

Le pizze



MARGHERITA		(pomodoro, mozzarella 100% fior di latte)	6,00 €
FOCACCIA		(pasta da pizza, olio, origano)	3,50 €
CALZONE		(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto)	8,00 €
PIEMONTESE		(mozzarella, peperoni, bagna caöda)	8,00 €
AL TARTUFO		(Mozzarella, fonduta, tartufo nero) CON TARTUFO BIANCO RICHIEDI IL PREZZO DEL GIORNO	12,00 €
PROSCIUTTO		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	7,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI		(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto)	8,00 €
GORGONZOLA E PERE		(mozzarella, gorgonzola, pere)	8,50 €
PARMIGIANA		(pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano)	7,50 €
BIANCO VERDE		(mozzarella, stracchino e rucola)	8,00 €
FRUTTI DI MARE		(pomodoro, frutti di mare)	8,50 €
CARBONARA		(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, parmigiano)	8,50 €
ORTOLANA		(pomodoro, mozzarella, verdure cotte, parmigiano)	8,50 €
NAPOLI		(pomodoro, mozzarella, acciughe)	7,50 €
VIENNESE		(pomodoro, mozzarella, wurstel)	7,50 €
NORDICA		(mozzarella, salmone affumicato)	8,50 €
PUGLIESE		(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)	7,00 €
FONDUTA E PORCINI		(mozzarella, fonduta, funghi porcini)	9,00 €
QUATTRO FORMAGGI		(pomodoro, formaggi vari)	8,00 €
GRANA PADANO		(pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella, grana, rucola)	9,00 €
SICILIANA		(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	7,50 €
CAPRICCIOSA		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi)	8,00 €
BAMBO		(pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, parmigiano)	8,50 €
BISMARCK		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	9,00 €
VALDOSTANA		(mozzarella, fontina, speck)	9,50 €
DINAMITE		(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	8,00 €
QUATTRO STAGIONI		(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive, carciofi)	8,00 €
ALLA TREVISANA		(pomodoro, mozzarella, insalata trevisana)	8,00 €
ALLA GIUDEA		(pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella, carciofi, grana)	8,00 €
AL TONNO		(pomodoro, mozzarella, tonno)	7,50 €
RUSTICHELLA		(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla, carciofi, scaglie di parmigiano, origano)	8,50 €
TIROLESE		(mozzarella, patate, wurstel)	8,00 €
LANGAROLA		(Broccoli, salsiccia di Bra, mozzarella e scaglie di grana)	8,50 €
LA GRANDA AL BLU DI LANGA		(Mozzarella, pomodoro, patate lesse, blu di langa)	8,50 €
ALLA LIGURE		(Mozzarella, stracchino e pesto)	8,50 €

Le portate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine con supplemento di 2€ • Supplemento mozzarella di bufala: 2€ • Supplementi prosciutto crudo / speck: 2€

Le insalatone

10,00 €

1 Mozzarella, pomodoro, tonno, insalata verde, radicchio, cipolla, carote, uova, rucola.

2 Insalata verde, radicchio, parmigiano, cuore di palma, sedano, carote, bresaola, rucola.

3 Insalata verde, radicchio, gorgonzola, prosciutto crudo, patate lesse, carote, rucola.

4 Insalata verde, radicchio, carne cruda, parmigiano, sedano, uova, rucola.

5 Insalata verde, radicchio, patate lesse, cuore di palma, mais, carote, pomodoro, mozzarella, rucola.

6 Insalata verde, radicchio, ananas, prosciutto crudo, grana, pomodoro, carote, rucola.

7 Insalata verde, radicchio, mozzarella, tonno, pomodoro, uova sode, mais, olive, carote, acciughe, rucola.

8 Insalata verde, radicchio, gamberetti, patate lesse, crostini, carote, uova sode, rucola e mele.

9 Insalata verde, radicchio, salmone affumicato, crostini, cuore di palma, rucola.

10 Piatto unico di verdure alla griglia o al vapore.

Gli antipasti


	GIRELLO DI FASSONE MARINATO AL SALE con fonduta di Castelmagno	11,00 €
	CARNE CRUDA DI FASSONE PIEMONTESE battuta al coltello	10,00 €
	VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE	9,00 €
	UOVO IN COCOTTE con fonduta e tartufo nero	13,00 €
	SFORMATO DI BROCCOLI con bagna caöda	10,00 €
	CAPRESE	8,00 €
	SAN DANIELE CON BUFALA	12,00 €
	INSALATINA DI BACCALÀ con olive taggiasche e pinoli con crostoni di polenta Pignolet	11,00 €
	COCCIO DI MOSCARDINI in guazzetto di pomodoro	11,00 €
	TAVOLOZZA DI PESCE (per una persona) con trota salmonata al Moscato, merluzzo affumicato e salame di pesce spada	13,00 €
	TAVOLOZZA DI PESCE (per due persone) con trota salmonata al Moscato, merluzzo affumicato e salame di pesce spada	18,00 €
	TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (per una persona)	10,00 €
	TAGLIERE DI SALUMI TIPICI (per due persone)	16,00 €
	DEGUSTAZIONE di tre antipasti del giorno	14,00 €

Su richiesta serviamo alcune delle nostre portate con tartufo bianco,
secondo la disponibilità del mercato


 Le portate indicate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime posso essere surgelate.

I primi

	SPAGHETTI DI MEZZANOTTE (specialità della casa) Pasta di Gragnano speziata alle erbe, olio extravergine e pomodoro leggermente piccante	10,00 €
	RISOTTO MANTECATO con fonduta e tartufo nero	13,00 €
	RISOTTO CARNAROLI ALLA PIEMONTESE con salsiccia di Bra	10,00 €
	PASTA DI GRAGNANO alle vongole e broccoli con olio extravergine e prezzemolo	12,00 €
	PLIN ALLA TOMA DEL GHIGO saltati con burro dorato e Passito	12,00 €
	TAJARIN AI FUNGHI PORCINI con croccante di Parmigiano	12,00 €
	ZUPPA DI LENTICCHIE con filetti di merluzzo	10,00 €
	GNOCCHI DI PATATE E TUMIN DI MELLE tipici della Val Varaita	9,00 €

**Su richiesta serviamo alcune delle nostre portate con tartufo bianco,
secondo la disponibilità del mercato**

 Le portate indicate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

I secondi con contorno

	VERDURE FRESCHE in pastella e fritte	12,00 €
	FILETTO DI VITELLO con Blu di Langa e pere	19,00 €
	TAGLIATA DI FASSONE LARDELLATA su letto di rucola	16,00 €
	LO "SCOTTADITO" CARRÈ DI AGNELLO specialità consigliata dal "Patron"	16,00 €
	FILETTO DI VITELLO scottato alla griglia	16,00 €
	OSSOBUCO con gremolada alla milanese	13,00 €
	BRASATO AL BAROLO con crostone di polenta	14,00 €
	TACCHINO NOSTRANO FARCITO con castagne, speziato alle erbe	12,00 €
	SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA	12,00 €
 	FRITTURA DI PESCE con gamberi e calamari	14,00 €
	ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE con crostone di pane casereccio	16,00 €
	ORATA ALLA LIGURE con olive taggiasche e capperi di Pantelleria	16,00 €

Su richiesta serviamo alcune delle nostre portate con tartufo bianco,
secondo la disponibilità del mercato

 Le portate indicate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

I formaggi

PICCOLA DEGUSTAZIONE
da 3 formaggi 7,00 €

GRANDE DEGUSTAZIONE
da 5 formaggi 10,00 €

LA NOSTRA SELEZIONE:
Castelmagno d.o.p., Toma di Bossolasco d.o.p.
Raschera d.o.p, Bra duro d.o.p.,
Blu Monviso, Testun nelle vinacce, Formaggio di Fossa,
Gorgonzola naturale

Menu bambini

12,00 €
Coperto compreso

GNOCCHI AI FORMAGGI
oppure
PENNE AL POMODORO

COTOLETTA ALLA MILANESE
oppure

NAGGY DI POLLO

oppure

WURSTEL ALLA GRIGLIA
con patatine fresche al forno

I dolci




	TORTA ALLE MELE DEL SALUZZESE con salsa alla vaniglia (Specialità della Casa)	6,00 €
	BUNET PIEMONTESE	6,00 €
	PROFITTEROL CON COLATA DI CIOCCOLATO TIEPIDO	6,00 €
	TORTINO ALLE NOCCIOLE D'ALBA CON ZABAGLIONE	6,00 €
	PERE MARTIN SEC CON BAVARESE ALLA CANNELLA	6,00 €
	PARFAIT AI TRE CIOCCOLATI con salsa moka	6,00 €
	FIOR DI LATTE AL CAMELLO nuova specialità della casa	6,50 €
	TIRAMISÙ CLASSICO ALL'ITALIANA	6,00 €
	SEMIFREDDO AL TORRONE con salsa al cioccolato	6,00 €
	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA con gelato	5,00 € 6,00 €
	ANANAS	5,00 €
	AFFOGATO AL CAFFÈ	5,00 €
	GELATO gusti: cioccolato, crema, limone, nocciola tonda gentile Piemonte IGP	5,00 €
	SORBETTO ALLA MELA VERDE	5,00 €
	SORBETTO AL LIMONE	5,00 €
	DEGUSTAZIONE DI DOLCI DELLA CASA	9,00 €

 Le portate indicate con questo simbolo si possono richiedere senza glutine.

Le birre artigianali

IL CHIOSTRO (ITALIA) Colore: bionda gradazione alcolica: 5%	0,75 l	13,00 €
SESON (ITALIA) Birra artigianale affinata in botti Chardonnay con scorze di Chinotto di Savona Colore: bionda gradazione alcolica: 8%	0,75 l	13,00 €
PANIL AMBRE (ITALIA) doppio malto Colore: ambrato gradazione alcolica: 6,5%	0,75 l	13,00 €
DUVEL (BELGIO) Colore: chiaro opalescente gradazione alcolica: 8.5%	0,75 l	12,00 €
DOUCHESS DE BOURGOGNE (BELGIO) Colore: scuro gradazione alcolica: 6.2%	0,75 l	12,00 €
WESTMALLE TRIPLE (BELGIO) Colore: chiaro opalescente gradazione alcolica: 9.5%	0,75 l	12,00 €
JOSEPH BIO (BELGIO) biologica al farro Colore: bionda gradazione alcolica: 5%	0,75 l	12,00 €

Le bevande

ACQUA MINERALE LURISIA		1 l	3,50 €
		0,5 l	2,50 €
COCA COLA alla spina		media 0,4 l	4,50 €
		piccola 0,2 l	3,50 €
COCA COLA in vetro		0,25 l	3,50 €
FANTA in lattina		0,33 l	3,00 €
SPRITE in lattina		0,33 l	3,00 €
SUCCHI DI FRUTTA		0,25 l	3,00 €
CAFFÈ			1,50 €
TÈ			2,00 €
 BIRRA senza glutine AMBAR (SPAGNA) Gradazione alcolica: 5,2%		0,33 l	5,00 €
BIRRE PERONI alla spina Gradazione alcolica: 5,2%		media 0,4 l	4,50 €
		piccola 0,2 l	3,50 €
VINO in caraffa		1 l	8,00 €
		0,5 l	5,00 €
		0,25 l	3,00 €
VINO al bicchiere Proposta del giorno			2,50 € / 4,00 €
Coperto/Servizio			2,50 €

Spumanti metodo Champenois

BRUT	<i>Bellavista</i>	35,00 €
BRUT D.O.C.G. FRANCIACORTA	<i>Contadi Gastaldi</i>	23,00 €
BRUT BLANC DE BLANCS	<i>Cavalleri</i>	32,00 €
BRUT	<i>Bruno Giacosa</i>	34,00 €
PROSECCO ATELIÉ D.O.C.	<i>G. Bosca</i>	12,00 €
PROSECCO	<i>Sergio Mionetto</i>	18,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG ESTRA DRY		14,00 €
ROERO ARNEIS METODO CLASSICO	<i>Giovanni Negro 2006</i>	29,00 €
CUVÉE PRESTIGE	<i>Cà del bosco</i>	38,00 €
CELLARIUS BRUT	<i>Berlucchi DOCG 2007</i>	29,00 €
CELLARIUS BRUT ROSÈ	<i>Berlucchi DOCG 2007</i>	34,00 €

Champagne

BRUT IMPERIAL BLU	<i>Moët & Chandon</i>	65,00 €
BRUT CUVÉE S.P.B.	<i>Veuve Cliquot</i>	69,00 €
BRUT	<i>Ruinart</i>	73,00 €
BLANC DE BLANCS BRUT	<i>Philippe Costa</i>	36,00 €
ROSÉ BRUT	<i>Philippe Costa</i>	39,00 €

Vini da dessert

QUAGLIANO COLLINE SALUZZESI	<i>Giordanino</i>	2009	14,00 €
BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.	<i>G. Bologna Braida</i>	2009	16,00 €
MOSCATO D'ASTI "LE RIVE"	<i>Casetta</i>	2009/2010	12,00 €
MOSCATO D'ASTI	<i>Paolo Saracco</i>	2009	15,00 €
MOSCATO PASSITO	<i>Alagna</i>		18,00 €
MOSCATO PASSITO	<i>Vignaioli</i>	1/2 bottiglia	26,00 €
BAROLO CHINATO	<i>Cappellano</i>	al bicchiere	6,00 €
L'AUTENTICA BASILICATA IGT 50 cl. (Moscato e Malvasia)	<i>Cantine del Notaio</i>	2006	36,00 €

Vini bianchi

PIEMONTE

ARNEIS CA NEUVA	Abbona Celso	2009/2010	13,00 €
ARNEIS BRICCO CILIEGIE	Almondo	2009/2010	17,00 €
ARNEIS LANGHE D.O.C.G. (biologico) "VIGNA DELLA PORTA"	Giribaldi	2010	15,00 €
ARNEIS LE RIVE	Casetta	2009/2010	13,00 €
ARNEIS DELLE LANGHE "BLANGE"	Ceretto	2009/2010	20,00 €
ARNEIS ROERO 1/2 bottiglia	Sebaste	2010	8,00 €
ARNEIS ROERO	Sebaste	2010	13,00 €
LANGHE ARNEIS D.O.C.	Cantina Francone	2009/2010	13,00 €
FAVORITA LORENA	Pellerino	2009/2010	13,00 €
FAVORITA SARVAJ	Carlo Deltetto	2009/2010	15,00 €
FAVORITA LANGHE D.O.C. "FALLEGRO"	G. Gagliardo	2009/2010	15,00 €
GAVI	La Scolca	2009/2010	19,00 €
CHARDONNAY LANGHE	Vignaioli	2009/2010	13,00 €
CHARDONNAY LANGHE 1/2 bottiglia	Vignaioli	2009/2010	8,00 €
CHARDONNAY PIEMONTE	Cantina Francone	2009/2010	11,00 €
ERBALUCE CALUSO "RUSTIA"	Orsolani	2009/2010	15,00 €
LANGHE D.O.C. "ROSSJ E BASS"	Angelo Gaja	2008	56,00 €
LANGHE D.O.C. COLLARETTO	Oddoero	2010	14,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE / VENETO / FRIULI VENEZIA GIULIA

GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	S. Michele Appiano	2009/2010	17,00 €
GEWÜRZTRAMINER	Castel Sallegg	2010	15,00 €
MÜLLER THURGAU D.O.C.	S. Michele Appiano	2009/2010	17,00 €
MÜLLER	Castel Sallegg	2010	14,00 €
SAUVIGNON COLLIO	Formentini	2009/2010	17,00 €
RIBOLLA GIALLA	Formentini	2009/2010	17,00 €
CHARDONNAY	Jermann	2009/2010	17,00 €
MÜLLER THURGAU	Conti D'Arco	2009/2010	17,00 €

VALLE D'AOSTA

CHARDONNAY	Les Cretes	2009/2010	17,00 €
------------	------------	-----------	---------

LIGURIA

PIGATO D.O.C.	Lupi	2009/2010	17,00 €
---------------	------	-----------	---------

Richiedete il vino del giorno a bicchiere.

Vini bianchi

CAMPANIA

FALANGHINA TABURNO D.O.C.	<i>Fattoria La Rivolta</i>	2010	14,00 €
GRECO DI TUFO D.O.C.	<i>Fattoria La Rivolta</i>	2010	16,00 €
FIANO SANNIO D.O.C.	<i>Fattoria La Rivolta</i>	2010	16,00 €

SICILIA

ISOLA DEI PROFUMI INZOLIA-GRECANICO	<i>Alcesti</i>	2010	12,00 €
LIGHEA	<i>Donnafugata</i>		17,00 €

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA	<i>Argiolas</i>	2009/2010	15,00 €
------------------------	-----------------	-----------	---------

FRANCIA

CHABLIS	<i>Daniel Dampt</i>	2009	25,00 €
---------	---------------------	------	---------

Vini rosè d'Italia

ROSA DEL GOLFO	<i>Calò</i>	2009/2010	14,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI	<i>Cà di Frati</i>	2009/2010	15,00 €
PELAVERGA ROSÈ	<i>Maero</i>	2009/2010	14,00 €

Richiedete il vino del giorno a bicchiere.

Vini rossi

PIEMONTE

PELAVERGA DELLE COLLINE SALUZZESI	Maero	2009/2010	14,00 €
DOLCETTO 1/2 bottiglia	Vignaioli	2009	7,50 €
DOLCETTO D'ALBA	Vignaioli	2008/2009	13,00 €
DOLCETTO D'ALBA 1/2 bottiglia	Vignaioli	2008/2009	8,00 €
DOLCETTO D'ALBA	Cantina Francone	2009	13,00 €
DOLCETTO D'ALBA	Prunotto	2008/2009	15,00 €
DOLCETTO 1/2 bottiglia	Renato Ratti	2009	8,00 €
DOLCETTO D'ALBA	Renato Ratti	2008/2009	15,00 €
DOLCETTO D'ALBA "ROSSANA"	Ceretto	2008/2009	20,00 €
DOLCETTO DI DOGLIANI	Abbona Celso	2008/2009	12,00 €
DOLCETTO "CREMES"	Angelo Gaja	2008/2009	33,00 €
DOLCETTO DI DOGLIANI S. LUIGI	Chionetti	2008/2009	17,00 €
DOLCETTO	Pio Cesare	2009	15,00 €
DOLCETTO DIANO "Sorì Rapalino" D.O.C.	Giribaldi	2009	15,00 €
BARBERA D'ALBA	Bricco Maiolica	2008	13,00 €
BARBERA D'ALBA RIÉ	Giribaldi	2006/2007	11,00 €
BARBERA D'ALBA TORRIGLIONE	Renato Ratti	2007/2008	17,00 €
BARBERA D'ALBA 1/2 bottiglia	Renato Ratti	2007/2008	9,00 €
BARBERA D'ALBA	Vignaioli	2007/2008	12,00 €
BARBERA D'ALBA "TRE VIGNE"	Domenico Clerico	2007/2008	27,00 €
BARBERA D'ALBA	Cordero di Montezemolo	2007/2008	19,00 €
BARBERA D'ASTI C. RUSS	Coppo F.lli	2007/2008	19,00 €
BARBERA D'ASTI C. RUSS 1/2 bott.	Coppo F.lli	2007/2008	9,00 €
BARBERA POMO ROSSO	F.lli Coppo	2007	43,00 €
BARBERA D'ASTI	Marchesi Grey	2006/2007	17,00 €
BARBERA "LA MONELLA"	G. Bologna Braida	2008/2009	15,00 €
BARBERA BRIC BANDITI	Martinetti	2009	18,00 €
PERBACCO	Vigne Montedoro	2008	10,00 €
BRIC BOARELLI	Vigne Montedoro	2008	19,00 €
BARBERA D'ASTI 1/2 bott.	Franco Mondo	2007	8,00 €
BARBERA D'ASTI	Franco Mondo	2007	13,00 €
BARBERA D'ASTI	Oddoero	2008	16,00 €
NEBBIOLO 1/2 bott.	Renato Ratti	2008	9,00 €
NEBBIOLO LANGHE	Vignaioli	2007/2008	13,00 €
NEBBIOLO LANGHE	Bricco Maiolica	2008	13,00 €
NEBBIOLO D'ALBA "CONCA D'ORO"	Giribaldi	2008	18,00 €
LANGHE D.O.C. "VITIGNO PINOT NERO"	Giribaldi	2007	16,00 €

Richiedete il vino del giorno a bicchiere.

Vini rossi

PIEMONTE

NEBBIOLO LANGHE	<i>Marcarini</i>	2008	17,00 €
NEBBIOLO LANGHE	<i>Pio Cesare</i>	2007/2008	24,00 €
NEBBIOLO LANGHE	<i>Cantina Francone</i>	2007	14,00 €
NEBBIOLO LANGHE	<i>Oddoero</i>	2008	18,00 €
NEBBIOLO LANGHE OCHETTI	<i>Prunotto</i>	2007	23,00 €
NEBBIOLO D'ALBA OCHETTI	<i>Renato Ratti</i>	2007/2008	20,00 €
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. PARIGI	<i>Sebaste</i>	2009	16,00 €
NEBBIO	<i>Pio Cesare</i>	2008/2009	19,00 €
NEBBIOLO GIÒ	<i>Pellerino</i>	2007	13,00 €
FREISA "VIVACE"	<i>Cascina Gilli</i>	2008/2009	13,00 €
BONARDA "VIVACE"	<i>Cascina Gilli</i>	2008/2009	13,00 €
GRIGNOLINO	<i>G. Bologna Braida</i>	2008/2009	13,00 €
ROERO	<i>Matteo Correggia</i>	2007/2008	18,00 €
BARBARESCO RISERVA	<i>Cantina Francone</i>	2004	25,00 €
BARBARESCO RISERVA	<i>Produttori</i>	2005/2006	33,00 €
BARBARESCO	<i>Produttori</i>	2005/2006	25,00 €
BARBARESCO 2005 "NERVO"	<i>Vignaioli</i>	2005/2006	29,00 €
BAROLO 2005 "MARCENASCO"	<i>Renato Ratti</i>	2005	46,00 €
BAROLO 2004 "BRUNATE"	<i>Marcarini</i>	2004	49,00 €
BAROLO 2004	<i>Marchesi di Barolo</i>	2004	38,00 €
BAROLO DOCG	<i>Giribaldi</i>	2007	38,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO D.O.C.	<i>San Michele Appiano</i>		15,00 €
CABERNET	<i>San Michele Appiano</i>		15,00 €

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO	<i>Rocca Macie</i>	2008	15,00 €
ROSSO DI MONTALCINO	<i>Argiano</i>	2007	23,00 €

SICILIA E SARDEGNA

NERO D'AVOLA "BRANCIFORTI"	<i>Feudi Bordonaro</i>	2008	12,00 €
LA SEGRETA ROSSO	<i>Planeta</i>	2008	14,00 €
CANNONAU D.O.C.	<i>Argiolas</i>	2007	19,00 €

BASILICATA E CALABRIA

"L'ATTO" AGLIANICO DEL VULTURE IGT	<i>Cantina del Notaio</i>	2008	18,00 €
CIRÒ ROSSO RISERVA "DUCA SAN FELICE" D.O.C.		2007	18,00 €

Richiedete il vino del giorno a bicchiere.

Distillati alcolici

RUM

PAMPERO ANIVERSARIO	6,00 €
EL DORADO 15 Y.O.	9,00 €

COGNAC E BRANDY

HENNESSY	6,00 €
REMY MARTIN	6,00 €
LEPANTO	6,00 €
ARMAGNAC	7,00 €
CALVADOS	6,00 €
A. DE FUSSIGNY V.S.	9,00 €

BOURBON

JACK DANIEL'S	6,00 €
CANADIAN CLUB	6,00 €
FOUR ROSES	6,00 €

BLEND MALTO

JOHNNY WALKER BLACK	6,00 €
JOHNNY WALKER RED	6,00 €
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	8,00 €
J & B	6,00 €

WHISKY MALTO

GLEN GRANT 5 Y.O.	6,00 €
GLENFIDDICH	6,00 €
GLENLIVET	6,00 €
BOWMORE 12 Y.O.	8,00 €
MC CALLAN 12 Y.O.	8,00 €

GRAPPE E DIGESTIVI NAZIONALI	5,00 €
------------------------------	--------

DA MAGGIO TERRAZZA ESTIVA



Siamo lieti di consigliarvi inoltre



HOTEL RESORT
TRATTORIA • CAFFETTERIA
Via San Giovanni, 9/A
Saluzzo (CN) • Tel. 0175 45420
www.sangiovaniresort.it
info@sangiovaniresort.it