



LE FORMULE

PRANZO		APERITIVO - CENA	
AGILE (piatto singolo)	7,00 €	AGILE (piatto singolo)	8,00 €
BALTICO (2 o 3 scelte dal menu)	9,00 €	BALTICO (2 o 3 scelte dal menu)	10,00 €
DEGUSTAZIONE (5 scelte)	15,00 €	PIATTO del GIORNO (assaggi scelti dallo chef)	9,00 €
CONTORNO	4,00 €	STUZZICHINI (olive, crostini, ...)	4,00 €



I PIATTI DI OGGI

LASAGNA AL RAGÙ VEGETALE (besciamella, mozzarella, formaggio, noce moscata, passata di pomodoro, cipolla rossa, carote, sedano, pasta all'uovo*)

RISO BASMATI (sale, olio)

RISO NERO con verdure (peperoni, carote, zucchine, sale, olio)

DHAL (lenticchie rosse, latte di cocco, curry, aglio, peperoncino, sale, olio)

CECINA ALLA CIPOLLA (farina di ceci, olio, sale)

TORTA SALATA ZUCCHINI RICOTTA (pasta sfoglia*, ricotta, zucchine, parmigiano, uova, sale)

PATATE AL FORNO (rosmarino, sale, olio)

FINOCCHI ALLA CANNELLA (sale, olio)

INSALATA VERZA ROSSA MELE UVETTA (cannella, sale, olio)

ZUCCHINI SALTATI (aglio, sale, olio)

TACCOLE AL POMODORO (aglio, sale, olio)

PISELLI IN UMIDO (cipolla rossa, sale, pepe, olio)

TOMINI ELETTRICI o VERDI (passata di pomodoro, aglio, peperoncino, capperi, olio)

INSALATA RUSSA VEGANA (carote*, patate*, piselli*, latte di soia, capperi, curcuma e paprika, olio di semi di girasole, **olio di arachidi**, cetriolini sott'aceto, aceto di mele, sale)



I DOLCI

GELATI PEPINO **2,50 €**

CROSTATA VEGANA MIRTILLI o ALBICOCCA (olio semi, latte di soia, scorza di limone, zucchero, farina, lievito, marmellata) **2,50 €**

TORTA CONTADINA (amaretti, pesche, cacao, uova, marmellata di pesche, albicocche e mirtilli) **3,00 €**

STRUDEL DI MELE (pasta sfoglia*, uvetta, pangrattato, zucchero, uova, burro, cannella, mele) **3,00 €**

ACQUA	1/2 litro	0,25 €
	1 litro	0,50 €

VINI BALTICI

GLI SFUSI DELLA CASA

		bicc	1\4	1\2	1l
Barbera d'Asti	Cascina Gilli	2,50	4,00	6,50	13
Freisa d'Asti	Cascina Gilli	2,50	4,00	6,50	13
Arneis	Antica Cascina Conti di Roero	2,50	4,00	6,50	13
Nebbiolo	Antica Cascina Conti di Roero	2,50	4,00	6,50	13

BOTTIGLIE (chiedi al bancone per le offerte e le bottiglie in mescita oggi)

0,75 cl

rossi

DOSSO Dolcetto d'Alba	Diego Pressenda	15
VALELAPENA Vitigni albesi	Casa Circondariale di Alba	17
BARBERA d'Alba	Antica Cascina dei Conti di Roero	14

bianchi

SISOLA Timorasso e Cortese	Fabio Cogo in Val Borbera	15
PROSECCO Brut	PIGHIN - Grave - Friuli	15
RIBOLLA Gialla	PIGHIN - Collio - Friuli	17
SAUVIGNON	PIGHIN - Grave - Friuli	15
FRIULANO	PIGHIN - Grave - Friuli	15

rosato

LIRICO Monferrato charetto	Cascina Gilli	12
REFOSCO	PIGHIN - Grave - Friuli	15

LE NOSTRE BIRRE

ALLA SPINA

piccola media

Chiara	Brasserie Alpina - birrificio indipendente	3,00	5,00
Ambrata	Brasserie Alpina - birrificio indipendente	3,50	5,50

BOTTIGLIA

33cl 66cl

Chiara	Moretti		3,00
IPA (lattina)	Metzger	5,00	
Bianca	Hoegaarden	3,50	
Bionda / ambrata	Brunehaut (BIO & senza glutine)	6,00	
Chiara	Corona	4,00	

BIBITE, CAFFÈ', COCKTAIL

Spritz	4,00	Pastis	3,00
Amari/Sambuca	3,50	Distillati	3,00 / 6,00
Long drink / Negroni	5,00	Long drink premium / Pestati	6,00
Estratto di frutta grande	3,50	Succhi / Crodino / Estathè	2,50
Molecola	2,50	Bibite Lurisia	3,00

Caffé/ dec	1,10	Ginseng/Orzo	1,30	Caffé salentino/ marocchino	1,50
Cappuccino	1,30	Tisane / Tè	2,00	Cioccolata	3,00

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b. maltodestrine a base di grano;
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**