Wine list

Vini bianchi

		**
Cortese PIEMONTE DOC	**€ 3.5**	**€ 12**
100% Cortese 2025 | 12.5% VOL		
Chardonnay PIEMONTE DOC	**€ 4**	**€ 14**
100% Chardonnay 2025 | 14% vol		
Monferrato Bianco DOC *BOCCADORO*	**€ 4**	**€ 14**
100% Sauvignon blanc 2025 | 14% vol		
Spumante brut MOONfrin | metodo Martinotti	**€4**	**€ 15**
80% Cortese 20% Moscato 11.5 % vol		

Vini rossi

		**
Barbera PIEMONTE DOC	**€ 3.5**	**€ 12**
100% Barbera 2025 | 13.5 % vol		
Bonarda PIEMONTE DOC	**€ 3.5**	**€ 12**
100% Bonarda Piemontese 2025 | 12 % vol		
Grignolino del Monferrato Casalese DOC *MANARA*	**€ 4**	**€ 14**
100% Grignolino 2025 | 13.5 % vol		
Barbera d'Asti DOCG *ROLEI*	**€ 4.5**	**€ 16**
100% Barbera | affinamento 9 mesi rovere 2022 | 14 % vol		
Barbera del Monferrato SUPERIORE DOCG	**€ 5**	**€ 18**
90% Barbera 10% Freisa | affinamento 12 mesi rovere 2022 | 14.5% vol		

*Il vino verrà sempre accompagnato da un cestino di prodotti da forno.
**Il prezzo a bottiglia è da intendersi servita al tavolo.

Vini dolci

Moscato PIEMONTE DOC **€ 3.5 | € 12**

100% Moscato
2025 | 5.5% vol

Menù

gli ingredienti dei taglieri cambiano a seconda della stagionalità

Tagliere TERRITORIO* **€ 15 per 2 pers**

salumi | formaggi | insalata russa | miele o cugnà

Tagliere DELL'ORTO* **€ 15 per 2 pers**

frittatine di verdure | formaggi | crostini vegetariani | miele o cugnà

*ALLERGENI: glutine, uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, solfiti, Lupini

ACQUA 0.5L naturale o frizzante **€ 1**

Succo di frutta | bibita **€ 2.5**