



LA CARTE



Chers clients , nous vous informons que pour l'ensemble de
nos produits , de la pizzeria au restaurant ,
LA PRÉ-CUISSON EST INTERDITE

Afin de garantir la salubrité et la fraîcheur de nos aliments,
certains produits peuvent être soumis à un processus de
refroidissement rapide (cellule de refroidissement).

De plus , nos plats et nos pizzas sont assaisonnés, garnis et
sublimés par des épices et des herbes aromatiques sélectionnées ,
pour le plus grand plaisir de vos yeux et de votre palais !

*NOUS VOUS PRIONS DE NOUS EXCUSER POUR
TOUT ÉVENTUEL RETARD*

**Toute modification apportée aux pizzas
sera facturée 1,50 € en supplément
Couvert € 2**

Pour éviter une attente prolongée à la Caisse, nous vous
remercions d'éviter, dans la mesure du possible,
les notes séparées.

**Merci d'avoir pris le temps de nous lire
dans l'impatience de vous régaler,**

**Antonella, Riccardo, Giorgia et Ivo
vous souhaitent**

BON APPÉTIT !!!



HAMBURGER



le Classique

Burger de bœuf fassona – laitue – tomate

le Montagnard

Burger de bœuf fassona – laitue –
fromage "Toma della Val di Susa"

le Gad

Burger de bœuf fassona – oignons caramélisés

le Country

Burger de bœuf fassona – bacon – œuf – sauce barbecue

le Végétarien

Burger d'épinards – laitue – aubergine frite –
crème de gorgonzola

**HAMBURGER AVEC PAIN ARTISANAL et
FRITES**

€ 18

ON NE FAIT PAS LE DIMANCHE MIDI



LA CUISINE



Pour bien commencer...

le Plateau de Délices € 30

Planche de charcuterie et fromages assortis – min. 2 pers.

Gnocco Fritto avec... € 12

Tomates cerises – Mozzarella de bufalonne –
Jambon cru de Parme

le Vitello Tonnato € 12

Fines tranches de veau avec sauce au thon e Câpres

Panier de Parmesan et
salade d'artichauts frais € 12

Tartare de bœuf au couteau avec
émulsion à l'Ancienne € 15

Servi sur son petit pain

le Carreau € 22

Dégustation d'entrées mixtes



Bienheureux les premiers

Pépites à la Mimosa	€ 13
Tagliolini aux Cèpes *	€ 16
Agnolotti de campagne au beurre et à la sauge	€ 12
Risotto aux fruits des bois et crème de gorgonzola	€ 14
Risotto au pecorino , poivre concassé et figues fraîches	€ 14
Raviolis de sanglier sauvage , fine abaisse à la myrtille	€ 14

* produit surgelé



Bienheureux les premiers

Tagliatelles au ragù de cerf	€ 13
Agnolotti faits main aux trois rôtis	€ 13
Tagliatelles au Barolo , crème de Castelmagno et noisettes	€ 15
Pappardelle au ragoût de lièvre en blanc	€ 14
Gnocchi de pomme de terre violettes à la tome bleu du Mont-Cenis sur tuile de parmesan	€ 12
Velouté de potiron aux noisettes et croûtons	€ 12



Déclarer le deuxième...

Joue de boeuf confite CBT avec de la polenta	€ 16
Rosbif	€ 15
Filet de veau aux cèpes *	€ 25
Tripes mijotées à la tomate et au parmesan	€ 13
Osso buco à la pizzaiola	€ 16
Hamburger et oignons caramélisés	€ 15
Faux-filet avec roquette et tomates cerises 500 gr.	€ 24
Escalope de veau au Citron	€ 12
Jarret de veau rôti au four CBT	€ 16
Côtelettes de cerf grillées , coulis de fruits rouges	€ 22

* produit surgelé CBT cuit à basse température

Garniture incluse : pomme de terre ou four !!!

Légumes grillés , Épinards e Frites* € 6

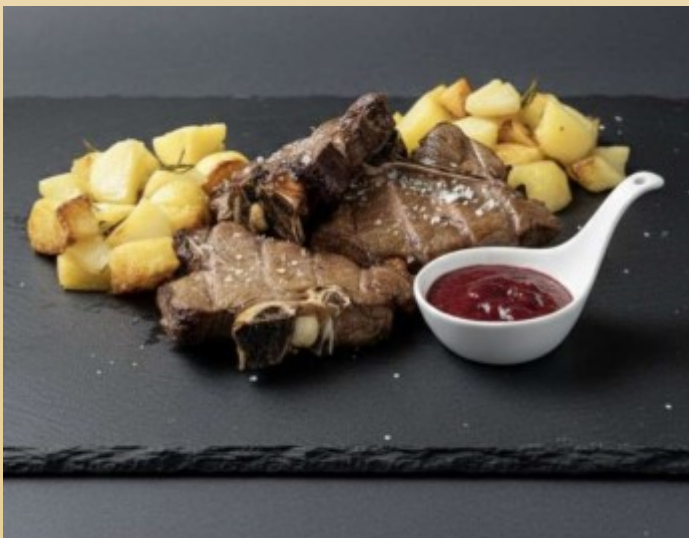


TABLEAU DES ALLERGÈNES

						
1 Moutarde	2 Poisson	3 Œufs et dérivée	4 Crustacés	5 Fruits à coque	6 Graines de sésame	7 Gluten
						
8 Anhydride sulfureux et sulfites	9 Lupins	10 Mollusques	11 Soja	12 Arachides et dérivés	13 Céleri	14 Lait et Dérivés

ENTRÉES		PLATS DE RÉSISTANCE - PÂTES		SECONDS PLATS	
ROBIOLA D'ALBA AUX HERBES	14	RAVIOLIS AUBERGINESET SCAMORZA AVEC AUBERGINES FRITES ET STRACCIATELLA	3 - 7 - 14	ROASTBEEF	
ROBIOLA D'ALBA AUX NOIX ET MIEL	12 - 14	AGNOLOTTI À LA PIÉMONTAISE	3 - 7 - 14	TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E PACHINO	
LA PLANCHE	14	TAGLIATELLES AU RAGÙ DE CERF	3 - 7	COSTATA DI FASSONE	
LES TROIS TARTARES	14	TAGLIOLINI AU SPECK , COUGETTES ET CRÈME DE SAFRAN	3 - 7 - 14	TRIPPA	13
LE GNOCCHO FRITTO	7 - 11	RISOTTO AUX PÊCHES ET GORGONZOLA	14	SCALOPPINA AL LIMONE	14
LE VEAU TONNÉ	2 - 3 - 8	RISOTTO AUX ASPERGES ET CASTELMAGNO	14	GUANCIA BRASATA CON POLENTA	
LA TARTIFLETTE		FAGOTTINO DI BRANZINO PATATE LIME E POLVERE CAROTA NERA	2 - 3 - 7	HAMBURGER CON CIPOLLE CAMELLATE	8 - 14
SALADE D'ARTICHAUTS	5 - 14	TORTELLI CON STRACCIATA DI BUFALA POMODORINI E CAPPERI	3 - 7 - 14	COSTOLETTE DI CERVO CON COULISS DI FRUTTI DI BOSCO	
ASPERGES OCCHIO DI BUE	3	PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE	3 - 7	FILETTO DI VITELLO AL PEPE ROSA	
LA PIASTRELLA	2 - 3 - 7 - 14	QUADROTTI ALLA ZUCCA	3 - 7 - 14	OSSOBUCO ALLA PIZZAIOLA	
CROÛTON AUX ANCHOIS ET BEURRE	2 - 7 - 8 - 14	GNOCCHI VIOLA AL GORGONZOLA	3 - 7 - 14	BRASATO	8
PANIER DE PUNTARELLE ET ANCHOIS	2 - 7 - 8	GNOCCHI DI PATATE CON TOMA BLU IN CROSTA DI PARMIGIANO	3 - 7 - 14	CONIGLIO	8
TARTARE D'ASPERGES AVEC STRACCIATELLA ET ANCHOIS	2 - 14	SCUDI ALLA GUANCIA BRASATA CON BAROLO E GRANELLA NOCCIOLA	3 - 5 - 7 - 8 - 14	STINCO	8
CARPACCIO DE CÈPES ET 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 GAMBERETTI CROCCANTI		MEDAGLIONE AL GENEPE	7 - 8 - 14
				SCOTTADITO	
				MILANESE	3 - 7
				FUNGHI FRITTI	3 - 7
				CARRE' ALLE PRUGNE	8



LES PIZZAS



*Base de pizza fraîche sans gluten
et sans lactose , spécifiquement
formulée pour le personnes
intolérantes au gluten !!!
Cuite dans un four séparé...*



Cèpes et Bufflonne

Garnitures au choix , selon notre carte

Accompagnez-la d'une bière sans gluten !!!

FOCACCIAS ET CALZONES

Romarin	€ 6
Pommes de terre	€ 7
Lard blanc aromatisé	€ 7
Lard blanc aromatisé et pomme de terre	€ 7,5
Lard , châtaignes et miel	€ 7,5
Saucisse et pomme de terre	€ 8
Stracciatella et oignons rouges caramélisés	€ 9
Le calzone Classique	€ 8
Le calzone au jambon blanc	€ 9
Le calzone Classique garni de saucisse et épinard frais	€ 10



FOCACCIAS GARNIES

la Jambon blanc et Fontine € 9,5

la Jambon de Parme et fromage crémeux € 9,5

la Speck e Brie € 9,5

la Poitrine de porc séchée , pecorino et
roquette € 9,5

Pizza roulée et farcie € 11

Mozzarella - Jambon cru de Parme - Roquette - Fromage Crémeux



LES PIZZAS BLANCHE

la Certosina

€ 12

Mozzarella - Jambon cru de Parme - Fromage crémeux

la Caprese

€ 10

Mozzarella - Tomate en tranche - Mozzarella de Bufflonne - Roquette

la Ciliegino e Porcini

€ 10

Tomates cerises - Cèpes sautés - Piment

la Melanzane e Peperoni

€ 11,5

Aubergines fraîches - Mozzarella de bufflonne - Poivrons grillés

la Salsiccia e Porcini

€ 12

Mozzarella - Saucisse - Cèpes sautés - Piment

la Casetta

€ 11

Mozzarella - Poitrine du porc - Fromage crémeux - Tomates cerises - Roquette

* PRODUIT SURGELÉ



LES PIZZAS BLANCHE

la Bresaola € 11

Mozzarella - Boef séché - Roquette - Copeaux de fromage

la Melanzane e Porcini € 11,5

Aubergines fraîches - Cèpes sautés - mozzarella de Bufflonne

la Solita € 10,5

Mozzarella - Saucisse - Épinards* - Gorgonzola

la Gorgo e Patate € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Pomme de terre à l'anglaise

la Gorgo e Cipolle € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Oignons

la Formaggi e Rucola € 9

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Fromage crémeux - Roquette

la Stracciatella € 11

Tomates en tranches - Stracciatella - Crème de basilic

* PRODUIT SURGELÉ



LES PIZZAS BLANCHE

la Formaggi e Piccante

€ 11

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Fromage crémeux -
Salami piquant

la Vegetariana

€ 11

Mozzarella - Courgettes - Aubergines - Artichauds - Épinards* - Olives -
Poivrons - Tomate cerises

la Zucchini

€ 10

Mozzarella - Courgettes fraîches - Fromage crémeux - Tomates cerises

la Salsiccia e Friarielli

€ 10,5

Mozzarella - Saucisse - Pousse de navet - Piment

la Sarda (eja)

€ 8,5

Mozzarella - Tomates cerises - Fromage de brebis sarde - Piment

la Carciofi

€ 9

Crème d'Artichauts - Feuilles d'Artichaut - Fromage crémeux -
Tomates cerises

* PRODUIT SURGELÉ



LES PIZZAS ROUGES

la Margherita

€ 7,5

Tomates - Mozzarella

la Margherita e Rucola

€ 8

Tomates - Mozzarella - Roquette - Fromage crémeux

la Margherita e Bufala

€ 9

Tomates - Mozzarella de Bufflonne - Crème de basilic

la Margheritona

€ 10

Tomates - Mozzarella de bufflonne - Roquette

l'Inferno

€ 9,5

Tomates - Mozzarella - Salami piquant

l'Inferno e Bufala

€ 11,5

Tomates - Mozzarella de bufflonne - Salami piquant



LES PIZZAS ROUGE

la Prosciutto Crudo

€ 10

Tomates - Mozzarella - Jambon de Parme

la Prosciutto Cotto

€ 8,5

Tomates - Mozzarella - Jambon blanc

la Marinara

€ 7

Tomates - Câpres - Ail - Olives - Origan

la Napoli

€ 10

Tomates - Mozzarella - Anchois

la Napoli e Bufala

€ 11,5

Tomates - Mozzarella de bufflonne - Anchois - Olives Taggiasche

la Peperoni

€ 11,5

Tomates - Mozzarella de bufflonne - Poivrons grillés



LES PIZZAS ROUGE

la Würstel

€ 8,5

Tomate - Mozzarella - Saucisse de Strasbourg

la Porcini e Bufala

€ 12

Tomate - Mozzarella de boufflonne - Cèpes sautés

la Rustica

€ 13

Tomate - Mozzarella de boufflonne - Roquette -
Jambon de Parme - Copeaux de fromage Italien

l'Ecceellenza

€ 14

Tomate - Mozzarella de boufflonne - Saucisse - Cèpes sautés -
Poitrine du porc - Roquette - Fromage crémeux

la Puntarelle Romane Produit de saison

€ 12

Tomate - Mozzarella de bufflonne - Pousses de chicorée catalogne -
Anchois



TABLEAU DES ALLERGÈNES



1

Moutarde



2

Poisson



3

Œufs et dérivée



4

Crustacés



5

Fruits à coque



6

Graines de sésame



7

Gluten



8

Anhydride sulfureux et sulfites



9

Lupins



10

Mollusques



11

Soja



12

Arachides et dérivés



13

Céleri



14

Lait et Dérivés

FOCACCE		PIZZE BIANCHE		PIZZE ROSSE	
PATATE	7 - 11	SALSICCIA E PORCINI	7 - 11 - 14	MARGHERITA	7 - 11 - 14
LARDO	7 - 11	CASETTA	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		



LES DESSERT



...Tous sont faits maison !!!

l'Casül	€ 7
Parfait glacé au nougat et son chocolat chaud	€ 7
Pêches farcies et leur chantilly aux amandes	€ 7
Tartellette aux châtaignes , poires , chocolat , crème pâtissière et glace vanille	€ 7
Crèmeux au yaourt con fraises et myrtilles	€ 7
Moelleux aux noisettes , glace noisette et son sabayon	€ 7
Blanc-manger au nougat et chocolat noir	€ 7

... Pour un dernier instant de plaisir...

Accompagnez votre dessert d'un vin de paille
"la Bella Estate" di Vite Colte

€ 5



...Tous sont faits maison !!!

Mille-feuille à la crème pâtissière et mascarpone aux fruits rouges	€ 7
Délice à la pistache SANS GLUTEN - SANS LACTOSE !!!	€ 7
Tiramisù fait maison	€ 7
Tarte Tatin aux pommes et sa boule de glasse vanille	€ 7
Coupe Printanière	€ 7
Sorbet au Citron	€ 4
Moelleux au chocolat et glasse vanille	€ 7

... Pour un dernier instant de plaisir...

Accompagnez votre dessert d'un vin de paille "la Bella Estate" di Vite Colte	€ 5
--	-----



TABLEAU DES ALLERGÈNES

						
1 Moutarde	2 Poisson	3 Œufs et dérivée	4 Crustacés	5 Fruits à coque	6 Graines de sésame	7 Gluten
						
8 Anhydride sulfureux et sulfites	9 Lupins	10 Mollusques	11 Soja	12 Arachides et dérivés	13 Céleri	14 Lait et Dérivés

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



LES BOISSONS



Bière à la pression

	un demi	sérieux
Nastro Azzurro 5,0% Vol.	€ 3,5	€ 5,5
London Pride Rossa 4,7% Vol.	€ 4	€ 6
Falkenturm Rossa 6,9% Vol.	€ 4	€ 6
	0,30 Cl.	0,50 Cl.
St. Benoît Blanche 5,0% Vol.	€ 3,5	€ 5,5
St. Benoît Suprême 6,8% Vol.	€ 4	€ 6
St. Benoît Ambrée 5,9% Vol.	€ 4	€ 6

Coca-Cola à la pression

Petit coca	€ 3,5
Grand coca	€ 4,5

en Bouteille

Moretti Cl. 66	€ 5
Nastro Azzurro Sans Alcool Cl. 33	€ 3,5

Coca Cola - Coca Zero	
Fanta - Sprite - Schweppes - Chinotto	
Lemon Soda	€ 3,5

en Canette

Estathé Citron	
Estathé Pêche	€ 3,5

Eau plate / Pétillante 0,75 Cl.	€ 2,5
Eau plate / Pétillante 0,50 Cl.	€ 1



LES BIÈRES



Brasserie Baladin



33 Cl.

Isaac - Blanche 5% vol

€ 6,5

Caractérisée par une robe jaune paille , cette bière blanche se distingue par son délicat parfum d'agrumes et d'épices .

Nazionale - Blonde Ale 6,5% vol

€ 6,5

Elle se distingue par sa robe jaune intense . Ses parfums restent délicats et légers , créant un équilibre parfait entre notes maltées , fruitées et herbacées .

Rock' n' roll - American Pale Ale 7,5% vol

€ 6,5

Avec sa robe jaune éclatante , Rock'n'roll est une mélange de fraîcheur et de chaleur , aux arômes poivrés et épicés .

Ippa - India Pale Ale 5,5% vol

€ 6,5

Reconnaissable à sa robe ambrée , l'Ippa est caractérisée par un arôme d'agrumes et des notes de melon et de mangue .

Super Bitter - Belgian Strong Pale Ale 8% vol

€ 6,5

Super se présente avec une robe ambrée et un nez immédiatement complexe , caractérisé par de notes chaude de douceur , de fruits et d'amande .

Botanic Blonde - Bière sans alcool 0,0% vol

€ 6,5

Elle présente des notes florales de camomille et une agréable saveur des céréales . C'est une bière sans alcool et faible en calories .

Brasserie Leumann



	33 Cl.	75 Cl.
ItaliCa - Helles bock 6,3% vol	€ 6	€ 12
Robe ambrée claire , arôme de fruits frais , délicates notes maltées avec des nuances de caramel .		
Matto di Collegno - Doppel Bock 8,3% vol	€ 6	€ 12
Robe rouge cuivrée intense , arômes de fruits rouges , épices et malt torréfié.		
Smemorata - Pils 4,5% vol	€ 6	€ 12
Robe jaune paille , arôme frais avec de notes de céréales , herbacées et florales . Sa pétillance modérée laisse place à une finale houblonnée .		
Rubino - Bitter Ale 5,5% vol	€ 6	€ 12
Robe rouge rubis , arôme tropical de fruits exotique et léger malt torréfié . Présente des notes résineuses et herbacées .		
Luppolipa - I.P.A. 4,5% vol	€ 6	-----
Robe paille , arôme de mangue , papaye et fruit de la passion . Corps léger doté d'un houblonnage généreux .		
Tenebrosa - Schwarz 5,5% vol	-----	€ 12
Robe noire aux arômes de chocolat avec des pointes de cacao et de café . Corps svelte avec une tendance sèche en finale .		

Birrifificio LA GRANDA



33Cl

75Cl

Kloe - Lager 5% Vol

€ 6

€ 12

Kloe est blonde e pimpante .

Parfaite pour partager un bon moment à la fin de la journée.

Ghosst - Strong Lager 8% Vol

€ 6

€ 12

Ambrée claire ed intense .

Dotée d'un caractère coriace , mais calme .

Aero - Apa 4,7% Vol Sans Gluten

€ 6

€ 12

Aero est la blonde qui plaît à tout le monde . Pleine de caractère et rafraîchissante .

Kei os - I.p.a. 5,5% Vol

€ 6

€ 12

Kei os est une IPA audacieuse que n'a pas peur de sortir des sentiers battus . Elle est consciente de son uicité , ce qui la rende encore plus fascinante.

Flooke - Amber Lager 6,5% Vol

€ 6

€ 12

Flooke est l'ambée douce et corsée .

Elle possède un caractère enveloppant et chaleureux , vous ne pourrez plus vous en passer.

Sweetch - Blanche 4,7% Vol

€ 6

€ 12

Sweetch : la blanche irrésistible . Elle a du charme , du charisme et de l'élégance . Faiblement alcoolisée , elle convient à tout moment de la journée.

Brasserie SAUZE PLOT



33Cl

Sauze Plot - Blonde Ale 4,5% Vol

€ 6

Notre bière blonde est de style "Hoppy Belgian Blonde", c'est-à-dire la version la plus houblonnée d'une blonde de style belge très fraîche. Légère et fluide, elle est enrichie par les houblons que nous cultivons à Sauze d'Oulx et Jovenceau.

Sauze Plot - Amber 6% Vol

€ 6

Notre bière ambrée est une Ale d'inspiration anglaise, douce et équilibrée, caractérisée par la douceur des malts crystal et chocolate et par les houblons que nous cultivons à Sauze d'Oulx et Jovenceaux.

Qu'est-ce que le "Plot" ?

À Sauze d'Oulx, où naît notre bière, tout le monde sait bien ce qu'est un "plot". Plot est en fait le mot que, en dialecte, indique la souche de bois utilisée pour fendre le bois, ainsi, pour désigner les habitants de la région, des gens robustes et bien résistants, on utilise la même expression dialectale : "plot".



LES VINS



les Bulles et Vins de Dessert

Prosecco extra dry "Belvive"	€ 15
Prosecco extra dry Valdobbiadene "Serrai"	€ 19
La Tordera	
Alta Langa "Val del Moro" Millesimato Brut	€ 34
Poderi Vaiot	
Franciacorta Brut Prestige	€ 48
Cà del Bosco	
Franciacorta Saten Millesimato	€ 75
Cà del Bosco	
Rosato frizzante "Tralcio rosa"	€ 14
Antiche Cantine Borgo Lame	
Moscato d'Asti Campo del Palio	€ 15
Cantine Povero	
Spumante Brut "Metodo Classico"	€ 46
Damilano	

les Vins Rosés

Rosato Frizzante "Tralcio Rosa"	€ 15
Antiche Cantine Borgo Lama	
Rosato del Salento Primitivo "Tramari"	€ 20
f.lli Dova Vini	

le Vins Blancs

Roero Arneis "Terre del conte"	€ 15
Cantine Povero	
Langhe Riesling "Rigadin" Pelissero	€ 20
Langhe Bianco "Nature" Pelissero	€ 15
Falanghina "Lila" Cavalier Pepe	€ 15
Ribolla gialla le Monde	€ 20
Gewurztraminer Alto Adige	€ 27
Viticoltori di Caldaro	
Grillo Sicilia "Sephora" Tenute Morreale	€ 20
Vermentino di Gallura "Funtanaliras"	€ 25

les Vins Rouges

Bonarda "Borgo Imperiale" f.lli Dova Vini	€ 14
Dolcetto d'Alba "le Campanelle" Broccardo	€ 15
Dolcetto d'Alba "Augenta" Pelissero	€ 18
Dolcetto Dogliani "San Luigi"	€ 23
Abbona Marziano	
Barbera d'Alba "Lupestre" Poderi Vaiot	€ 17
Barbera d'Alba "Piani" 0,75 Pelissero	€ 23
Barbera d'Alba "Piani" 1,5 lt. Pelissero	€ 52
Barbera d'Alba "la Blu" Damilano	€ 30
Barbera d'Asti Damilano	€ 25
Barbera d'Asti Superiore "Tre Vescovi"	€ 20
Vinchio Vaglio	
Barbera d'Asti "Tasmorcan" Elio Perrone	€ 24
Barbera d'Asti superiore "la luna e i falò"	
Vite Colte	€ 29

les Vins Rouges

Barbera d'Alba "Tulin" Pelissero	€ 42
Barbera d'Asti Superiore "Vigne Vecchie" Vinchio Vaglio	€ 35
Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano	€ 28
Langhe Nebbiolo 0,75 Pelissero	€ 25
Langhe Nebbiolo 1,5lt. Pelissero	€ 58
Langhe Nebbiolo "Sesanta di" Poderi Vaiot	€ 20
Langhe Rosso "Long Now" Pelissero	€ 39
Langhe Rosso "Barlet" le Nature Pelissero	€ 15
Cabanè Langhe "Cabernet - Barbera - Nebbiolo" Cantine Povero	€ 19
Verduno Pelaverga Bel Colle	€ 26
Ripasso della Valpolicella Villabella	€ 27
Ruchè di Castagnole "Eletto" Poderi Vaiot	€ 20
Barbaresco "Nubiola" '20 Pelissero	€ 47
Barbaresco "Vanothu" '20 Pelissero	€ 84

les Vins Rouges

Barolo "le Cinque Vigne" Damilano	€ 75
Pinot Nero Alto Adige Viticoltori di Caldaro	€ 25
Morellino di Scansano "Mentore"	€ 21
Fattoria Mantellassi	

les Vins au verre

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

les Vini de la Maison

Barbera Piemonte e		
Prodisio frizzante bianco	1/2 lt.	€ 6
	1 lt.	€ 10

Cafés et Digestifs

Caffè	€ 1,6
Caffè d'orzo - Ginseng	€ 2
Amari - Grappe e Cognac	€ 4
Whisky Jack Daniel's - Jameson	€ 5
Whisky Lagavullin - Laphroaig - Oban	€ 6
Rum Diplomático Reserva Exclusive	€ 7
Rum Abuelo XV Oloroso	€ 8
Rum Zacapa 23 Solera Gran Reserva	€ 8

Sélection d'Amars italien

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



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