



CUCINA



TAPAS

Sarde fritte (u,p,g)	8,00
Olive ripiene alla varzese (g,u)	8,00
Falafel (ss)	8,00

ANTIPASTI

Sarde fritte (u,p,g)	14,00
Tagliere di affettati locali con la nostra giardiniera (l)	13,00
Tagliere di affettati locali e formaggi con nostra giardiniera (l)	15,00

PASTE FATTE A MANO

Tortelli allo zafferano e ossobuco con gremolata (g,l,se)	18,00
Malfatti del Caffè del Centro burro e salvia (funghi +3,00 €)	14,00
Tagliolini al tartufo estivo dell'Alta Valle Staffora (g,l)	16,00

SECONDI PIATTI

Polpo CBT e rosticcato, hummus cremoso e pomodorini (p,ss)	20,00
Borberina (tomino) alla piastra con funghi e verdure (f,l)	16,00
Tartare di Fassona delicatamente insaporita da acciughe, capperi e cipollotto (p)	17,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte 300g (u,g)	30,00

CONTORNI

Verdure rosticciate	6,00
Giardiniera	6,00

DESSERT

Salamino al cioccolato (g,l,u)	7,00
Sbriciolata di pesche servita con gelato (l,g,u)	8,00
Tiramisù della casa (g,l,u)	8,00
Gelato e amarene Fabbri	7,00
Sorbetto arancia e Campari	7,00

Calice di Passito	4,00
-------------------	------



VINI AL CALICE

MEZZA BOTTIGLIA

Buttafuoco Il Cacciatore Doc - Fiamberti Oltrepò P. 15,00

BOLLICINE

Pinot Nero Charmat Rosè - Conte Vistarino Oltrepò P. 6,00

Metodo Classico Michél - Calatroni - Extra Brut Oltrepò P. 8,00

BIANCHI FERMI

Pinot Nero - Saint Valier - Conte Vistarino Oltrepò P. 6,00

Timorasso "Derthona" Boveri Colli Tortonesi 7,00

ROSSI

Bonarda frizzante "Violino" - Paravella Oltrepò P. 5,00

Croatina ferma "Macole" - Paravella Oltrepò P. 6,00

Pinot Nero - Fioravanti Mon Carul Oltrepò P. 6,00

Calice del giorno - Chiedere al personale



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Michél Extra Brut	Calatroni	Oltrepò	35,00
Albertone Special Cuvée Pinot Nero	Ca del Santo	Oltrepò	28,00
Norema Extra Brut Rose	Calatroni	Oltrepò	35,00
Maria Antonietta Metodo Classico Brut Pinot Nero	Feudo Nico	Oltrepò	30,00
Spumante M.C. "Oltrenero" Meunier Cuvée	Tenuta il Bosco	Oltrepò	52,00
Spumante M.C Brut OLTRENERO	Tenuta il Bosco	Oltrepò	40,00
Pinot Nero Rose Charmat	Conte Vistarino	Oltrepò	26,00
Pinot Nero Charmat - Isimbarda	Isimbarda	Oltrepò	24,00

BIANCO FERMO

Pinot Nero "Saint Valier"	Conte Vistarino	Oltrepò	24,00
Pinot Nero Rosato "Maria Novella"	Conte Vistarino	Oltrepò	20,00
Riesling Superiore "Vigna Martina"	Isimbarda	Oltrepò	28,00
Riesling Campo Dottore	Mon Carul	Oltrepò	26,00
Derthona 2023	Boveri	Piemonte	28,00
Timorasso - Oro Intenso (vino naturale)	Az. Prufigà	Piemonte	30,00
Lugana Folàr	Santi	Lomardia	26,00
Chardonnay DOC	Tramin	Alto Adige	28,00
Ribolla Gialla	I Clivi	Friuli VG	22,00
Salina Bianco I.G.T	Virgona	Sicilia	24,00
Pigato Cygnus 2023	Poggio dei Gorleri	Liguria	25,00



CARTA DEI VINI

ROSSO FRIZZANTE

Bonarda Frizzante	Violino	Paravella	Oltrepò	18,00
Bonarda Fizzante	Vigiò	Calatroni	Oltrepò	22,00
Bonarda "Nato con la Camicia" (metodo ancestrale)		Prufigà	Colli Tortonese	20,00

ROSSO FERMO

Pinot Nero	Costa del Nero	Conte Vistarino	Oltrepò	25,00
Pinot Nero	Fioravanti	Mon Carul	Oltrepò	25,00
Pinot Nero	Noir	Mazzolino	Oltrepò	48,00
Buttafuoco	Vigna Solenga	Fiamberti	Oltrepò	45,00
Buttafuoco	vigna Sacca del Prete	Fiamberti	Oltrepò	39,00
Buttafuoco	Il Cacciatore	Fiamberti	Oltrepò	28,00
Ughetta	Provincia di Pavia IGT	Piovani	Oltrepò	22,00
Bonarda ferma		Mazzolino	Oltrepò	24,00
Gaggiarone "Dintorni" 2020 (croatina uve rare)		Alziati	Oltrepò	28,00
Barbera Pezzabianca		Bisi	Oltrepò	24,00
347 mslm Rosso IGT prov. Pavia		Alberto Fiori	Oltrepò	19,00
Croatina	Macole	Paravella	Oltrepò	18,00
Merlot	Calù	Paravella	Oltrepò	17,00
Cabernet Merlot Sirah		Feudo Nico	Oltrepò	24,00
Barbera Poggio delle amarene 2021		Boveri	Colli Tortonese	26,00
Barbaresco Palazzina		Montaribaldi	Piemonte	30,00
Langhe Nebbiolo Gambarin		Montaribaldi	Piemonte	26,00
Langhe Insieme		Livia Fontana	Piemonte	36,00
Ripasso Valpolicella		Ca Rugate	Veneto	26,00
PA'RO Rosso IGT Cabernet Merlot		Buccia Nera	Toscana	24,00
Vulcano 800 Pinot Nero		Terra dei Re	Basilicata	35,00