



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!!!

Pasqua '25

per iniziare...

- Vitello tonnato cotto a bassa temperatura
 - Tomini con cipolle caramellate
 - Rotolo di salmone e robiola
 - Lingua alla piemontese
 - Battuta al coltello
 - Uova farcite allo yogurt
 - Fagottini di sfoglia agli asparagi e fonduta di raschera
- Pasqualina di bieta , carciofi e zucchine

i Primi

- Fusilloni alle ortiche con castelmagno e nocciole
- Risotto barbabietola e gorgonzola
- Sorbetto al limone

il Secondo

- Arrosto di maiale con mele e speck

il dolce della Casetta

€ 40

Bevande escluse !!!

Pasquetta '25

per iniziare...

- Frittelle di mele con prosciutto crudo di Carpegna
- Vitello tonnato
- Lingua alla piemontese
- Tomini con cipolle caramellate
- Budino di asparagi con crema di raschera
- Rotolino alle ortiche con prosciutto cotto e fontina
- Insalata russa frita
- Torta di patate e porri

i Primi

- Plin agli asparagi e taleggio
 - Risotto ai funghi porcini
- Sorbetto al limone

il Secondo

- Guancia brasata al cioccolato

il dolce della Casetta

€ 35

Bevande escluse !!!



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



LA CUCINA



chi ben comincia...

Il Tagliere delle "leccornie"	€ 30
Affettati e Formaggi misti - min 2 ps.	
Gnocco Fritto con...	€ 12
Ciliegini - Mozzarella di bufala - Prosciutto crudo di Parma	
il Vitello Tonnato	€ 12
Robiola d'Alba al forno alle erbe	€ 13
Robiola d'Alba al forno con noci e miele	€ 13
le Tre Battute di carne con...	€ 15
Cipolle caramellate - Bagna caöda - Fonduta di raschera	
la Piastrella	€ 22
Degustazione di Antipasti	



beati i Primi...

Agnolotti di campo al burro e salvia	€ 12
Risotto barbabietola e gorgonzola	€ 12
Agnolotti fatti a mano ai 3 arrosti	€ 12
Ravioli di maialino al burro e salvia e cipolle croccanti	€ 16
Tagliolini cotti nel Barolo con crema di Castelmagno e nocciole	€ 13
Pappardelle al ragù di lepre in bianco	€ 13
Gnocchi di patate con toma blu del Moncenisio su crosta di parmigiano	€ 10
Pappardelle ai funghi porcini *	€ 16
Fagottino di branzino con patate , lime e polvere di carota nera	€ 15
Ravioli di melanzane e scamorza di Agerola con melanzane fritte e stracciatella	€ 13
Tagliatelle al cacao con ragù di cervo	€ 13
Gnocchi allo zafferano con salsiccia	€ 13

* Prodotto Surgelato

dichiarare il Secondo...

Guancia brasata CBT con polenta	€ 16
Roast-beef	€ 15
Filetto di vitello ai funghi porcini *	€ 25
Costata di vitello 800 gr.	€ 28
Trippa alla parmigiana	€ 12
Hamburger e cipolla caramellata	€ 15
Tagliata di fassona con rucola e pachino 200 gr.	€ 18
Scaloppina al limone	€ 10
Stinco al forno CBT	€ 16
Costolette di cervo grigliate con coulis di frutti di bosco	€ 20

è compreso il contorno di patate al forno !!!

Verdure grigliate , Spinaci e Patatine fritte * € 6

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 GAMBERETTI CROCCANTI		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
Patate	€ 7
Lardo	€ 7
Lardo e Patate	€ 7,5
Lardo e Castagne al Miele	€ 7,5
Salsiccia e Patate	€ 8
Stracciatella e Cipolle caramellate	€ 9
Calzone Pomodoro e Mozzarella	€ 8
Calzone Prosciutto Cotto , Pomodoro e Mozzarella	€ 9
Calzone Salsiccia , Spinaci * e Mozzarella	€ 10



Stracciatella e
cipolle caramellate



Lardo e Castagne

FOCACCE RIPIENE

la Prosciutto Cotto e Fontina € 9,5

la Stracchino e Crudo di Parma € 9,5

la Speck e Brie € 9,5

la Pancetta , Pecorino e Rucola € 9,5

il Tronchetto € 11

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Rucola - Stracchino



LE BIANCHE

la Certosina € 12

Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma - Stracchino

la Caprese € 10

Mozzarella - Pomodoro a fette - Mozzarella di Bufala - Rucola

la Ciliegino e Porcini € 10

Pomodorini Ciliegino - Porcini trifolati - Peperoncino

la Melanzane e Peperoni € 11,5

Melanzane fresche - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati

la Salsiccia e Porcini € 12

Mozzarella - Salsiccia - Porcini trifolati - Peperoncino

la Casetta € 11

Mozzarella - Pancetta - Stracchino - Pomodorini ciliegino - Rucola



Casetta



Certosina

LE BIANCHE

la Bresaola € 11

Mozzarella - Bresaola - Rucola - Scaglie di Grana

la Melanzane e Porcini € 11,5

Melanzane fresche - Porcini trifolati - Mozzarella di Bufala

la Solita € 10,5

Mozzarella - Salsiccia - Spinaci * - Gorgonzola

la Gorgo e Patate € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Patate bollite

la Gorgo e Cipolle € 9

Mozzarella - Gorgonzola - Cipolle

la Formaggi e Rucola € 9

Mozzarella - Toma - Gorgonzola - Fontina - Stracchino - Rucola

la Stracciatella € 11

Pomodoro a fette - Stracciatella - Crema di basilico



LE BIANCHE

la Formaggi e Piccante

€ 11

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

la Vegetariana

€ 11

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

Olive- Peperoni - Pomodorini ciliegino

la Zucchine

€ 10

Mozzarella - Zucchine fresche - Stracchino - Pomodorini ciliegino

la Salsiccia e Friarielli

€ 10,5

Mozzarella - Salsiccia - Friarielli - Peperoncino

la Sarda (eja)

€ 8,5

Mozzarella - Pomodorini ciliegino - Pecorino sardo - Peperoncino

la Carciofi

€ 9

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

* PRODOTTO SURGELATO



LE ROSSE

la Margherita	€ 7,5
Pomodoro - Mozzarella	
la Margherita e Rucola	€ 8
Pomodoro - Mozzarella - Rucola - Stracchino	
la Margherita e Bufala	€ 9
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Crema di basilico	
la Margheritona	€ 10
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Rucola	
l'Inferno	€ 9,5
Pomodoro - Mozzarella - Salame piccante	
l'Inferno e Bufala	€ 11,5
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salame piccante	
l'Eccellenza	€ 14
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Salsiccia - Porcini trifolati - Pancetta - Rucola - Stracchino	
la Peperoni	€ 11,5
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Peperoni grigliati	



LE ROSSE

la Prosciutto Crudo	€ 10
Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Crudo di Parma	
la Prosciutto Cotto	€ 8,5
Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto Cotto	
la Würstel	€ 8,5
Pomodoro - Mozzarella - Würstel	
la Marinara	€ 7
Pomodoro - Capperi - Aglio - Olive - Origano	
la Napoli	€ 10
Pomodoro - Mozzarella - Acciughe	
la Napoli e Bufala	€ 11,5
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Acciughe - Olive Taggiasche	
la Porcini e Bufala	€ 12
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Porcini Trifolati	
la Puntarelle Romane Prodotto di Stagione	€ 12
Pomodoro - Mozzarella di Bufala - Puntarelle - Acciughe	
la Rustica	€ 13
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



Gelato al fior di latte con liquore alla lavanda	€ 7
Tartelletta di cioccolato con crema pasticcera, mascarpone e frutti di bosco	€ 7
Cremoso allo yogurt con fragole e mirtilli	€ 7
Tortino alla nocciola con zabaione e gelato alla nocciola	€ 7
Panna cotta alla lavanda e coulisse di more	€ 7
il Nostro "Cannolo" con cremoso allo zabaione	€ 7
Sorbetto al limone	€ 4
Sfera rocher con cioccolato e pistacchio	€ 7
Scrigno di mele e mandorle con il nostro gelato alla vaniglia	€ 7



Delizia al pistacchio NO GLUTINE E NO LATTOSIO !!!	€ 7
Tiramisù	€ 7
i Birrucci e il loro amaro del matto di Collegno	€ 7
Coppa di pistacchi con wafer croccante e cioccolato bianco	€ 7
Tortino al cioccolato con gelato alla violetta	€ 7
Crostatina di castagne con pere , cioccolato , crema pasticcera e gelato alla Vaniglia	€ 7
Meringata con cioccolata calda	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia	€ 7
'i Casùl	€ 7
Cheesecake con caramello salato e composta di mele	€ 7

...tutti di Nostra produzione !!!

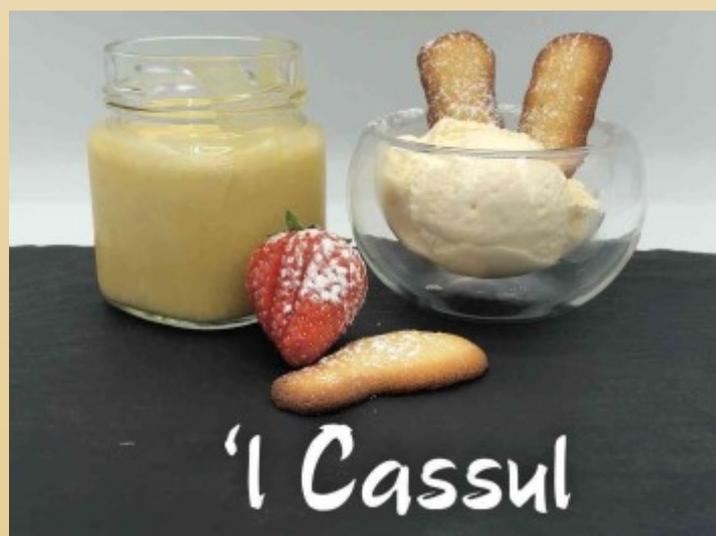


TABELLA ALLERGENI DOLCI



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 5,0% 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 alla spina

Piccola	€ 3,5
Media	€ 4,5

in Bottiglia

Moretti cl. 66	€ 5
Beck's cl. 33	€ 4
Tennent's cl. 33	€ 4,5
Nastro Azzurro 0,0 % Alcool cl. 33	€ 3,5

Coca Cola - Coca Zero

Fanta - Sprite - Schweppes - Chinotto

Lemon Soda € 3,5

in Lattina

Estathé Limone

Estathé Pesca € 3,5

Acqua Naturale / Gasata 0,75 cl. € 2,5

Acqua Naturale / Gasata 0,50 cl. € 1



LE BIRRE



Birrifificio Baladin



33 Cl.

Isaac - Blanche 5% vol

€ 6,5

Caratterizzata da un colore giallo paglierino , una blanche che si distingue per il suo delicato profumo agrumato e speziato.

Nazionale - Blonde Ale 6,5% vol

€ 6,5

Si distingue per il suo colore giallo intenso. I suoi profumi rimangono delicati e leggeri , creando un equilibrio perfetto tra le parti maltate , fruttate ed erbacee.

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

€ 6,5

Con la sua tinta di color giallo , Rock' n' roll è un mix di freschezza e calore con aromi pepati e speziati.

Ippa - India Pale Ale 5,5% vol

€ 6,5

Riconoscibile per il suo color ambrato , l'Ippa è caratterizzata da un aroma agrumato e sentori di melone e mango.

Super Bitter - Belgian Strong Pale Ale 8% vol

€ 6,5

Super si presenta con un colore ambrato e un profumo fin da subito complesso , caratterizzato da calde note dolci , fruttate e di mandorla.

Botanic Blonde - Analcolica 0,0% vol

€ 6,5

Presenta le note floreali della camomilla e un piacevole sentore di cereali. E' una birra analcolica a basso contenuto calorico.

Birrifificio Leumann



	33 Cl.	75 Cl.
Italica - Helles bock 6,3% vol	€ 6	€ 12
Colore ambrato chiaro , aroma di frutta fresca , delicate note maltate con sfumature di caramello.		
Matto di Collegno - Doppel Bock 8,3% vol	€ 6	€ 12
Colore rosso ramato intenso , aromi di frutti rossi , spezie e malto tostato.		
Smemorata - Pils 4,5% vol	€ 6	€ 12
Colore giallo paglierino , aroma fresco con note di cereale , erbacce e floreali. La moderata frizzantezza lascia spazio al finale luppolato.		
Rubino - Bitter Ale 5,5% vol	€ 6	€ 12
Colore rosso rubino , aroma tropicale di frutti esotici e leggero malto tostato. Presenta note resinose ed arbacee.		
Luppolipa - I.P.A. 4,5% vol	€ 6	-----
Colore paglierino , aromi di mango , papaya e passion fruit. Corpo leggiadro dalla generosa luppolatura.		
Tenebrosa - Schwarz 5,5% vol	-----	€ 12
Colore nero con aromi di cioccolato con punte di cacao e caffè. Corpo snello tendente al secco.		

Birrifificio LA GRANDA



	33Cl	75Cl
Kloe - Lager 5% Vol	€ 6	€ 12
Kloe è bionda e sbarazzina. Perfetta per due risate alla fine di una giornata.		
Ghosst - Strong Lager 8% Vol	€ 6	€ 12
Ambrata chiara , intensa. Con un carattere coriaceo , ma calmo.		
Aero - Apa 4,7% Vol	€ 6	€ 12
Aero è la bionda , buona per tutti. Di carattere e rinfrescante.		
GLUTEN FREE		
Kei os - I.p.a. 5,5% Vol	€ 6	€ 12
Kei os è una Ipa audace e non teme di esser sopra le righe. E' conscia della sua unicità e questo la rende ancor più affascinante.		
Flooke - Amber Lager 6,5% Vol	€ 6	€ 12
Flooke è l'ambrata morbida e corposa. Ha un carattere avvolgente e caloroso , non ne potrai più fare a meno.		
Sweetch - Blanche 4,7% Vol	€ 6	€ 12
Sweetch : la bianca irresistibile. Ha fascino , carisma ed eleganza. Poco alcolica è adatta a qualsiasi momento della giornata.		

Birrifificio SAUZE PLOT



33Cl

Sauze Plot - Blonde Ale 4,5% vol € 6

La nostra birra chiara è in stile "Hoppy Belgian Blonde", cioè la versione più luppolata di una freschissima bionda in stile belga. Leggera e scorrevole, è arricchita dai luppoli da noi coltivati a Sauze d'Oulx e Jouvenceaux.

Sauze Plot - Amber 6% vol € 6

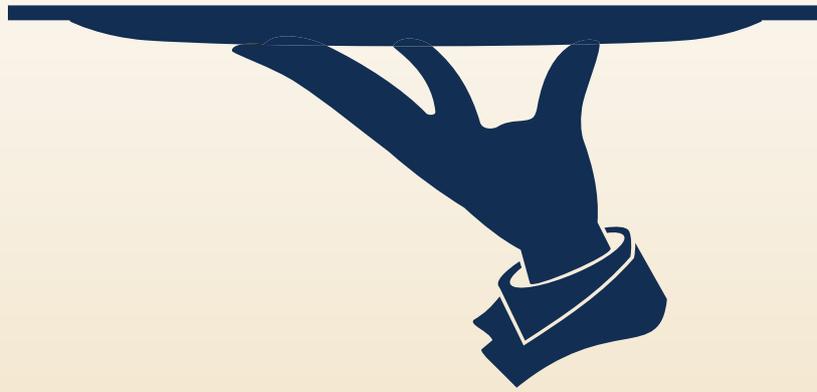
La nostra birra ambrata è una morbida ed equilibrata Ale di ispirazione inglese, caratterizzata dalla dolcezza dei malti crystal e chocolate e dai luppoli da noi coltivati a Sauze d'Oulx e Jouvenceaux.

Cos'è il "Plot" ?

A Sauze d'Oulx, dove nasce la nostra birra, tutti sanno bene cosa sia un "plot". Plot è infatti quella parola che in dialetto indica il ceppo di legno che si usa per spaccare la legna; e così, anche per riferirsi agli abitanti della zona, gente tosta e ben resistente, si usa la stessa espressione dialettale "plot".



I VINI



Bollicine e Dessert

Prosecco extra dry "Belvive"	€ 15
Prosecco extra dry Valdobbiadene "Serrai" La Tordera	€ 18
Alta Langa "Val del Moro" Millesimato Brut Podere Vaiot	€ 29
Franciacorta Brut Prestige Cà del Bosco	€ 48
Franciacorta Saten Millesimato Cà del Bosco	€ 75
Rosato frizzante "Tralcio rosa" Antiche Cantine Borgo Lame	€ 14
Moscato d'Asti Campo del Palio Cantine Povero	€ 15
Spumante Brut "Metodo Classico" Damilano	€ 42

Vini Rosati

Rosato Frizzante "Tralcio Rosa" € 14
Antiche Cantine Borgo Lame

Rosato del Salento Primitivo "Tramari" € 19
f.lli Dova Vini

Vini Bianchi

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 € 19

Gewurztraminer Alto Adige € 25

Viticoltori di Caldaro

Grillo Sicilia "Sephora" Tenute Morreale € 18

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" € 23

Vini Rossi

Bonarda "Borgo Imperiale" f.lli Dova Vini	€ 12
Dolcetto d'Alba "le Campanelle" Broccardo	€ 15
Dolcetto d'Alba "Augenta" Pelissero	€ 18
Dolcetto Dogliani "San Luigi" Abbona Marziano	€ 20
Barbera d'Alba "Lupestre" Poderi Vaiot	€ 16
Barbera d'Alba "Piani" 0,75 Pelissero	€ 22
Barbera d'Alba "Piani" 1,5 lt. Pelissero	€ 52
Barbera d'Alba "la Blu" Damilano	€ 24
Barbera d'Asti Damilano	€ 18
Barbera d'Asti Superiore "Tre Vescovi" Vinchio Vaglio	€ 17
Barbera d'Asti "Tasmorcan" Elio Perrone	€ 17

Vini Rossi

Barbera d'Alba "Tulin" Pelissero	€ 42
Barbera d'Asti Superiore "Vigne Vecchie" Vinchio Vaglio	€ 17
Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano	€ 23
Langhe Nebbiolo 0,75 Pelissero	€ 25
Langhe Nebbiolo 1,5lt. Pelissero	€ 58
Langhe Nebbiolo "Sesanta di" Poderi Vaiot	€ 18
Langhe Rosso "Long Now" Pelissero	€ 39
Langhe Rosso "Barlet" le Nature Pelissero	€ 15
Verduno Pelaverga Bel Colle	€ 21
Ripasso della Valpolicella Villabella	€ 23
Ruchè di Castagnole "Eletto" Poderi Vaiot	€ 19
Barbaresco "Nubiola" '20 Pelissero	€ 47
Barbaresco "Vanothu" '20 Pelissero	€ 97

Vini Rossi

Barolo "le Cinque Vigne" Damilano	€ 58
Pinot Nero Alto Adige Viticoltori di Caldaro	€ 20
Morellino di Scansano "Mentore"	€ 18
Fattoria Mantellassi	

Vini a Calice

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

Vini della Casa

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

Caffè e Distillati

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 Riserva Exclusive	€ 7
Rum Abuelo XV Oloroso	€ 8
Rum Zacapa 23 Solera Gran Riserva	€ 8

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 Matto di Collegno	Chartreuse



il Take Away



Antipasti

la Piastrella degustazione di antipasti misti	€ 22
il Vitello tonnato	€ 12
il Gnocco fritto	€ 12
la Battuta al coltello	€ 12

Primi Piatti

Agnolotti ai tre arrosti	€ 12
Risotto barbabietola e gorgonzola	€ 12
Gnocchi di patate con toma blu del Moncenisio	€ 12
Tagliatelle al ragù di cervo	€ 13
Tagliolini ai funghi porcini *	€ 16
Ravioli di maialino al burro e salvia con cipolle croccanti	€ 16

Secondi Piatti

Roastbeef	€ 12
Stinco al forno	€ 16
Trippa alla parmigiana	€ 12
Guancia brasata con polenta	€ 16
Scaloppina al limone	€ 10

* Prodotto surgelato

I Secondi comprendono il contorno !!!

i Dolci

...tutti di Nostra produzione !!!

Pere al vino	€ 7
Tiramisù	€ 7
Il Nostro cannolo con cremoso allo Zabaione	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla Vaniglia	€ 7
Delizia al pistacchio NO GLUTINE !!!	€ 7
Crostatina di castagne con cioccolato , pere e crema pasticceria	€ 7
Millefoglie con crema pasticceria , mascarpone e frutti di bosco	€ 7

non si effettua il
Servizio a domicilio !!!

“ Professò , io mica c’ho capito niente...
me sò vomitato pure l’occhi , poi sò svenuto !!!
Ma , alla mi signora che gliè avete fatto , la lavanda gastrica ???
Sì , la lavanda gastrica . Se salverà ??? Me salverò ???
Beh , per stavolta ve salverete... menomale
Ma levateme nà curiosità : ma che ca**o vè siete magnati ???
Tutto , il ristorante se semo magnati !!!
è nà vendetta , è nà vendetta , è nà vendetta
si stà bona , stà bona
Come te senti ??? Mè rivenuta fame...
Porca mignotta , nù te fà senti !!! “

dal film “vacanze intelligenti” con Alberto Sordi e Anna Longhi



LA CASSETTA 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