



IL MENU'



Si avvisano i gentili clienti , che di tutti i nostri prodotti ,
dalla pizzeria alla ristorazione ,

E' VIETATA LA PRE-COTTURA

Al fine di garantire la corretta salubrità degli alimenti,
alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad
abbattimento di temperatura.

Inoltre i nostri piatti e le nostre pizze saranno conditi, guarniti
e colorati con adeguate spezie e odori che speriamo
appaghino i vostri occhi ed il vostro palato !!!

CI SCUSIAMO PER OGNI EVENTUALE RITARDO !!!

In riferimento alla normativa 1169/2011 tutti coloro i quali
fossero allergici o intolleranti ai latticini, crostacei,
frutta secca o altro, trovano la tabella allergeni dopo
ogni sezione del menu !!!

**OGNI VARIAZIONE SULLE PIZZE
VI COSTA € 1,50 IN PIU' !!!**

COPERTO € 2,00

Per evitare lunghe attese alla cassa , cerchiamo di
evitare i conti separati !!!

**Grazie per aver letto queste due parole.
Convintissimi di soddisfarvi ,
Antonella Riccardo Giorgia e Ivo vi augurano**

BUON APPETITO!!!



GAD-BURGY



il Classico

hamburger di fassona - lattuga - pomodoro

il Montanaro

hamburger di fassona - lattuga - toma della Val di Susa

il Gad

hamburger di fassona - cipolle Caramellate

il Country

hamburger di fassona - bacon - uova - salsa barbeque

il Vegetariano

hamburger di spinaci - lattuga - melanzana fritta -
crema di gorgonzola

*HAMBURGER CON
PANE ARTIGIANALE più
PATATINE FRITTE e DESSERT*

€ 18,00 !!!



LA CUCINA



ANTIPASTI

Il Tagliere delle "leccornie" min 2 pers.....€ 30,00

Gnocco Fritto

Pomodorini ciliegini - Bufala - Prosciutto crudo di Parma.....€ 12,00

Vitello Tonnato.....€ 12,00

Robiola d'Alba al forno alle erbe.....€ 13,00

Robiola d'Alba al forno con noci e miele....€ 13,00

le Tre Battute

Cipolle caramellate - Bagna caöda - Fonduta di raschera.....€ 15,00

Tagliere di salami locali.....€ 15,00

la Piastrella (antipasti misti).....€ 22,00



PRIMI

Agnolotti di campo al burro e salvia.....	€ 12,00
Risotto con gorgonzola e barbabietola.....	€ 10,00
Agnolotti fatti a mano ai 3 arrosti.....	€ 12,00
Vellutata di zucca con crostini di pane.....	€ 10,00
Pappardelle al ragù di lepre in bianco.....	€ 13,00
Fagottini di maialino e provolone al burro e timo.....	€ 14,00
Gnocchi di patate con toma blu del Moncenisio su crosta di parmigiano.....	€ 10,00
Tagliolini ai funghi porcini *	€ 15,00
Fagottino di branzino con patate , lime e polvere di carota nera.....	€ 15,00
Ravioli di melanzane e scamorza di Agerola con melanzane fritte e stracciatella.....	€ 13,00
Tagliatelle al ragù di cervo.....	€ 13,00
Gnocchetti di zucca al gorgonzola con stik di zucca croccanti.....	€ 13,00

SECONDI

Guancia brasata CBT con polenta.....	€ 16,00
Roast-beef.....	€ 15,00
Filetto di vitello al pepe rosa.....	€ 25,00
Costata di fassona 800 gr.....	€ 28,00
Trippa alla parmigiana.....	€ 12,00
Hamburger e cipolla Caramellata.....	€ 15,00
Tagliata di fassona con rucola e pachino 200 gr.....	€ 18,00
Scaloppina al limone.....	€ 10,00
Stinco al forno CBT.....	€ 16,00
Ossobuco alla pizzaiola CBT.....	€ 16,00
Costolette di cervo grigliate con coulis di frutti di bosco.....	€ 20,00

I SECONDI COMPREDONO IL CONTORNO DI PATATE AL FORNO !!!

Verdure grigliate € 6,00 Spinaci - patatine fritte * € 4,00

CBT cotto a bassa temperatura

* Prodotto Surgelato

TABELLA ALLERGENI CUCINA



1
Senape



2
Pesce



3
Uova e derivati



4
Crostacei



5
Frutta a guscio



6
Semi di sesamo



7
Glutine



8
Anidride
solforosa e solfiti



9
Lupini



10
Molluschi



11
Soia



12
Arachidi e
derivati



13
Sedano



14
Latte e derivati

ANTIPASTI		PRIMI		SECONDI	
ROBIOLA D'ALBA ERBETTE	14	RAVIOLI MELANZANE E SCAMORZA CON MELANZANE FRITTE E STRACCIATELLA	3 - 7 - 14	ROASTBEEF	
ROBIOLA D'ALBA NOCI E MIELE	12 - 14	AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE	3 - 7 - 14	TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E PACHINO	
IL TAGLIERE	14	TAGLIATELLE RAGU' DI CERVO	3 - 7	COSTATA DI FASSONE	
LE TRE BATTUTE	14	TAGLIOLINI SPECK ZUCCHINE E CREMA DI ZAFFERANO	3 - 7 - 14	TRIPPA	13
IL GNOCCO FRITTO	7 - 11	RISOTTO CON PESCHE E GORGONZOLA	14	SCALOPPINA AL LIMONE	14
IL VITELLO TONNATO	2 - 3 - 8	RISOTTO CON ASPARAGI E CASTELMAGNO	14	GUANCIA BRASATA CON POLENTA	
LA TARTIFLETTE		FAGOTTINO DI BRANZINO PATATE LIME E POLVERE CAROTA NERA	2 - 3 - 7	HAMBURGER CON CIPOLLE CARAMellate	8 - 14
INSALATA DI CARCIOFI	5 - 14	TORTELLO CON STRACCIATA DI BUFALA POMODORINI E CAPPERI	3 - 7 - 14	COSTOLETTE DI CERVO CON COULISS DI FRUTTI DI BOSCO	
ASPARAGI OCCHIO DI BUE	3	PAPPARDELLE AL RAGU' DI LEPRE	3 - 7	FILETTO DI VITELLO AL PEPE ROSA	
LA PIASTRELLA	2 - 3 - 7 - 14	QUADROTTI ALLA ZUCCA	3 - 7 - 14	OSSOBUOCO ALLA PIZZAIOLA	
CROSTINO ACCIUGHE E BURRO	2 - 7 - 8 - 14	GNOCCHI VIOLA AL GORGONZOLA	3 - 7 - 14	BRASATO	8
CESTINO PUNTARELLE E ACCIUGHE	2 - 7 - 8	GNOCCHI DI PATATE CON TOMA BLU IN CROSTA DI PARMIGIANO	3 - 7 - 14	CONIGLIO	8
TARTARE DI ASPARAGI CON STRACCIATELLA E ACCIUGHE	2 - 14	SCUDI ALLA GUANCIA BRASATA CON BAROLO E GRANELLA NOCCIOLA	3 - 5 - 7 - 8 - 14	STINCO	8
CARPACCIO PORCINI E GRANA	7	SPAGHETTI CON CILIEGINO E CROSTA DI PANE	7 - 14	ARROSTO NOCCIOLE	8 - 12
		GNOCCHI DI CASTAGNE	3 - 5 - 7 - 14	FILETTO AI PORCINI	7 - 14
		FUSILLONE CON CREMA DI ZUCCHINE E		MEDAGLIONE AL GENEPEY	7 - 8 - 14
				SCOTTADITO	
				MILANESE	3 - 7
				FUNGHI FRITTI	3 - 7
				CARRE' ALLE PRUGNE	8



LE PIZZE



*Base Pizza fresca
senza glutine e senza lattosio
specificatamente
formulata per CELIACI !!!
Cotta in un forno a parte ...*



Formaggi e Piccante

I condimenti sono a Vs. piacimento come da Menù

Accompagnala con le Birre Gluten Free !!!

FOCACCE e CALZONI

Rosmarino.....	€ 6,00
Patate.....	€ 7,00
Lardo.....	€ 7,00
Lardo e Patate.....	€ 7,50
Lardo e Castagne al Miele.....	€ 7,50
Salsiccia e Patate.....	€ 8,00
Stracciatella e Cipolle caramellate.....	€ 9,00
Calzone Pomodoro e Mozzarella.....	€ 8,00
Calzone Prosciutto Cotto , Pomodoro e Mozzarella.....	€ 9,00
Calzone Salsiccia , Spinaci * e Mozzarella.....	€ 10,00



Stracciatella e
cipolle caramellate



Lardo e Castagne

FOCACCE RIPIENE

la Prosciutto Cotto e Fontina € 9,50

la Stracchino e Crudo di Parma € 9,50

la Speck e Brie € 9,50

la Pancetta , Pecorino e Rucola € 9,50

il Tronchetto € 11,00

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Rucola - Stracchino



LE BIANCHE

la Certosina.....€ 12,00

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Stracchino

la Caprese.....€ 10,00

Mozzarella - Pomodoro a fette - Mozzarella di Bufala - Rucola

la Ciliegino e Porcini.....€ 10,00

Pomodorini Ciliegino - Porcini trifolati - Peperoncino

la Melanzane e Peperoni.....€ 11,50

Melanzane fresche - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati

la Salsiccia e Porcini.....€ 12,00

Mozzarella - Salsiccia - Porcini trifolati - Peperoncino

la Casetta.....€ 11,00

Mozzarella - Pancetta - Stracchino - Pomodorini ciliegino - Rucola



Casetta



Certosina

LE BIANCHE

la Bresaola.....€ 11,00

Mozzarella - Bresaola - Rucola - Scaglie di Grana

la Melanzane e Porcini.....€ 11,50

Melanzane fresche - Porcini trifolati - Mozzarella di Bufala

la Solita.....€ 10,50

Mozzarella - Salsiccia - Spinaci* - Gorgonzola

la Gorgo e Patate.....€ 9,00

Mozzarella - Gorgonzola - Patate bollite

la Gorgo e Cipolle.....€ 9,00

Mozzarella - Gorgonzola - Cipolle

la Formaggi e Rucola.....€ 9,00

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Stracchino - Rucola

la Stracciatella.....€ 11,00

Pomodoro a fette - Stracciatella - Crema di basilico



LE BIANCHE

La Formaggi e Piccante.....€ 11,00

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Stracchino - Salame piccante

la Vegetariana.....€ 11,00

Mozzarella - Zucchine - Melanzane - Carciofi - Stracchino - Spinaci* -

Olive - Peperoni - Pomodorini ciliegino

la Zucchine.....€ 10,00

Mozzarella - Zucchine fresche - Stracchino - Pomodorini ciliegino

la Salsiccia e Friarielli.....€ 10,50

Mozzarella - Salsiccia - Friarielli - Peperoncino

la Sarda (eja).....€ 8,50

Mozzarella - Pomodorini ciliegino - Pecorino sardo - Peperoncino

la Carciofi.....€ 9,00

Crema di Carciofi - Foglie di Carciofo - Stracchino - Pomodorini ciliegino

*PRODOTTO SURGELATO



LE ROSSE

la Margherita € 7,50

Pomodoro - Mozzarella

la Margherita e Rucola € 8,00

Pomodoro - Mozzarella - Rucola - Stracchino

la Margherita e Bufala € 9,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Crema di basilico

la Margheritona € 10,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Rucola

l'Inferno € 9,50

Pomodoro - Mozzarella - Salame piccante

l'Inferno e Bufala € 11,50

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salame piccante

l'Ecceellenza € 14,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salsiccia - Porcini trifolati -
Pancetta - Rucola - Stracchino

la Peperoni € 11,50

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati



LE ROSSE

la Prosciutto Crudo.....€ 10,00

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma

la Prosciutto Cotto.....€ 8,50

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto

la Würstel.....€ 8,50

Pomodoro - Mozzarella - Würstel

la Marinara.....€ 7,00

Pomodoro - Capperi - Aglio - Olive - Origano

la Napoli.....€ 10,00

Pomodoro - Mozzarella - Acciughe

la Napoli e Bufala.....€ 11,50

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Acciughe - Olive Taggiasche

la Porcini e Bufala.....€ 12,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Porcini Trifolati

la Puntarelle Romane Prodotto di Stagione.....€ 12,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Puntarelle - Acciughe

la Rustica.....€ 13,00

Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Rucola -
Prosciutto Crudo di Parma - Scaglie di grana

TABELLA ALLERGENI PIZZE



1

Senape

2

Pesce

3

Uova e derivati

4

Crostacei

5

Frutta a guscio

6

Semi di sesamo

7

Glutine



8

Anidride solforosa e solfiti



9

Lupini



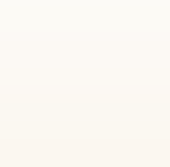
10

Molluschi



11

Soia



12

Arachidi e derivati



13

Sedano



14

Latte e derivati

FOCACCE		PIZZE BIANCHE		PIZZE ROSSE	
PATATE	7 - 11	SALSICCIA E PORCINI	7 - 11 - 14	MARGHERITA	7 - 11 - 14
LARDO	7 - 11	CASSETTA	7 - 11 - 14	MARGHERITA E BUFALA	7 - 11 - 14
ROSMARINO	7 - 11	CERTOSINA	7 - 11 - 14	MARGHERITA E RUCOLA	7 - 11 - 14
LARDO E PATATE	7 - 11	CAPRESE	7 - 11 - 14	MARGHERITONA	7 - 11 - 14
LARDO E CASTAGNE	7 - 11	CILIEGINO E PORCINI	7 - 11	INFERNO	7 - 11 - 14
STRACCIATELLA E CIPOLLE CARAMELLATE	7 - 8 - 11 - 14	MELANZANE E PEPERONI	7 - 11 - 14	INFERNO E BUFALA	7 - 11 - 14
FOCACCE RIPIENE		MELANZANE E PORCINI	7 - 11 - 14	ECCELLENZA	7 - 11 - 14
PROSCIUTTO COTTO E FONTINA	7 - 11 - 14	STRACCIATELLA	7 - 11 - 14	PEPERONI	7 - 11 - 14
SPECK E BRIE	7 - 11 - 14	SALSICCIA E PATATE	7 - 11	PROSCIUTTO COTTO	7 - 11 - 14
PANCETTA - PECORINO E RUCOLA	7 - 11 - 14	SALSICCIA E FRIARIELLI	7 - 11 - 14	WÜRSTEL	7 - 11
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E STRACCHINO	7 - 11 - 14	BRESAOLA	7 - 11 - 14	NAPOLETANA	2 - 7 - 8 - 11 - 14
CALZONI		GORGONZOLA E PATATE	7 - 11 - 14	NAPOLI E BUFALA	2 - 7 - 8 - 11 - 14
POMODORO E MOZZARELLA	7 - 11 - 14	GORGONZOLA E CIPOLLE	7 - 8 - 11 - 14	PUNTARELLE ROMANE	7 - 11 - 14
PROSCIUTTO COTTO - POMODORO E MOZZARELLA	7 - 11 - 14	FORMAGGI E RUCOLA	7 - 11 - 14	RUSTICA	7 - 11 - 14
SALSICCIA - SPINACI E MOZZARELLA	7 - 11 - 14	FORMAGGI E PICCANTE	7 - 11 - 14	PORCINI E BUFALA	7 - 11 - 14
TRONCHETTO	7 - 11 - 14	ZUCCHINE	7 - 11 - 14	4 STAGIONI	7 - 8 - 11 - 14
		SARDA	7 - 11 - 14	MARINARA	7 - 11
		VEGETARIANA	7 - 11 - 14		
		CARCIOFI	7 - 11 - 14		
		PIZZE ROSSE	7 - 11 - 14		
		MARGHERITA	7 - 11 - 14		
		MARGHERITA E BUFALA	7 - 11 - 14		
		MARGHERITA E RUCOLA	7 - 11 - 14		
		MARGHERITONA	7 - 11 - 14		
		INFERNO	7 - 11 - 14		
		INFERNO E BUFALA	7 - 11 - 14		
		ECCELLENZA	7 - 11 - 14		
		PEPERONI	7 - 11 - 14		
		PROSCIUTTO COTTO	7 - 11 - 14		
		WÜRSTEL	7 - 11		
		NAPOLETANA	2 - 7 - 8 - 11 - 14		
		NAPOLI E BUFALA	2 - 7 - 8 - 11 - 14		
		PUNTARELLE ROMANE	7 - 11 - 14		
		RUSTICA	7 - 11 - 14		
		PORCINI E BUFALA	7 - 11 - 14		
		4 STAGIONI	7 - 8 - 11 - 14		
		MARINARA	7 - 11		



I DOLCI



I Tre Babà.....	€ 7,00
Gelato al fior di latte con liquore alla lavanda.....	€ 7,00
Millefoglie con crema pasticceria , mascarpone e frutti di bosco.....	€ 7,00
Pere al vino.....	€ 7,00
Tartelletta di cioccolato con crema all'arancia e scaglie di fondente.....	€ 7,00
Cremoso allo yogurt con fragole e mirtilli.....	€ 7,00
Tortino alla nocciola con zabaione e gelato alla nocciola.....	€ 7,00
Bicchierino al cioccolato con crumble ai frutti di bosco.....	€ 7,00

...tutti di Nostra produzione !!!



Tiramisù.....	€ 7,00
Crostatina di Castagne con pere , cioccolato , crema pasticcera e gelato alla Vaniglia.....	€ 7,00
Semifreddo al torrone con cioccolata calda.....	€ 7,00
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia.....	€ 7,00
'I Casùl.....	€ 7,00
Sorbetto al limone.....	€ 4,00
Cheesecake con Caramello salato e composta di mele.....	€ 7,00

...tutti di Nostra produzione !!!

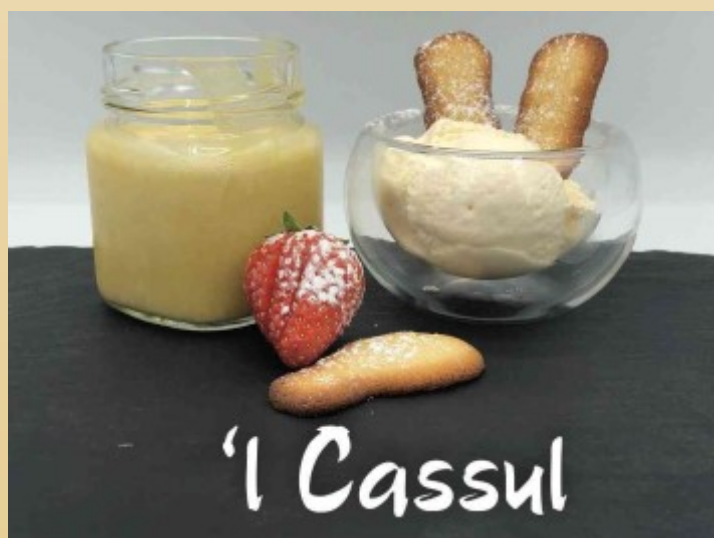


TABELLA ALLERGENI DOLCI



1
Senape



2
Pesce



3
Uova e derivati



4
Crostacei



5
Frutta a guscio



6
Semi di sesamo



7
Glutine



8
Anidride
solforosa e solfiti



9
Lupini



10
Molluschi



11
Soia



12
Arachidi e
derivati



13
Sedano



14
Latte e derivati

DOLCI

PIRAMIDE ALLO ZABAIONE	3 - 14	CROSTATA DI PAVESINI	7 - 14
CESTINO DI WAFER CON NAMELAKA DI CIOCC CON PESCHE E AMARETTI	3 - 5 - 7 - 14	CROSTATINA DI CASTAGNE CON CREMA PASTICCERA , CIOCCOLATO , PERE E GELATO ALLA VANIGLIA	3 - 5 - 7 - 14
TORTINO AL CIOCCOLATO	3 - 7 - 14	CHICCHE NUTELLOSE	3 - 5 - 7 - 14
SEMIFREDDO AL TORRONE	3 - 5 - 7 - 14	SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE	3 - 5 - 7 - 14
CREMOSO ALLO YOGURT	14	PANNA COTTA AL TORRONE	5 - 14
CROSTATA CASTAGNE E PERE	3 - 5 - 7 - 14	TORTA NOCI / NOCCIOLE	3 - 5 - 7 - 14
TARTE TATIN DI MELE	3 - 7 - 14	SFERA ALLA NUTELLA	5 - 7 - 14
CREMA CATALANA	3 - 14	CRÈME CARAMEL	3 - 14
L CASUL	3 - 7 - 14	I TRE BABA'	3 - 7 - 14
PERE AL VINO	8	CHEESECAKE	3 - 7 - 14
TIRAMISU'	3 - 7 - 14	CRUMBLE DI MELE	3 - 7 - 14
TARTELLETTA AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO	3 - 7 - 14	FAGOTTINO DI CIOCCOLATO SU TARTELLETTA DI PASTA FROLLA E GELATO AI FRUTTI DI BOSCO	3 - 5 - 7 - 14
CROCCANTE	12 - 14		
BÒNET	3 - 7 - 14	ANIMA CROCCANTE	3 - 5 - 7 - 14
PESCHE CIOCCOLATO E AMARETTO	3 - 7 - 14	SORBETTO	14
GELATO ARTIGIANALE	3 - 14	MERINGA E CIOCCOLATA	3 - 5 - 7 - 14



LE BEVANDE



Birra alla spina

piccola media

Nastro Azzurro 5,10% Vol.....€ 3,50.....€ 5,50

London Pride Rossa 4,7% Vol.....€ 4,00.....€ 6,00

Falkenturm Rossa 6,9 % Vol.....€ 4,00.....€ 6,00

0,30 Cl. 0,50 Cl.

St. Benoît Blanche 5,0% Vol.....€ 3,50.....€ 5,50

St. Benoît Suprême 6,8% Vol.....€ 4,00.....€ 6,00

St. Benoît Ambrée 5,9% Vol.....€ 4,00.....€ 6,00

Coca-Cola alla spina

Piccola€ 3,50

Media.....€ 4,50

in Bottiglia

Plot Bionda cl. 50.....	€ 10,00
Plot Ambrata cl. 50.....	€ 10,00
Moretti cl. 66.....	€ 5,00
Beck's cl. 33.....	€ 4,00
Tennent's cl. 33.....	€ 4,50
Nastro Azzurro 0,0 % Alcool cl. 33.....	€ 3,50

Coca Cola - Coca Zero

Fanta - Sprite - Schweppes - Chinotto

Lemon Soda..... € 3,50

in Lattina

Estathé Limone

Estathé Pesca € 3,50

Acqua Naturale / Gasata 0,75 cl..... € 2,50

Acqua Naturale / Gasata 0,50 cl..... € 1,00



LE BIRRE



Birrerificio SAN MICHELE



33Cl

75Cl

Aida - Fumé 5% vol

€ 5,00

€ 11,00

I malti affumicati con legni di faggio regalano sensazioni straordinariamente dissetanti

Lucia di Lammermoor - Bitter 5% vol € 5,00

€ 11,00

Classica inglese caratterizzata da un amaro persistente con sapori fruttati e speziati . **GLUTEN FREE**

Maria Stuarda - Canapa 5% vol € 6,00

€ 12,00

Il suo inconfondibile profumo resinoso e l'intenso sapore erbato , Risvegliano i bei ricordi del tempo che fù.

Butterfly - Kölsch 5% vol

€ 5,00

€ 11,00

I sapori leggermente fruttati e una nota amara si fondono in un equilibrio sensoriale perfetto

Manon - Blanche 5,4% vol

€ 5,00

€ 11,00

Delicata con note agrumate tendenti all'arancia e profumo di coriandolo, fiori e miele.

Norma - Alle Castagne 6,8% vol

€ 6,00

€ 12,00

Corposa con un deciso aroma di malto tostato, caramello e un inaspettato delicato retrogusto

Birrerificio SAN MICHELE

33Cl

75Cl

La Valchiria - Weizen 5% Vol € 5,00 € 11,00

Bouquet fruttato in cui prevalgono banana e chiodi di garofano in un mix lievemente aspro ma piacevole

Carmen - Pale Ale 6,2% Vol € 6,00 € 12,00

Un irresistibile cocktail di frutta e spezie in assoluta armonia tra dolce e amaro

Traviata - Miele 6,2% Vol € 5,00 € 11,00

In sintonia tra dolce e amaro spicca la nota balsamica del tiglio e il profumo di violetta

Turandot - Abbey 8,5% Vol € 7,00 € 15,00

Caramello, liquirizia, cioccolato, caffè e note tostate si contraddistinguono in questa scura da ballo

Lady Macbeth - I.P.A. 5,5% Vol € 6,00 € 12,00

Il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente

Brunilde - Black I.P.A. 5,5% Vol € 6,00 € 12,00

Il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente

Tosca - Pilsner 5% Vol € 5,00 € 11,00

Al palato risaltano il gusto secco e amaro della tradizione ceca e il profumo "erbaceo" del luppolo.

GLUTEN FREE





I VINI



Bollicine e Dessert

Prosecco extra dry

Borgo Molino.....€ 17,00

Prosecco di Valdobbiadene extra dry “Serrai”

La Tordera.....€ 18,00

Alta Langa “Val del Moro” Millesimato Brut

Poderi Vaiot.....€ 29,00

Franciacorta Brut Prestige

Cà del Bosco.....€ 48,00

Franciacorta Saten Millesimato

Cà del Bosco.....€ 75,00

Spumante Brut Rosato “le Rosè”

Bel Colle.....€ 15,00

Moscato d’Asti

Bel Colle.....€ 16,00

Vini Rosati

Spumante Brut Rosato "le Rosè"

Bel Colle.....€ 15,00

Rosato del Salento Primitivo "Tramari"

San Marzano.....€ 19,00

Vini Bianchi

Roero Arneis Bel Colle.....€ 17,00

Roero Arneis "le Tre" Malabaila.....€ 19,00

Langhe Riesling "Rigadin" Pelissero.....€ 20,00

Langhe Bianco "Nature" Pelissero.....€ 15,00

Chardonnay Piemonte "Montej"

Villa Sparina.....€ 17,00

Langhe Favorita Bel Colle.....€ 16,00

Ribolla gialla Le Monde.....€ 19,00

Gewurztraminer Alto Adige

Viticoltori di Caldaro.....€ 25,00

Vini Bianchi

Falanghina "Lila" Cavalier Pepe.....€ 15,00

Grillo Sicilia "Sephora"

Tenute Morreale.....€ 18,00

Vermentino di Gallura "Funtanaliras"

Cantina di Gallura.....€ 23,00

Vini Rossi

Bonarda "Borgo Imperiale" F.lli Dova.....€ 12,00

Dolcetto d'Alba Bel Colle.....€ 15,00

Dolcetto d'Alba "Augenta"

Pelissero.....€ 18,00

Dogliani Dolcetto "San Luigi"

Abbona Marziano.....€ 20,00

Barbera d'Alba "Piani" 0,75 Pelissero.....€ 22,00

Barbera d'Alba "Piani" 1,5 lt. Pelissero.....€ 52,00

Barbera d'Alba "Tulin" '21 Pelissero.....€ 42,00

Vini Rossi

Barbera d'Alba "le Masche"

Bel Colle.....€ 20,00

Barbera d'Alba "ape reale" Bel Colle.....€ 15,00

Barbera d'Alba "laBlu" Damilano.....€ 24,00

Barbera d'Asti Damilano.....€ 18,00

Barbera d'Asti Superiore "Tre Vescovi"

Vinchio Vaglio.....€ 17,00

Barbera d'Asti Superiore "Vigne Vecchie"

Vinchio Vaglio.....€ 34,00

Langhe Nebbiolo "la Reala" Bel Colle.....€ 19,00

Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano.....€ 23,00

Langhe Nebbiolo 0,75 Pelissero.....€ 25,00

Langhe Nebbiolo 1,5lt. Pelissero.....€ 58,00

Langhe Rosso "Long Now" Pelissero.....€ 39,00

Langhe Rosso "Barlet" le Nature

Pelissero.....€ 15,00

Vini Rossi

Verduno Pelaverga	Bel Colle.....	€ 21,00
Ripasso della Valpolicella	Villabella.....	€ 23,00
Ruchè di Castagnole “Eletto”		
Poderi Vaiot	€ 19,00
Barbaresco “Nubiola” ‘18	Pelissero.....	€ 47,00
Barbaresco “Vanotu” ‘18	Pelissero.....	€ 97,00
Barbaresco “Pajorè”	Bel Colle.....	€ 37,00
Barolo “Simposio”	Bel Colle.....	€ 44,00
Barolo “leCinqueVigne”	Damilano.....	€ 58,00
Pinot Nero Alto Adige		
Viticoltori di Caldaro	€ 20,00
Morellino si Scansano “Mentore”		
Fattoria Mantellassi	€ 18,00

Vini a Calice

Prosecco.....	€ 4,00
Roero Arneis.....	€ 4,00
Ribolla Gialla.....	€ 4,50
Barbera d'Alba.....	€ 5,00
Nebbiolo Langhe.....	€ 5,50

Vini della Casa

Barbera Piemonte e

Prodisio frizzante bianco	1/2 lt.	€.....6,00
	1 lt.	€.....10,00

Caffè' e....

Caffè.....	€ 1,60
Caffè d'orzo - Ginseng	€ 2,00

.... Distillati

Amari - Grappe e Cognac.....	€ 4,00
Whisky Jack Daniel's - Jameson.....	€ 5,00
Whisky Lagavullin - Laphroaig.....	€ 6,00
Rum Diplomático Riserva Exclusive.....	€ 7,00
Rum Abuelo XV Oloroso.....	€ 8,00
Rum Zacapa 23 Solera Gran Riserva.....	€ 8,00

Amari e Grappe

Larice	Rum e caffè
Arquebuse	Bombardino
Serpillo	Genzianella
Amaro rupestre	Genepy
Amaretto di Avigliana	Grappa alla menta
Nocciolino di Avigliana	Grappa al miele
Nocino del Falco	Grappa alla camomilla
Elisir dei monaci	Grappa alla liquirizia
Liquore alla liquirizia	Rosolio
Stella Alpina	Ratafià mirtillo/lamponi



il Take Away



Antipasti

la Piastrella (serie di antipasti misti)	€ 22,00
il Vitello tonnato	€ 12,00
il Gnocco fritto	€ 12,00
la Battuta al coltello	€ 12,00

Primi Piatti

Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto	€ 12,00
Risotto ai funghi porcini	€ 12,00
Gnocchi viola con fonduta	€ 10,00
Tagliatelle al ragù di cervo	€ 12,00
Tagliolini con speck , zucchine e Zafferano	€ 12,00
Scrigni di burrata con crema di pomodorino giallo e riduzione al basilico	€ 12,00

Secondi Piatti

Roastbeef	€ 12,00
Stinco al forno	€ 12,00
Trippa alla parmigiana	€ 10,00
Tagliata di cuberol angus con rucola e pachino	€ 18,00

I Secondi comprendono il contorno di patate al forno

i Dolci

...tutti di Nostra produzione !!!

Pere al vino.....	€ 7,00
Tiramisù.....	€ 7,00
Fagottino di cioccolato su tartelletta di pasta frolla con gelato ai frutti di bosco.....	€ 7,00
Tarte tatin di mele con gelato.....	€ 7,00
Macedonia di frutta fresca con cioccolato bianco e croccante di mandorle.....	€ 7,00
Tartelletta con crema diplomatica e frutti di bosco.....	€ 7,00
Cheesecake al caramello salato.....	€ 7,00

non si effettua il
Servizio a domicilio !!!



LA CASETTA DEL GAD

di Eydallin Giorgia & C. s.n.c.

Via Riccardo Ghiotti , 19 - 10056 Oulx (TO)

Tel - 0122 831087 P.IVA - 03106870011

Sito: www.lacasettadelgad.it - Mail: info@lacasettadelgad.it