

menù pranzo

Stigghiola di agnello e cipollotto conditi con sommacco e limone	11€
Patate e aglio alla brace, tagete, servito con babaganoush o mutabal	7,5€
Pancia di maiale cotta alla brace e laccata in agrodolce accompagnata da insalata di cetrioli, mele e lattuga condita con sesamo e senape	13€
Cheesecake basca con composta di mele e zucca	7€
Bruschetta con pomodori dell'orto	6€
Pane* tostato olio e sale	3€

menù aperitivo/cena

Insalata di patate con giardiniera e olio al tagete	6,5€
Bruschetta con albicocche alla brace e lardo	9€
Gilda's (spiedo aperitivo con acciughe, olive, peperoncino dolce) e pane*	7€
Arrosticini di pecora e salsa alle susine	8€
Cheesecake basca con composta di mele e zucca	7€
Pane* tostato olio e sale	3€

*pane di BABALAB

MEZZA estate

vino

Mariulin: Spumante Metodo Martinotti, Chardonnay	5 € 19,50 €
Austin: Spumante Metodo Classico Rosato, Pinot Nero	7 € 28,00 €
Ombra: Chiaretto, Bonarda	5 € 20,50 €
ël Fól: Sauvignon	5 € 22,00 €
Solista: Grignolino	5 € 21,00 €
Grignolino: Vigna San Pietro <i>(linea terroir)</i>	8 € 32,00 €
M.to Rosso: Grignolino 50%, Cabernet 50% <i>(linea terroir)</i>	8 € 38,00 €
Barbera: Barbera d'Asti	6 € 18,00 €
Roverò: Barbera Superiore	7 € 26,50 €

bevande

Acqua 0,5 L	1,50€
Acqua 1,5 L	3€
Bibita	3,50€
Succo di frutta artigianale	4€
Caffè	2€

servizio al tavolo