LA TASCA DEL GAD®

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!!!

LA CASETA DE L'GAD®

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 e PATATINE FRITTE

€ 18

NON SI FANNO LA DOMENICA A PRANZO

LA CASETTA DEL GAD®

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

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
Tagliatelle al ragù di cervo	€ 13
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
Tagliolini ai funghi porcini *	€ 16
Tagliolini all'ortica con pesto di spinaci e crema al gorgonzola	€ 13
Ravioli di melanzane e scamorza di Agerola con melanzane fritte e stracciatella	€ 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	OSSOBUCO 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 GENEPY	7 - 8 - 14
				SCOTTADITO	
				MILANESE	3 - 7
				FUNGHI FRITTI	3 - 7
				CARRE' ALLE PRUGNE	8

LA CASETTA DEL GAD®

LE PIZZE

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

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

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

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	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		

LA CASETTA DEL GAD®

I DOLCI

i Birrucci e il “matto di Collegno”	€ 7
Gelato al fior di latte con liquore alla lavanda	€ 7
Millefoglie 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 con coulisse di more	€ 7
il Nostro “cannolo” con cremoso allo zabaione	€ 7
Sorbetto al limone	€ 4

Delizia al pistacchio NO GLUTINE E NO LATTOSIO !!!	€ 7
Tiramisù	€ 7
Pere al vino	€ 7
Tortino al cioccolato con gelato alla violetta	€ 7
Crostatina di castagne con pere , cioccolato , crema pasticcera e gelato alla vaniglia	€ 7
Semifreddo alla nocciola con cioccolata calda	€ 7
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia	€ 7
'l Casùl	€ 7
Cheesecake al caramello salato	€ 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

LA CASETTA DEL GAD

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

LA CASETTA DEL GAD®

LE BIRRE

Birrificio 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 noti 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.

Birrificio 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.

Birrificio LA GRANDA

GRANDA
BIRRIFICIO ARTIGIANALE OF CUNEO

	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 dua unicità e questo larende 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.

.

Birrificio SAUZE PLOT

33Cl

Sauze Plot - Blonde Ale 4,5% VOl € 6

La nostra birra chiara è in stile “Hoppy Belgian Blonde” , cioe’ 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”.

LA CASETTA DEL GAD®

I VINI

Bollicine e Dessert

Prosecco extra dry "Belvive" € 15

Prosecco extra dry Valdobbiadene "Serrai" € 18
La Tordera

Alta Langa "Val del Moro" Millesimato Brut € 29
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" € 42
Damilano

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 dì" Poderi Vaiot	€ 18
Langhe Rosso "Long Now" Pelissero	€ 39
Langhe Rosso "Barlet " le NaturePelissero	€ 15
Verduno Pelaverga Bel Colle	€ 21
Ripasso della Valpolicella Villabella	€ 23
Ruchè di Castagnole "Eletto" Poderi Vaiot	€ 19
Barbaresco "Nubiola" '20 Pelissero	€ 47
Barbaresco "Vanotu" '20 Pelissero	€ 97

Vini Rossi

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

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
Arquebuse
Serpillo
Amaro rupestre
Amaretto di Avigliana
Nocciolino di Avigliana
Nocino del Falco
Elisir dei monaci
Liquore alla liquirizia
Stella Alpina
il Matto di Collegno

Rum e caffè
Bombardino
Genzianella
Genepy
Grappa alla menta
Grappa al miele
Grappa alla camomilla
Grappa alla liquirizia
Rosolio
Ratafià mirtillo/lamponi
Chartreuse

LA CASETTA DEL GAD®

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 pasticcera	€ 7
Millefoglie con crema pasticcera , 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 ???
Si , 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 sentì !!! “

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

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