

PASSAPAROLA
BOTTEGA CONTEMPORANEA



Terra, radici e ricordi

Questo non è un menu ma un diario di bordo che racconta un'esperienza di viaggio. In esso si fondono i ricordi della Sicilia e della Campania, terre di origine dei miei genitori e del Piemonte luogo in cui sono cresciuto. Questo non è un menu, ma l'odore delle scoperte della mia infanzia trascorsa a metà tra questi luoghi. È il colore degli agrumi, del grano, del rosso tramonto di quelle terre. È il profumo dei piatti della tradizione cucinati in famiglia, che intervallavano le corse tra gli uliveti senza fine, la sete di scoperta, il senso di libertà, il vento caldo che trasportava gli odori del cibo come un messaggio d'amore per la propria terra.

Questo non è un menu, ma il vento che educa alla ricerca del primitivo, dell'autenticità che ho avuto sempre come metro di

esplorazione in Piemonte, nella selezione dei prodotti e dei produttori. Una ricerca fatta di conoscenza e rapporti umani, di cura dei dettagli e di rivisitazione contemporanea, che offrono un'esperienza di degustazione unica nel vostro piatto. Un menu della minuzia che ci insegna la consapevolezza delle piccole cose che rendono unico il vostro passaggio offrendovi accoglienza e ospitalità.

Dal 2021, Passaparola Bottega Contemporanea è parte dell'Alleanza Cuochi e Pizzaioli Slow Food perché crediamo nel cibo, quello "buono, pulito e giusto"; quello del recupero della nostra cultura e delle tecniche tradizionali di produzione che rendono possibile un futuro sostenibile e mantengono viva la nostra tradizione.

LEGENDA | ALLERGENI |

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

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI | COPERTO 2,50 € |



Gin - Tonic

COME APERITIVO O A TUTTO PASTO

BATHTUB GIN MONSIEUR | 12.00 € |
GIN DEL PROFESSORE

Questo gin si ispira al periodo del proibizionismo americano, tecnica artigianale con il metodo bathtub, per combinare forza e morbidezza con vivaci note floreali e balsamiche. Il profumo è agrumato mentre il gusto è secco e spaziato.

GIN IONICO | 12.00 € |
CON CRISTALLI DI SALE

Gin ai cristalli di sale è una fusion di botaniche siciliane come salvia, rosmarino, mirto, cardamomo, arancia dolce e amara, pompelmo e fiori di zagara. Un gin caratterizzato dall'aggiunta di acqua dell'Etna microfiltrata con sale marino siciliano.

GIN PURE ORGANIC ENGINE | 12.50 € |
GIN DI ALTA LANGA

Profumo elegante con sottofondo di Rosa damascena, spiccano i profumi balsamici del ginepro complementari alle fresche note delle scorze di limone e dall'intenso aroma della salvia.

INSULÆ GIN | 12.50 € |
CARATTERE MEDITERRANEO

Una fusion di aromi come sesamo di Ispica, carruba di Ragusa, la mandorla di Noto e Pistacchio di Bronte. Il profumo è intenso con note agrumate come il mandarino "tardivo" ciaculli, l'arancio dolce e amaro di Catania e il limone di Siracusa.

DRY GIN WOLFREST | 15.00 € |
GIN DELLE LANGHE

Ginepro, arancio dolce di pernambucco, fiori di sambuco, alloro, timo, rosmarino selvatico e nocciola trilobata: sono gli ingredienti di questo gin. Al naso è persistente con spiccati sentori di tostatura della nocciola. Sul finale si trovano le dolci note di arancia, impreziosite dai fiori di sambuco.

ETNA GIN AMACARDO | 13.00 € |
SPIRITO VULCANICO

Nasce alle pendici del vulcano Etna, un gin tradizionale dove emergono le note del ginepro in contrapposizione ai sentori frizzanti e agli agrumi e i cenni amaricanti del cardo selvatico e carciofo dell'Etna.



Menù Degustazione

RADICI, I MIEI RICORDI

€ 45.00

PARLA PÁ (5 ROLL)

INTERNO: Salsiccia tipo Bra, crema di blu del Moncenisio d'alpeggio e porri croccanti.

ESTERNO: Granella nocciola Piemonte IGP.

| 1 - 2 - 3 |

NON TROPPO TRADIZIONALE!!!

Tartara di black angus con marinatura di riduzione di nebbiolo, ciuffi di seirass reale, mandorla pizzuta di Noto (Presidio Slow-Food) tostata in pepe di Sarawak e tuille all'oliva nera di Castelvetrano.

| 1 - 2 - 3 - 10 |

VERSIONE POP DI UN CLASSICO

Polpette di guancia di vitello stracotto nel vermut torinese ed estratto di melograno, panate nel sesamo di Ispica (Presidio Slow-Food) su fonduta di castelmagno DOP d'alpeggio (Presidio Slow-Food), e polvere di paprika dolce biologica.

| 1 - 2 - 7 - 9 - 12 |

CHE GNOCCO E DI BRA!!!

Gnocco di patata con fonduta di castelmagno DOP d'alpeggio, salsiccia tipo Bra e nocciola Piemonte IGP.

| 1 - 2 - 3 |

CERVO IBLEO

Stracotto di cervo al nero d'Avola DOC (Baroni di Pianogrillo) con chips di polenta e foglioline di salvia.

| 12 |

PERCORSO DI VINI

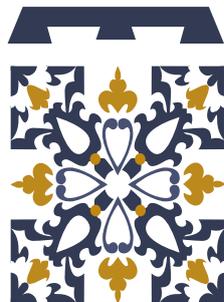
| 15.00 € |

Degustazione di 3 calici di vino che il nostro sommelier ha scelto è abbinato alle portate.

** Il Menu è applicabile tutte le sere (Sabato escluso).

Tutti i componenti del tavolo devono aderire al Menu, il coperto e acqua sono inclusi, le bevande e il caffè non sono inclusi nel prezzo.

*** Gli allergeni possono essere visionati nel menu à la carte.



Sushi Piemontese

10 ROLL DI RISO E ALGA NORI, ACCOMPAGNATI DA NEBBIOLO COTTO.
| 11 - 12 |

È BON...

| 13.50 € |

INTERNO: Zucchina croccante.

ESTERNO: Albese di sottofiletto di fassona piemontese, granella di pistacchio, maionese aromatizzata ai frutti rossi e cenere di olive di Nocellara del Bellice.

| 3 - 10 |

**BERLICA
BARBIS**

| 13.50 € |

INTERNO: Sfilacci di guancia di vitello stracotto nel vermut torinese ed estratto di melograno.

ESTERNO: Panato nel panko giapponese con perlage di Barbaresco DOGC (Castello di Neive).

| 1 - 9 - 12 |

**LA VIA
DEL SALE**

| 14.00 € |

INTERNO: Sottofiletto di fassona piemontese.

ESTERNO: Crema di tomino, alaccia di Lampedusa (Presidio Slow-Food), foglie di capperone e crema di peperone caramellato.

| 2 - 4 - 12 |

PARLA PÁ

| 13.50 € |

INTERNO: Salsiccia tipo Bra, crema di erborinato blu del Moncenisio d'alpeggio e porri croccanti.

ESTERNO: Granella nocciola Piemonte IGP.

| 1 - 2 - 3 |

**TIFULA
E BOLÉ**

| 17.00 € |

INTERNO: Robiola d'Alba.

ESTERNO: Tartara di black angus, perlage di tartufo, funghi cardoncelli e funghi shiitake al forno.

| 2 - 5 - 12 |

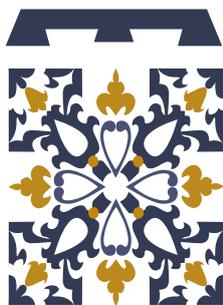
IL MASLÈ

| 16.00 € |

INTERNO: Salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: Tartara di sottofiletto di fassona piemontese, chips di zucca butternut e fonduta di castelmagno DOP d'alpeggio (Presidio Slow-Food).

| 2 - 12 |



Antipasti

LA PROPOSTA VEGETALE



CRUDO VEGETALE

| 11.50 € |

Brunoise di rapa rossa cotta a vapore e di avocado, crema di peperone caramellato, crema di toma macagn ([Presidio Slow-Food](#)) e tuille alla paprika dolce biologica.

| 1 - 2 - 10 - 12 |



ASTRATTO N. 13

| 11.50 € |

Vellutata di zucca butternut CBT, fondata di castelmagno DOP d'alpeggio ([Presidio Slow-Food](#)), paprika dolce biologica, crumble di amaretti e crostini di pane aromatizzati al timo e rosmarino.

| 1 - 2 - 12 |

LA TERRA

VERSIONE POP DI UN CLASSICO

| 12.50 € |

Polpette di guancia di vitello stracotto nel vermut torinese ed estratto di melograno, panate nel sesamo di Ispica ([Presidio Slow-Food](#)) su fondata di castelmagno DOP d'alpeggio ([Presidio Slow-Food](#)), e polvere di paprika dolce biologica.

| 1 - 2 - 7 - 9 - 12 |

NON TROPPO TRADIZIONALE!!!

| 13.50 € |

Tartara di black angus con marinatura di riduzione di nebbiolo, ciuffi di seirass reale, mandorla pizzuta di Noto ([Presidio Slow-Food](#)) tostata in pepe di Sarawak e tuille all'oliva nera di Castelvetro.

| 1 - 2 - 3 - 10 |

IL TAGLIERE DELLA BOTTEGA

| 20.00 € |

Prosciutto crudo di cuneo DOP, salame al barolo, coppa di suino nero dei Nebrodi ([Presidio Slow-Food](#)) toma macagn ([Presidio Slow-Food](#)), erborinato blu del Moncenisio, piacentinu Ennese ([Presidio Slow-Food](#)), cognà all'albese, miele di montagna di rododendro ([Presidio Slow-Food](#)), marmellata di limoni biologica.

| 2 - 3 - 12 |

IL MARE

CALAMARO IMBOTTITO

| 12.50 € |

Calamaro ripieno con mollica di pane, cozze Arborea, ciuffi, su crema di fava cottaia di Modica ([Presidio Slow-Food](#)) e confettura extra di pomodoro ciliegino.

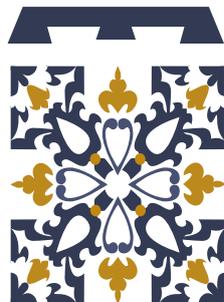
| 1 - 5 - 6 - 12 |

BAO BORBONICO

| 12.50 € |

Bao home-made ripieni di polpo CBT, peperonata e crema di 'nduja Spilinga.

| 1 - 2 - 5 - 9 - 12 |



Primi Piatti

LA TERRA

IL MARE



CREPUSCOLO NEI BOSCHI | 14.00 € |

Riso gigante di Vercelli ([Presidio Slow-Food](#)), mantecato con crema di zucca butternut, funghi shiitake e funghi cardoncelli al forno, crema di erborinato blu del Moncenisio e castagne glassate nell'estratto di melograno.

| 2 - 9 - 12 |

CHE GNOCCO E DI BRA!!! | 14.00 € |

Gnocco di patata con fonduta di castelmagno DOP d'alpeggio ([Presidio Slow-Food](#)), salsiccia tipo Bra e nocciola Piemonte IGP.

| 1 - 2 - 3 |

I PLIN DELL'INCONTRO | 14.00 € |

Agnolotti del plin ripieni agli arrostiti piemontesi ([Pastificio artigianale Pastè](#)), crema di toma macagn ([Presidio Slow-Food](#)), salsa demi-glace aromatizzata al cioccolato artigianale di Modica IGP.

| 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

LA MIA VERSIONE DELLA STORIA | 14.50 € |

Spaghetto alla chitarra su specchio di datterino al forno, sarde, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli e muddica atturrata.

| 1 - 4 - 10 - 12 |

ANTICHI RACCONTI D'AMORE | 18.00 € |

Spaghetto di soli grani piemontesi ([Pastificio artigianale Bossolasco](#)), crema di piacentinu Ennese ([Presidio Slow-Food](#)) e tartara di ricciola.

| 1 - 2 - 4 - 6 - 12 |

ROSSO MEDITERRANEO | 18.00 € |

Tagliatella di grano saraceno su riduzione di bisque di gambero, pesto di pistacchio siciliano, tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo e zest di lime.

| 1 - 3 - 6 - 9 - 10 - 12 |



Secondi Piatti

LA TERRA

CERVO IBLEO | 17.00 € |

Stracotto di cervo al nero d'Avola DOC (Baroni di Pianogrillo) con chips di polenta e foglioline di salvia.

| 12 |

AGNELLO MEDIOEVALE | 19.50 € |

Sottofiletto di agnello su crema di pastinaca e il suo fondo glassato e baby carote.

| 2 |

TAGLIATA DI FASSONA | 19.50 € |

Sottofiletto di Fassona Piemontese, crema di patata, crema di peperone caramellato e sale integrale di Trapani (Presidio Slow-Food).

N.B. Si consiglia ai nostri clienti che il sottofiletto di fassona è povera di grasso, quindi noi consigliamo la cottura al sangue.

| 11 |

IL MARE

BRANZINO BAROCCO | 18.50 € |

Filetto di branzino scottato, crema di zucca butternut, seirass reale, mandorla pizzuta di Noto (Presidio Slow-Food) e perlage di Roero arneis DOC (Malabaila 1362).

| 1 - 2 - 12 |

TRA I VICOLI DI BALLARÒ | 21.00 € |

Gambero bianco su crema di cecio paschià di Sicilia e citronette agli agrumi, calamaro panato e sarda panata nel panko successivamente fritti.

| 1 - 4 |

ZUPPA MEDITERRANEA | 30.00 € |

Zuppa di mare con datterino rosso, cozze Arborea, vongole veraci, capasanta scottata, polpo CBT, triglia e merluzzo.

| 1 - 3 - 6 - 9 - 12 |

Compagni del Gusto



PATATE AL ROSMARINO | 4.50 € |



INSALATA ROCCAVERANO | 10.00 € |

Foglie di misticanza, mela, robiola di Roccaverano DOP (Presidio Slow-Food) nocciola Piemonte IGP.

| 2 - 3 |



VERDURE SPADELLATE | 6.00 € |

INSALATA LAMPEDUSA | 10.50 € |

Foglie di misticanza, alaccia di Lampedusa (Presidio Slow-Food), crostini di pane, ciliegino semi-dry e bocconcini di bufala campana DOP.

| 1 - 2 - 4 |



I nostri Impasti

Siamo partiti dalla ricerca delle materie prime di eccellenze territoriali per i nostri impasti; per questo utilizziamo **farine di primissima scelta del mulino Bongiovanni, sale marino integrale** della riserva salina Culcasi di Trapani (Presidio slow-food riserva del mare) ed **EVO DOP** dei Monti Iblei (Frantoi Cutrera).

Tutte le aziende selezionate nel nostro menu condividono con noi la passione e il rispetto per il territorio e le tradizioni che da sempre ci contraddistinguono.

GRANO 48

Impasto di farina di **grano tenero del molino Bongiovanni**. Seguendo il procedimento indiretto la pizza lievita 48 ore naturalmente, è presenta un'alta digeribilità e un cornicione fragrante e ben pronunciato.

ANTIQUA INTEGRALE

+1.50 €

Grani piemontesi macinati a pietra **del molino Bongiovanni**. Una pizza a km0 lievitata 24 ore naturalmente. Il cornicione risulta non molto pronunciato e croccante.

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+1.00 €

Siamo attenti alle intolleranze alimentari si può sostituire il fior di latte Napoli (100% latte campano) con una mozzarella senza lattosio.

Si prega di chiedere al personale di sala se la ricetta ha la presenza di altri latticini.



Pizze: Madre Terra

IL VEGETALE CONTEMPORANEO



PERLA VEGETALE

| 10.00 € |

Fior di latte di Napoli, trevigiana e olive taggiasche.

FUORI COTTURA: Crema di peperone caramellato e ciliegino semi-dry.

| 1 - 2 - 12 |



CHE ZUCCONA!!!

| 10.00 € |

Crema di zucca butternut, fior di latte di Napoli, toma macagn (Presidio Slow-Food), julienne di peperone arrostito al forno.

FUORI COTTURA: cenere di olive di Nocellara del Bellice.

| 1 - 2 - 12 |

Pizze: Storie Sabaude



FURMACC PIEMONTEIS

| 10.00 € |

Fior di latte di Napoli, erborinato blu del Moncenisio e toma macagn (Presidio Slow-Food).

FUORI COTTURA: Seirass reale.

| 1 - 2 |

ASTIGIANO D'ALTURA

| 11.50 € |

Fior di latte di Napoli e salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto).

FUORI COTTURA: Robiola di Roccaverano DOP (Presidio Slow-Food) e cipolla di Giarratana agrodolce.

| 1 - 2 - 12 |

BARÒT

| 10.00 € |

Passata di pomodoro, fior di latte di Napoli, erborinato blu del Moncenisio, prosciutto cotto e julienne di peperone arrostito al forno.

| 1 - 2 |

A LÈ PRÒPI BON-A!!!

| 12.00 € |

Fior di latte di Napoli, castelmagno DOP d'alpeggio (Presidio Slow-Food) e patate al forno con erbe aromatiche

FUORI COTTURA: Salsiccia tipo Bra e crema di peperone caramellato.

| 1 - 2 - 12 |

LA MACAGN

| 10.00 € |

Fior di latte di Napoli, toma macagn (Presidio Slow-Food) e datterino giallo semisecco extra-dry.

FUORI COTTURA: Salsiccia tipo Bra e foglie di basilico e pepe Sarawak.

| 1 - 2 |

GRAN BALÒN

| 13.00 € |

Passata di pomodoro ed EVO DOP.

FUORI COTTURA: Stracciatella, prosciutto crudo di Cuneo DOP e cenere di olive di Nocellara del Bellice.

| 1 - 2 |



Pizze: Emblema Siciliano

35° PARALLELO SUD | 10.00 € |

Fior di latte di Napoli e broccoli ripassati.

FUORI COTTURA: alaccia di Lampedusa (Presidio Slow-Food), ciliegino semi-dry e muddica atturrata.

| 1 - 2 - 4 |

LA STRADE DEL SOLE | 12.50 € |

Fior di latte di Napoli e cipolla di Giarratana in agrodolce (Presidio Slow-Food).

FUORI COTTURA: Ortica di montagna, confettura di ciliegino extra-dry e crumble di guanciale.

| 1 - 2 - 12 |



TRIBUTO A CATANIA | 10.00 € |

Fior di latte di Napoli.

FUORI COTTURA: crema di pomodoro bruciato, chips di melanzana violetta, seirass reale e foglie di menta fresca.

| 1 - 2 |

RE NORMANNO | 12.50 € |

Passata di pomodoro e fior di latte di Napoli.

FUORI COTTURA: Scaglie di Piacentinu Ennese (Presidio Slow-Food), coppa di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow-Food), ciliegino di Pachino.

| 1 - 2 - 12 |

ISOLA DI LAMPEDUSA | 12.00 € |

Fior di latte di Napoli .

FUORI COTTURA: Foglie di capperi, alaccia di Lampedusa (Presidio Slow-Food), datterino giallo semi-dry e origano dell'Etna.

| 1 - 2 - 4 |

SICILIANO FUORI SEDE | 13.50 € |

CORNICIONE RIPIENO: Seirass reale.

INTERNO: Bocconcini di bufala campana DOP e datterino giallo.

FUORI COTTURA: Mortadella di suino nero, crema di pistacchio siciliano.

| 1 - 2 - 3 |



Pizze tradizionali e non ...



MARGHERITA | 6.50 € |

Passata di pomodoro e fior di latte di Napoli.

FUORI COTTURA: foglie di basilico fresco.

| 1 - 2 |

NAPUL'È | 8.50 € |

Passata di pomodoro, fior di latte di Napoli e capperi dell'isola di Salina (Presidio Slow-Food).

FUORI COTTURA: alaccia di Lampedusa (Presidio Slow-Food).

| 1 - 2 - 4 |



BUFALINA | 9.00 € |

Passata di pomodoro

FUORI COTTURA: Ciliegino di Pachino, bocconcini di bufala campana DOP.

| 1 - 2 |

PROSCIUTTO E CACIOCAVALLO | 9.00 € |

Passata di pomodoro, fior di latte di Napoli e prosciutto cotto.

FUORI COTTURA: scaglie di ragusano DOP biologico.

| 1 - 2 |

YELLOW AMATRICIANA | 10.00 € |

Fior di latte di Napoli e datterino giallo.

FUORI COTTURA: crumble di guanciale, scaglie di pecorino romano DOP e pepe del Sarawak.

| 1 - 2 - 12 |

SALSICCIA E FRIARIELLI | 10.00 € |

Fior di latte di Napoli, friarielli campani, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto) e scaglie di ragusano DOP biologico.

| 1 - 2 |

SOTTO\BOSCO | 10.00 € |

Passata di pomodoro, fior di latte di Napoli, funghi champignon, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto) e scaglie di ragusano DOP Biologico.

| 1 - 2 |

ORO PICCANTE | 11.00 € |

Fior di latte di Napoli, datterino giallo e spianata calabra.

FUORI COTTURA: crema di 'nduja Spilinga e bocconcini di bufala campana DOP.

| 1 - 2 - 12 |



BURRATA | 11.00 € |

Passata di pomodoro.

FUORI COTTURA: burrata pugliese e ciliegino di pachino.

| 1 - 2 |

NON CI SONO PIÙ LE MEZZE STAGIONI | 11.00 € |

Fior di latte di Napoli, prosciutto cotto, carciofo alla brace, olive taggiasche e funghi champignon.

FUORI COTTURA: seirass reale e ciliegino semi-dry.

| 1 - 2 |

COME NELLE VECCHIE RICETTE | 13.00 € |

Passata di pomodoro, fior di latte di Napoli, melanzane violette cunzate alla catanese.

FUORI COTTURA: Polpette di sottofiletto di fassona piemontese panate nel panko giapponese e stracciatella di Andria.

| 1 - 2 - 10 |



La carta dei Vini

La nostra carta vini è sempre in aggiornamento, per questo abbiamo scelto di non aver un menù fisico.

Preghiamo i nostri clienti di scansionare il QR Code.

I calici vengono cambiati settimanalmente, chiedete al nostro personale di sala, saranno lieti di raccontarvi i vini selezionati.

**SCANSIONE IL QR CODE
CON IL TUO SMARTPHONE**





La carta delle Birre

BIRRIFICIO SOLARAMA 33CL.

6.50 €

BITREX CALIFORNIA |6.9VOL|

California common IPA ambrata ad alta fermentazione una combinazione di malti inglesi e luppoli americani che donano alla birra un equilibrio tra dolce e amaro. L'alta fermentazione gli conferisce una leggera effervescenza e una consistenza vellutata.

WOW |5.8VOL|

Lager birra ad bassa fermentazione di origine belga, il colore è rosso rubino, con un cappello di schiuma bianca e cremosa.

BIRRIFICIO SAN MICHELE 33CL.

7.00 €

TOSCA |5.0VOL|

Pilsner amara in cui la selezione dei luppoli conferisce un gusto amaro persistente. In questa birra, ispirata al tipico stile cecoslovacco, prevale il gusto e profumo "erbaceo" del luppolo Saaz.

TRAVIATA AL MIELE |6.2VOL|

Bionda al miele che riesce ad armonizzare dolce e amaro. Il miele dona sentori floreali tra cui spiccano la nota balsamica del tiglio e il profumo etereo di violetta.

BIRRIFICIO TREEBALE 33CL.

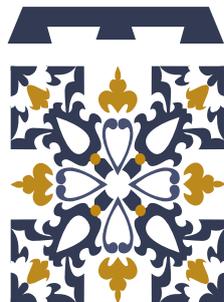
7.00 €

WEIZEN |4.5VOL|

Birra di frumento di colore dorato e torbido, mentre la schiuma è cremosa, l'aroma è avvolgente con note di banana, nel sottofondo si percepiscono spezie e fragranze erbacee, al palato si ha la percezione piena e morbida.

AMERICAN PALE ALE |5.5VOL|

Rossa americana intensa ed amara al palato mentre al naso si percepiscono note dolci e profumate. Il contrasto tra gli aromi e i sapori è tipico della tradizione anglosassone. Al palato il malto tostato conferisce un sapore terroso che viene bilanciato dall'amaro del luppolo americano.



La carta delle Vermut

VERMUT CLASSICO DI TORINO DEL PROFESSORE

Da uve di moscato langarolo ed erbe aromatiche che provengono dall'arco alpino torinese il profumo ha richiami di assenzio e note amarognole che si intervallano con nuance di legno e tisane.

VERMUT DI TORINO SUPERIORE CARLO ALBERTO

Da uve di erbaluce di Caluso ed erbe selezionate di primissima qualità. Il colore è bruno con riflessi color rame, il profumo è di ciliegia matura e bacche rosse.

VERMUT STORICO DI TORINO COCCHI

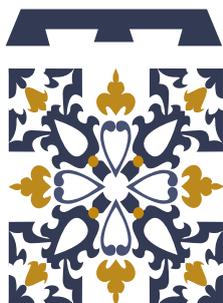
Da uve di moscato l'aroma è complesso con sfumature di arancia, cannella e cioccolato. Il gusto è delicato con note affumicate un tono amaro liquirizia e scorza di limone combinato con l'uvetta e il rabarbaro.

VERMUT ANTICA FORMULA CARPANO

Da uve di moscato piemontese e vini del sud Italia. Dal colore ambrato molto intenso e riflessi rubino. Il bouquet è fruttato e dolce con fragranze di uva passa, fichi in confettura e datteri, insieme a note di erba di montagna e spezie come anice stellato e vera e propria regina la vaniglia.

VERMUT DI TORINO BIANCO EXTRA DRY BORDIGA

Da uve di moscato trebbiano e cortese. Il gusto è deciso e particolarmente vinoso e presenta un'acidità equilibrata. Il profumo è caratteristico di vino con sottofondo di note di spezie e floreali.



La carta delle Bevande

ACQUA SPAREA

3.00 €

Nasce nel cuore delle Alpi Piemontesi, in un'aria incontaminata della Val Pellice, un'acqua detta estremamente leggera con soli 23,8 mg/l ed una durezza di 1,2 °F e povera di sodio grazie al suo valore di 1,2 mg/l.

MINERALE NATURALE

| 75 cl. |

MINERALE FRIZZANTE

| 75 cl. |

ACQUA CORALBA

3.50 €

Un'acqua pura che nasce a 1100 msl, filtrata da spessi strati rocciosi, nel cuore delle Alpi Cozie precisamente a San Damiano Macra, con un pH di 7,8 che la rende perfetta abbinata ai pasti. Un'acqua poverissima di sodio 0,40 mg/l.

MINERALE NATURALE

| 75 cl. |

MINERALE FRIZZANTE

| 75 cl. |

COCA COLA

3.00 €

COCA COLA

| 33 cl. |

COCA COLA ZERO

| 33 cl. |

CORTESE

3.00 €

ARANCIATA BIOLOGICA

| 30 cl. |

GAZZOSA BIOLOGICA

| 30 cl. |

Birre alla Spina

MORETTI

BIONDA RICETTA ORIGINALE

| 4.2 VOL |

LA BIANCA

| 7.2 VOL |

20 cl. | 4.00 € |

40 cl. | 5.00 € |

20 cl. | 4.50 € |

40 cl. | 5.50 € |

LA ROSSA

| 7.2 VOL |

20 cl. | 4.50 € |

40 cl. | 5.50 € |