



BOLLICINE E OSTRICHE

in collaborazione con i Cugini di Torino - 2 Giugno 2024

COMBO



CUGINI DI TORINO

CRUDITÉE

WHITE COMBO

- **MARIULIN:** 1 bottiglia 55,00 €
Spumante Metodo
Martinotti, Piemonte
DOC Chardonnay.
- **PLATEAU:** 4 ostriche, 4
gamberi, 4 bocconcini di
pinsa

OMBRA COMBO

- **OMBRA:** 1 bottiglia 57,00 €
Monferrato DOC
Chiaretto, uve Bonarda
- **PLATEAU:** 4 ostriche, 4
gamberi, 4 bocconcini di
pinsa

AUSTIN COMBO

- **AUSTIN:** 1 bottiglia 64,00 €
Spumante Metodo
Classico Rosato, 100%
Pinot Nero, 27 mesi sui
lieviti
- **PLATEAU:** 4 ostriche, 4
gamberi, 4 bocconcini di
pinsa

- Ostrica (Fin de Claire Jolie) € 3.50
- Gambero crudo (Rossi di Mazara) € 3.50
- Pinsa con Gambero Rosso, Stracciatella e Pesto di Pistacchio
 - un quadretto € 3.50
 - mezza pinsa € 13.00
 - una pinsa intera € 25.00

VINO

AL CALICE

- Roverò € 7.00
- Carisa € 5.00
- Solista € 5.00
- ël Fòl € 5.00
- Austin € 7.00
- Ombra € 5.00
- Mariulin € 5.00
- Dedalo € 5.00

BOTTIGLIA

- Roverò € 26.50
- Carisa € 18.50
- Solista € 21.00
- ël Fòl € 22.00
- Austin € 28.00
- Ombra € 20.50
- Mariulin € 19.50
- Dedalo € 21.00

BEVANDE

- Acqua 0,5 L € 1.50
- Acqua 1,5 L € 3.00
- Bibita € 3.00
- Caffè € 1.50
- Grappino € 3.00

IN CASO DI ALLERGIE SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA