LHANGAR

BAROLO

I VINI AL CALICE

bianchi *white*

langhe nas-cetta 2023 - arnaldo rivera	€ 6
roero arneis 2025 - giacomo fenocchio	€ 6

rosato *rosè*

langhe rosato 2025 - g.d. vajra	€ 6

bolle *sparkling white*

alta langa brut 2022 - borgo maragliano	€ 7

rossi *red*

dolcetto d'alba 2024 - sandrone	€ 6
barbera d'alba 2024 - f.lli seghesio	€ 6
langhe nebbiolo 2023 - gillardi	€ 7
barolo 2021 - mochiero f.lli	€ 12
barolo del giorno - chiedici!	€ da 15 a 25

I COCKTAIL

spritz con alta langa (aperol / campari / venturo / violetta)	€ 12
gin&tonic	€ 12
vermouth&tonic	€ 12
crodino&barolo chinato	€ 12
negroni	€ 12
bibite / soft drink	€ 4

LE BOTTIGLIE “PREFE” DI GIULIA

Giulia’s favourite bottle of wine

Qui troverete una piccola selezione di bottiglie della nostra carta,
le preferite di Giulia. Se volete potrete anche consultare la nostra carta dei vini completa scannerizzando il qr code. Buona bevuta!

Here you will find a small selection of bottles from our list, Giulia’s favorites. If you wish, you can also view our full wine list by scanning the QR code. Enjoy!

bianchi *white*

Bricco Maiolica
Langhe Chardonnay “Rolando” 2024 € 23
6 mesi in acciaio

Elvio Cogno
Langhe Nascetta “Anas-cëtta” 2023 € 27
50% 6 mesi in acciaio, 50% 4 mesi in botte grande di rovere

Paolo Scavino
Langhe “Sorriso” 2024 € 27
Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier - acciaio

rosato *rosè*

Philine Isabelle
Rosato 2024 € 35
100% Nebbiolo - acciaio

bolle *sparkling white*

Rocche dei Manzoni
Metodo Classico Brut “Valentino Elena” 2021 € 35
Pinot Nero, Chardonnay - 6 mesi

Bollì
Alta Langa Extra Brut 2021 € 60
100% Chardonnay - 5 anni su lieviti

rossi *red*

Giuseppe Mascarello
Dolcetto d'Alba Vigna S.Stefano di Perno, 2023 € 30
6-8 mesi di cemento

Comm G.B. Burlotto
Verduno Pelaverga, 2023 € 24
fermentazione in tini aperti di rovere e acciaio

Gian Luca Colombo
Langhe Pinot Nero, 2024 € 34
12-14 mesi in botti grandi di rovere e in terracotta

Viglierchio
Barbera d'Alba Superiore, 2022 € 29
12 mesi in tonneaux di rovere

Acinismo
Nebbiolo "Placato Rosso", 2022 € 32
acciaio e botti piccole di rovere almeno 1 anno

Giacomo Conterno
Nebbiolo d'Alba "Vigna Arione", 2021 € 120
botti grandi di rovere

Crissante Alessandria
Barolo Capalot, 2020 € 65
18-24 mesi botti grandi di rovere

Margherita 8
Barolo, 2021 € 80
affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia

Roagna
Barolo del Comune di Barolo, 2019 € 210
5 anni in botti di rovere - produzione limitata

LA CARTA DEI VINI

DA CONDIVIDERE

taralli 🌱 € 2

pane, olio evo e fiocchi di sale 🌱 € 4
bread, extravirgin oil and salt flakes
1

olive 🌱 € 3

giardiniera alla piemontese 🌱 € 4
vegetables with tomato sauce
3, 4

selezione di salumi e formaggi locali € 17
slection of local cold cuts and cheeses
1, 3, 8, 9, 12

+ focaccia € 3
+ burro salato € 3

acciughe del mar cantabrico, burro salato e focaccia € 17
anchovies from cantabric sea, salted butter and focaccia
1, 7, 11, 12

focaccia con prosciutto crudo di roccaforte e formaggio caprino € 9
(🍃formaggio caprino e pomodori secchi | *fresh goat cheese and dried tomato*)
focaccia with raw ham and fresh goat cheese
1, 12

PANINI DI LANGA

girello di vitello, salsa tonnata e fondo bruno € 10
slice of cold veal, tuna sauce and demi-glace
1, 3, 6, 11, 12

prosciutto cotto, tomino fondente e pomodori secchi € 10
(🍃tomino fondente e cipolle caramellate | *melted cheese and caramelized onion*)
ham, melted cheese and dried tomatoes
1, 6, 12

Parte dei prodotti che avete assaggiato si può acquistare
da portare a casa con voi... bicchieri compresi!
Some of the products you tasted can be purchased to take home with you... glasses included!

I PIATTI

peperoni al forno con salsa tonnata, € 12
acciughe del mar cantabrico e bagnetto verde
(🌱peperoni al forno con bagnetto verde | *backed pepper with green sauce*)
baked peppers with tuna sauce, anchiovies and green sauce
3, 5, 6, 9, 11

giardiniera alla piemontese e formaggio fresco 🍃 € 10
(🌱giardiniera alla piemontese | *vegetables with tomato sauce*)
vegetables with tomato sauce and fresh cheese
3, 4, 12

vitello tonnato della tradizione € 12
traditional vitello tonnato
3, 6, 11

battuta di fassona € 10
veal tartare
9

lasagna al ragù di salsiccia € 10
lasagna with sausage ragù
1, 4, 6, 12

bun con pulled bollito, bagnetto rosso e tartara € 13
sandwich with pulled beef with our red sauce and tartar sauce
1, 4, 6, 9, 11, 12

coniglio sfumato al barolo e patate € 15
rabbit cooked in barolo wine and potatoes
3, 4

selezione di formaggi locali € 17
selection of local cheeses
3, 8, 9, 12

I DOLCI

bunet della tradizione € 5
traditional bunet
1, 6, 12, 14

torta di nocciole € 5
hazelnut cake
6, 12, 14

gelato allo zabaione e biscotto di meliga € 6
zabaione ice cream with meliga biscuits
1, 3, 6, 12

acqua minerale filette € 3
mineral water filette

coperto € 2
cover