

## *Antipasti*

<i>Tagliere di salumi dell' Oltrepò Pavese</i> <i>Salame, coppa al Barolo e pancetta</i>	€9.00
<i>Antipasto misto del casello</i> <i>Affettati, flan, insalata russa e giardiniera</i>	€13.00
<i>Battuta di Fassona</i> <i>Rafano, soia, maionese, pepe e lime</i>	€12.00
<i>Polpo piastrato alla caprese</i> <i>Stracciatella di bufala e pomodorini al forno</i>	€15.00
<i>Acciughe Cantabrico</i> <i>Burro salato e crostini</i>	€12.00
<i>Ostriche "Les Huitres de Bretagne"</i>	€3.50 cad.
<i>Tagliere di formaggi selezione "Beppino Occeffi"</i> <i>Con miele e confetture in abbinamento</i>	€12.00
<i>Tartare di tonno rosso</i> <i>Con coulis di datterino e cips di platano</i>	€15.00

## Primi piatti

<i>Ravioli di brasato</i>	€10.00
<i>Ravioli del casello</i> <i>Fantasia dello chef</i>	€12.00
<i>Tagliolini all'uovo</i> <i>Cipolla di Breme stufata, cicoriotta e scaglie di pecorino</i>	€10.00
<i>Gnocchetti di patate viola</i> <i>Gamberetti rossi, pomodorini e burro ai gamberi</i>	€15.00
<i>Scialatiello</i> <i>Sarde, finocchietto e mollica profumata</i>	€15.00
<i>Spaghetti quadrati</i> <i>Maionese al riccio di mare, e vongole veraci</i>	€16.00

## Secondi piatti

<i>Tagliata di tonno rosso</i>	€18.00
<i>Con pane profumato al prezzemolo e lime e guacamole</i>	
<i>Tagliata di manzo</i>	€16.00
<i>Con patate e misticanza</i>	
<i>Costata con osso (Tomahawk)</i>	€40.00
<i>1kg per due persone</i>	
<i>Costata di Fassona con patate</i>	€16.00
<i>Maialino croccante in dolce cottura</i>	€16.00
<i>Purea di mela verde, carasau e ristretto al mirto</i>	
<i>La nostra grigliata di mare</i>	€22.00
<i>Gamberi, tonno, polpo, pescato del giorno e verdure saltate</i>	
<i>Il vitello è ... tonnato</i>	€14.00
<i>Girello di vitello cotto in brodo e la nostra salsa tonnata</i>	

## Contorni

<i>Insalata mista</i>	€3.00
<i>Verdure grigliate</i>	€3.00
<i>Patate al forno</i>	€3.00

## Dolci

<i>Mousse e gocce al cioccolato fondente</i>	€5.00
<i>Tiramisù del casello</i>	€5.00
<i>Crema Catalana</i>	€5.00
<i>Coppa di gelato (2 gusti)</i>	€3.00
<i>Coppa di macedonia</i>	€4.00
<i>Coppa di macedonia con gelato</i>	€4.50
<i>Crostata della casa</i>	€5.00

## Vini da dessert

<i>Spumante Moscato cantina Torrevilla</i>	€4.00
<i>Sangue di Giuda Calatroni</i>	€4.00
<i>Passito la Piotta</i>	€6.00

*I clienti sono invitati a comunicare, al personale di sala, eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta.*

## Carta dei vini

## Vini rosè / bianchi

<i>Pinot rosé crunot frizzante Cavallini</i>	€16.00
<i>Pinot rosé frizzante Musso</i>	€16.00
<i>Pinot rosé fermo Frecciarossa</i>	€18.00
<i>Pinot rosé fermo Cabanon</i>	€20.00
<i>Pinot nero frizzante germogli Monsupello</i>	€18.00
<i>Pinot grigio la Piotta</i>	€16.00
<i>Chardonnay Finigeto</i>	€18.00
<i>Malvasia Monterucco</i>	€16.00
<i>Pinot nero frizzante Monterucco</i>	€15.00
<i>Gewurztraminer cantina Ritterhof</i>	€24.00
<i>Muller Thurgau cantina Ritterhof</i>	€22.00
<i>Riesling Campo del dottore Calatroni / Mon carul</i>	€18.00
<i>Riesling lo Spavaldo Finigeto</i>	€18.00
<i>Barbera bianca castello di Cigognola</i>	€18.00
<i>Pinot bianco Zorzettig</i>	€20.00
<i>Ribolla gialla Zorzettig</i>	€20.00
<i>Vermentino ligure Colli di Luni Terenzuola</i>	€21.00
<i>Timorasso cantina Santamaria</i>	€18.00
<i>Palombaro Pigiato</i>	€16.00
<i>Cortese l'indisciplinato Santamaria</i>	€14.00

## Carta dei vini

<i>Bonarda frizzante Musso</i>	€12.00
<i>Bonarda frizzante Picco</i>	€16.00
<i>Bonarda frizzante cresta dei Ghiffi fratelli Agnes</i>	€16.00
<i>Bonarda fermo possessione del Console fratelli Agnes</i>	€16.00
<i>Aurelia fermo Musso</i>	€15.00
<i>Bonarda fermo il Bardo Finigeto</i>	€16.00
<i>Barbera la Piotta</i>	€16.00
<i>Barbera 12/12 castello di Cigognola</i>	€18.00
<i>Pinot nero Fioravanti Calatroni / Mon carul</i>	€20.00
<i>Pinot nero Torti</i>	€18.00
<i>Pagliaccio cantina Pigiato</i>	€18.00
<i>Buttafuoco bosco Longhino</i>	€20.00
<i>Buttafuoco storico Giulio Fiamberti</i>	€26.00
<i>Monsupè merlot Monsupello</i>	€20.00
<i>Botte 18 cabernet sauvignon Cabanon</i>	€28.00
<i>89/90 la Piotta</i>	€18.00
<i>Uva rara Frecciarossa</i>	€18.00
<i>Perorossino Calatroni / Mon carul</i>	€18.00
<i>Ripasso Valpolicella Aldrighetti</i>	€24.00
<i>Cannonau Argiolas / Contini</i>	€25.00

## Vini rossi

# Bollicine

## Metodo Classico:

<i>Pinot 64 Calatroini</i>	€28.00
<i>Roccapietra Scuropasso</i>	€26.00
<i>Nature Monsupello</i>	€27.00
<i>Casto rosè Bosco Longhino</i>	€24.00
<i>Farfalla Ballabio bianco / rosè</i>	€30.00

## Metodo charmat:

<i>Mille bolle La Piotta</i>	€16.00
<i>Extra bianco / rosè Finigeto</i>	€20.00

## Franciacorta:

<i>Franciacorta terre di Conti Ducco Saten</i>	€32.00
<i>Blanc de Blancs vintage Conti Ducco</i>	€35.00

## Prosecco:

<i>Millage la Marca</i>	€16.00
-------------------------	--------

## Apertivi

Tagliere di affettati misti	Piccolo €8.00
Tagliere di affettati misti	Medio €11.00
Tagliere di affettati misti	Grande €14.00
Tagliere di formaggi selezione "Beppino Occelli"	€12.00

## Cocktail

Cuba libre	€5.00
Bellini	€4.00
Aperol Spritz	€5.00
Negroni	€5.00
Americano	€5.00
Gin tonic	€6.00 / 8.00
Mojito	€6.00
Gin lemon / Vodka lemon	€6.00
Calice vino rosso, bianco, rosè	€4.00 / 6.00

## Birre

Ichnusa non filtrata / Birra Messina 0,33 cl.	€4.00
Le birre artigianali del Poco di Buono	
Rossa / Chiara / Weizen / Doppio malto / Scura	€5.00