISI D'OCEANO

| 20.00 € |

Riso gigante di Vercelli 🍷 mantecato con bisque di crostacei, cozze arborea, vongole veraci, crema di datterino bruciato e tartare di gambero rosso del Mediterraneo*.

| 5 - 6 - 9 - 12 |

SECONDI

PIATTI

LA MELA DEI FOLLI | 14.00 € |

Melanzana affumicata laccata alla barbabietola, crema di datterino bruciato e stracciatella, gelée di menta di Pancalieri e sesamo di Ispica 
| 1 - 2 - 7 - 12 |

MANIFESTO MORBIDO | 16.00 € |

Guancia di maialino "Suino astigiano" CBT stracotta, il suo jus, patata americana affumicata e coulis di melograno.
| 12 |

RADICI SABAUDE | 21.00 € |

Grissinopoli di sottofiletto di fassona piemontese e rubatà di Chieri con bernese al pecorino romano DOP e misticanza.
| 1 - 2 - 10 |

MAR DI FUOCO | 19.00 € |

Polpo* CBT su crema di cavolfiore alla vaniglia, cavolfiore saltato, 'nduja di Spilinga e cialde di pane.
| 5 - 12 |

TEMPO OSSIDATO | 22.00 € |

Tonno scottato in doppia veste con crema di cipolla bionda di Cureggio 
bruciata, cipolla appassita ai profumi di mare, gelée di marsala superiore DOC "Cantine Florio".
| 2 - 4 - 12 |

CONTORNI

PATATE AL FORNO | 5.50 € |

VERDURE SPADELLATE | 6.50 € |

PARMIGIANA DI MELANZANE | 7.00 € |

| 1 - 2 |

NATURA GENTILE | 10.00 € |

Misticanza, mela Granny Smith, nocciola Piemonte IGP delle Langhe BIO, fior del Malgaro, olive verdi BIO di Nocellara del Belice e senape all'ancienne de Dijon.
| 2 - 3 - 8 |

LE PIZZE

GASTRONOMICHE

Pizze che raccontano territori e idee, tra radici contadine e ispirazioni contemporanee.

L'impasto è alto, soffice e fragrante: realizzato con farina di tipo 2, steso su farina di mais frantumato e semi di girasole.

Un impasto che sostiene il racconto, senza mai rubare la scena.

TEXTURE DEL SUD | 15.00 € |

FUORI COTTURA: stracciatella, parmigiana di melanzane e scaglie di parmigiano reggiano stagionato oltre 30 mesi "Consorzio Vacche Rosse", foglie di basilico ed EVO DOP monocultivar biancolilla "Frantoio Cutrera".

| 1 - 2 |

NEBBIA IPOGEA | 16.00 € |

FUORI COTTURA: brunoise di zucca mantovana cotta nel vermouth di Torino ed erbe pedemontane, lard' "Suini di Muncalè Macelleria al Castello", fonduta di montebore DOP, cardoncelli trifolati, hito-togarashi ed EVO monocultivar Nocellara del Belice Sicilia IGP giardini di Carlo "Manfredi Barbera".

| 1 - 2 - 12 |

LA TRIFULA SOTA 'L ROÙL | 20.00 € |

FUORI COTTURA: battuta di fassona piemontese, fonduta di toma Maccagn d'alpeggio 🍄, lamine di tartufo ed EVO monocultivar Nocellara del Belice Sicilia IGP giardini di Carlo "Manfredi Barbera".

| 1 - 2 |

MAREA INVERSA | 22.00 € |

FUORI COTTURA: Stracciatella, tartare gambero rosso del mediterraneo*, ciliegino di Pachino semi-dry, gelée di arancia rossa ed EVO monocultivar BIO Cerasuola valli trapanesi DOP uliveti di Carlo "Manfredi Barbera".

| 1 - 2 - 6 - 12 |

Per garantire coerenza e qualità, non sono previste variazioni sugli ingredienti.

Ogni piatto nasce da un equilibrio studiato: vi invitiamo ad assaporarlo così com'è.

LE PIZZE

GENERAZIONE POP

-  **ORTO GROOVE** | 11.00 € |

Fior di latte, julienne di peperoni di Carmagnola arrosto e brunoise di zucca mantovana cotta nel vermouth di Torino ed erbe pedemontane.
FUORI COTTURA: crema di cavolo nero stufato, scaglie di ricotta infornata siciliana e crostini di pane al rosmarino.
| 1 - 2 - 12 |
-  **DISCO INFERNO** | 13.00 € |

Fior di latte, cipolla di Giarratana in agrodolce 🍷 e salamino piccante.
FUORI COTTURA: datterino giallo, crema di 'nduja di Spilinga e hito-togarashi.
| 1 - 2 - 12 |
- | OGGI SONO CAPRICCIOSA** | 13.00 € |

Fior di latte, salamino piccante, funghi champignon e cuor di carciofini arrosto e olive verdi BIO di Nocellara del Belice.
FUORI COTTURA: prosciutto cotto e crema di datterino bruciato.
| 1 - 2 - 12 |
- | SIDE B** | 14.00 € |

Mozzarella di bufala campana DOP.
FUORI COTTURA: Croccchè ripiene di provola di Agerola e pepe del Sichuan, prosciutto cotto e fonduta di Castelmagno DOP.
| 1 - 2 - 10 |
- | COME NELLE VECCHIE RICETTE** | 14.00 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP, polpette di fassona piemontese e brunoise di melanzane fritte cunzate alla catanese.
FUORI COTTURA: stracciatella e foglie di basilico.
| 1 - 2 |

LE PIZZE

ECHI SABAUDI



FURMACC PIEMONTEIS

| 10.00 € |

Fior di latte, blu del Moncenisio e fior del Malgaro.

FUORI COTTURA: fonduta di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 |



ASTIGIANO D'ALTURA

| 10.50 € |

Fior di latte e salsiccia "Suini di Muncalè Macelleria al Castello".

FUORI COTTURA: robiola di Roccaverano DOP, cipolla di Giarratana in agrodolce 🍷.

| 1 - 2 - 12 |

EQUILIBRIO SABAUDO

| 12.00 € |

Fior di latte e julienne di peperoni di Carmagnola arrosto e blu di capra.

FUORI COTTURA: lard' "Suini di Muncalè Macelleria al Castello".

| 1 - 2 - 12 |

A LÈ PRÒPI BUN-A

| 12.50 € |

Fior di latte e patate al forno con erbe aromatiche.

FUORI COTTURA: salsiccia tipo Bra, crema di peperone di Carmagnola caramellato e scaglie di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 |

TORNÉ AL FÔCH

| 14.00 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP.

FUORI COTTURA: misticanza, straciatella, prosciutto crudo artigianale "Az. Agr. Agriluiset", scaglie di parmigiano reggiano DOP stagionato oltre 30 mesi "Consorzio Vacche Rosse".

| 1 - 2 |

LE PIZZE

RICORDI DI SICILIA



LUCE DI SALINA

| 11.50 € |

Mozzarella di Bufala DOP.

FUORI COTTURA: babanush di melanzana e tahina di Ispica, datterino giallo, capperi di salina, olive verdi BIO di Nocellara del Belice e origano dell'Etna ed EVO DOP Monti Iblei "Frantoi Cutrera".

| 1 - 2 |



DNA IBLEO

| 11.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP, fior di latte e brunoise di melanzane fritte cunzate alla catanese.

FUORI COTTURA: prosciutto cotto e scaglie di ragusano DOP.

| 1 - 2 |

CHE SCIAVURU !!!

| 13.50 € |

Paté di olive, fior di latte e salsiccia "Suini di Muncalè Macelleria al Castello", pecorino romano DOP e cipolla di Giarratana in agrodolce 🍷.

FUORI COTTURA: ciliegino di Pachino semi-dry.

| 1 - 2 |

SICILIANU FUORI SEDE

| 15.00 € |

CORNICIONE RIPIENO: ricotta di fuscella.

INTERNO: mozzarella di bufala DOP e datterino confit.

FUORI COTTURA: pesto di pistacchio e mortadella di suino nero.

| 1 - 2 - 3 - 12 |

LE PIZZE

TRADIZIONALI



MARGHERITA NOCERINA

| 7.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP, fior di latte e foglie di basilico.

FUORI COTTURA: EVO DOP Monti Iblei "Frantoi Cutrera".

| 1 - 2 |



NAPUL'È

| 9.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP, fior di latte, alaccia salata di Lampedusa 🍅 e capperi di Salina.

FUORI COTTURA: origano dell'Etna.

| 1 - 2 - 4 |



VERACE

| 9.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di bufala DOP e foglie di basilico.

FUORI COTTURA: ciliegino di Pachino semi-dry ed EVO DOP Monti Iblei "Frantoi Cutrera".

| 1 - 2 |



SALSICCIA E FRIARIELLI

| 10.00 € |

Fior di latte, salsiccia "Suini di Muncalè Macelleria al Castello", friarielli napoletani.

| 1 - 2 |

SOTTOBOSCO

| 11.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP fior di latte, funghi champignon, salsiccia "Suini di Muncalè Macelleria al Castello" e blu del Moncenisio.

| 1 - 2 |



BURRATA

| 11.50 € |

Passata di San Marzano del Agro-Sarnese Nocerino DOP.

FUORI COTTURA: burrata, foglie di basilico ed EVO DOP Monti Iblei "Frantoi Cutrera".

| 1 - 2 |

CARTA DEI VINI

La nostra carta dei vini è in continuo movimento.

Per questo abbiamo scelto di non stamparla, ma di renderla accessibile
tramite QR Code.

I vini al calice cambiano ogni settimana: chiedete al nostro sommelier, sarà
felice di guidarvi tra le etichette in selezione e i racconti che le accompagnano.



BEVANDE

SPAREA

| 3.00€ |

MINERALE NATURALE FRIZZANTE

COCA COLA

| 3.50 € |

COCA COLA - ZERO

CORTESE

| 3.50 € |

GAZZOSA - ARANCIATA

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI RICETTA ORIGINALE

| 4,6 VOL |

20cl | 5,00€ |

40cl | 6,00€ |

MORETTI LA ROSSA

| 7,2 VOL |

20cl | 5,50€ |

40cl | 6,50€ |

CARTA

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO SANTA BRIGIDA | MONCALIERI |

Piccolo birrificio indipendente nato ai piedi della collina di Moncalieri. Produce birre artigianali crude, non filtrate né pastorizzate, dal carattere autentico e territoriale. Un equilibrio perfetto tra tradizione europea e spirito piemontese contemporaneo.

LÜIS | 2,5% VOL. | 50 cl | 6.00 €

Weizen Bavarese, birra di frumento fresca e leggera, dal colore dorato velato. Profumi di banana e chiodo di garofano tipici dello stile, con una beva agile e dissetante. Ideale come apertura o in abbinamento a piatti delicati e fragranti.

BETH | 8,0% VOL. | 50 cl | 8.00 €

Weizen Bock, Corposa e avvolgente, color ambrato carico con riflessi ramati. Al naso sentori di miele, frutta matura e spezie dolci. In bocca è piena, calda e armoniosa, con finale lungo e morbido. Una birra da meditazione o da accompagnare a portate strutturate.

BIRRIFICIO SOLARAMÀ | VAIE |

Birrificio indipendente, produce birre artigianali non filtrate, naturali e a basso impatto ambientale. Un progetto che unisce ricerca, sostenibilità e passione per l'autenticità.

BITREX | 6,9 VOL | 33 cl | 7.00 €

IPA ambrata ad alta fermentazione, in stile California Common. I malti inglesi si fondono ai luppoli americani per un risultato equilibrato, dove il dolce e l'amaro convivono con eleganza.

WOW | 5,8 VOL | 33 cl | 7.00 €

Lager a bassa fermentazione di ispirazione belga, dal colore rosso rubino intenso. Schiuma bianca e cremosa, gusto morbido e rotondo. Una birra piena, avvolgente, dal finale pulito.

BIRRIFICIO SAN MICHELE | SAN MICHELE CANAVESE |

Piccolo birrificio indipendente nato ai piedi della collina torinese. Produce birre artigianali non filtrate, naturali e a basso impatto ambientale. Un progetto che unisce ricerca, sostenibilità e passione per l'autenticità.

TRAVIATA MIELE | 6,2 VOL | 33 cl | 7.00 €

Bionda armoniosa con aggiunta di miele. Il profilo aromatico è floreale e delicato, con note di tiglio e violetta. L'equilibrio tra dolcezza e amaro la rende raffinata e originale.

BIRRIFICIO TREEBALE | GIAVENO |

Nato ai piedi della Sacra di San Michele, il birrificio unisce spiritualità e innovazione. Le sue birre artigianali, non filtrate e non pastorizzate, raccontano equilibrio, ricerca e passione tra antiche tradizioni monastiche e creatività contemporanea.

WEIZEN | 4,5 VOL | 33 cl | 7.00 €

Weizen, birra di frumento dal colore giallo paglierino opalescente e schiuma bianca, abbondante e cremosa. Al naso emergono note di banana matura e spezie leggere, con un finale fresco ed erbaceo. Morbida, fruttata, dissetante.

AMERICAN | 5,5 VOL | 33 cl | 7.00 €

Pale ALE, rossa ambrata, fresca e decisa, ispirata allo stile brassicolo americano. Al palato spicca l'amaro secco dei luppoli, mentre al naso si alternano note agrumate e sfumature floreali. Equilibrata e vibrante.