



Le pizze

Usiamo soltanto
mozzarella
100% fior di latte
a chilometro zero!

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 €
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 €
GAMBERI E FIOR DI ZUCCA		(mozzarella, pomodoro, pomodorini gamberi e fior di zucca)	9,00 €
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 euro
Supplemento mozzarella di bufala: 2 euro • Supplementi prosciutto crudo /speck: 2 euro

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 €
	LUMACHE DI CHERASCO con puré di prezzemolo	10,00 €
	CAPRESE	8,00 €
	RICOTTA CALDA con uovo di quaglia e crema di porcini	10,00 €
	SAN DANIELE CON BUFALA	12,00 €
	STORIONE FRESCO MARINATO AL GINEPRO leggermente affumicato al profumo di rosmarino	11,00 €
 	FARFALLA DI BACCALÀ con pomodoro confit	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 €

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

 Per motivi di approvvigionamento alcune materie prime possono essere surgelate.

I primi

	SPAGHETTI DI MEZZANOTTE (specialità della casa) Pasta di Gragnano speziata alle erbe, olio extravergine e pomodoro leggermente piccante	10,00 €
	PENNE DI FARRO saltate con cozze fresche e rucola	10,00 €
	RISOTTO CARNAROLI con quaglie e sue rigaglie all'aceto balsamico	11,00 €
	SPAGHETTI DI GRAGNANO DAL PASTIFICIO DI MARTINO con bottarga con grattugiata di limoni di Amalfi	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 €
	MINISTRA DI CECI E POLIPI AL ROSMARINO	10,00 €
	GNOCCHI DI PATATE E TUMIN DI MELLE tipici della Val Varaita	9,00 €

 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 €
	CAPOCOLLO DI MAIALINO con purea di cipolle rosse e mele Renette	14,00 €
	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 €
	TRANCIO DI SALMONE FRESCO AI FERRI speziato alle erbe	15,00 €

 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 €
	TORTA CAPRESE	6,00 €
	PARFAIT AI TRE CIOCCOLATI con salsa moka	6,00 €
	FIOR DI LATTE AL CARMELLO nuova specialità della casa	6,50 €
	TIRAMISÙ CLASSICO ALL'ITALIANA	6,00 €
	COPPA CHANTILLY AL MOSCATO	7,00 €
	SEMIFREDDO AL TORRONE con salsa al cioccolato	6,00 €
	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	5,00 €
	ANANAS	5,00 €
	AFFOGATO AL CAFFÈ	5,00 €
	GELATO gusti: cioccolato, crema, limone, nocciola tonda gentile Piemonte IGP	5,00 €
	SORBETTO AL POMPELMO ROSA	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	10,00 €
DOUCHESSE DE BOURGOGNE (BELGIO) Colore: scuro gradazione alcolica: 6.2%	0,75 l	10,00 €
WESTMALLE TRIPLE (BELGIO) Colore: chiaro opalescente gradazione alcolica: 9.5%	0,75 l	10,00 €
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 EXTRA DRY		14,00 €
ROERO ARNEIS METODO CLASSICO	<i>Giovanni Negro 2006</i>	29,00 €
CUVEÈ 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.	Fattoria La Rivolta	2010	14,00 €
GRECO DI TUFO D.O.C	Fattoria La Rivolta	2010	16,00 €
FIANO SANNIO D.O.C.	Fattoria La Rivolta	2010	16,00 €

SICILIA

ISOLA DEI PROFUMI INZOLIA-GRECANICO	Alcesti	2010	12,00 €
LIGHEA	Donnafugata		17,00 €

SARDEGNA

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

FRANCIA

CHABLIS	Daniel Dampt	2009	25,00 €
---------	--------------	------	---------

Vini rosè d'Italia

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

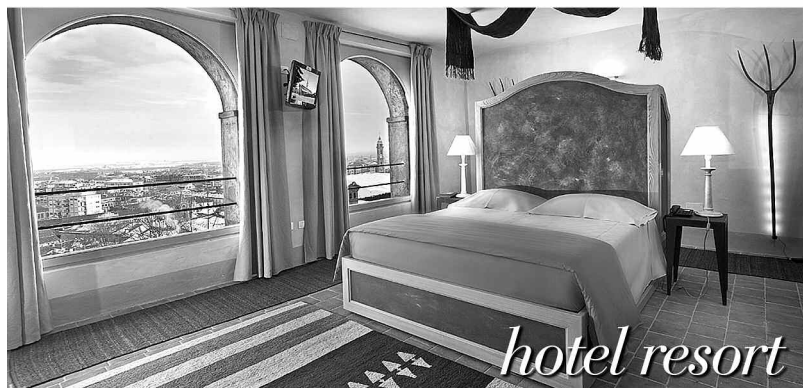
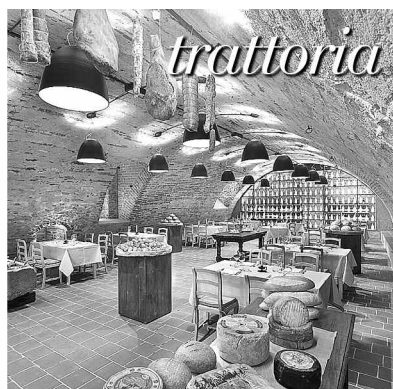
GLEN GRANT 5 Y.O.	6,00 €
GLENFIDDICH	6,00 €
GLENLIVET	6,00 €
BOWMORE 12 Y.O.	8,00 €
MC CALLAN 12 Y.O.	8,00 €

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.sangiovianniresort.it
info@sangiovianniresort.it