VINÒMIO

ENOTECA · WINE BAR · BISTROT

In lavagna trovi una selezione di piatti extra che varia secondo la disponibilità della settimana

PER INIZIARE

PIATTINO APERITIVO 3 a persona
4 assaggi a nostra scelta [1·7·8·12]
Perfetto con un calice di "Profuso" di Valchyara

PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO [1·3·4·10] 1,5 cad.

CRACKERS DI MAIS 2,5
dal forno artigianale Alvà Forno Diffuso

PATATINE BONILLA A LA VISTA 3,5
chips galiziane · 50 g

BRETZEL ARTIGIANALE [1] 3,5
dai forni Alvà Forno Diffuso e Ilo Pane Pensiero

IL BINOMIO
OLIVE MANZANILLA ESPINALER
ripiene di pasta di jalapeño · 350 g 5,5
ripiene di pasta d'acciughe · 200 g [4] 3,5
ripiene di pasta d'acciughe · 350 g [4] 5,5
Provale con un Vermouth bianco AMA con ghiaccio

DALLA CUCINA

IL BINOMIO
FRITTATA DI CIPOLLE DORATE 9
con crema di yogurt greco ed erba cipollina [1·3·7]
Provala con un calice di "Giallo Secco" di Manuel Biava

UOVO SODO BIO 5
con salsa tartara [1·3·10]

CROSTONE 6,5
con speck riserva Fratelli Corrà e
Brie de Meaux DOP [1·7]

CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO 8
in insalata con mele e nocciole di Langa [8]
Nocciole d'Elite, in vendita anche in enoteca

WÜRSTEL FRANKFURTER VALDIVÙ 15
würstel e crauti bio dei Fratelli Corrà, con bretzel e senape di Langa [1·7·10·11]
Würstel senza conservanti, polifosfati e lattosio

TOAST 13
con ventresca di tonno di Ramón Peña,
torzella riccia in olio EVO bio e salsa ajoli [1·3·4]
Torzella: antico cavolo riccio napoletano, Presidio Slow Food, di Eccellenze Nolane

DA CONDIVIDERE

PIATTO FORMAGGI 18
selezione mista di formaggi d'eccellenza [1·7·8·12]

PIATTO SALUMI 18
selezione mista di salumi d'eccellenza [1·7]

BRESAOLA DI WAGYU [1] 22

TRIS PIEMONTESE 14
insalata russa, acciughe al verde e
vitel tonné [1·3·4·7·9·10·12]
Ogni assaggio anche come singolo piatto

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO [1·4·7·12]
con burro di Normandia Baratte AOP demi-sel
Rosalita · 50 g 15
San Filippo "Bocados" · 70 g 25

PER FINIRE

DOLCE DEL GIORNO 7
secondo disponibilità

CIOCCOLATO CLAUDIO CORALLO
Tavolette da 50 g, con cacao coltivato a São Tomé
- fondente 75% 8,5
- sablé 80% 8,5
- 100% cacao 8,5
- all'arancia 70% 8,9

Abbinalo a un passito o a un rum

CAFFÈ 2,5
Fratelli Bonacchi "Ashoka", cialda TEN 10 g

ACQUE

CHÂTELDON 1650 9
effervescente naturale, 75 cl

FILETTE 5
liscia, 75 cl · sorgente di Guarcino

ACQUA MICROFILTRATA 1,5
naturale o frizzante, 50 cl

vegano · prezzi in euro

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio · 9 sedano · 10 senape · 11 sesamo · 12 solfiti · 13 lupini · 14 molluschi. Per il dolce del giorno, i piatti in lavagna e ogni informazione su allergie e intolleranze rivolgersi al personale.

VINÒMIO

AL CALICE E IN BOTTIGLIA

Chiedici il vino giusto per il tuo piatto.

APERITIVO

	CALICE
AMA Vermouth bianco · *servito con ghiaccio*	6

BOLLICINE *calice 120 ml*

	CALICE	BOTT.
MARION PERSEVAL Brut Rosé · Meunier, Chardonnay, Pinot Nero · *Champagne AOP 1er Cru*	16	76
MARIN ET FILS "La Précieuse" Extra Brut · Pinot Nero, Chardonnay · *Champagne AOP*	12	55
J. LAURENS "La Rose N°7" · Chardonnay, Chenin, Pinot Nero · *Crémant de Limoux AOP*	8	34
VALCHYARA "Profuso" · Pinot Nero, Malvasia, Dolcetto, Freisa · *2024*	7	30
CASE PAOLIN "Campo dei Sass" Extra Dry · Glera · *Prosecco DOC · 2025*	6	26

BIANCHI *calice 120 ml*

	CALICE	BOTT.
DOMAINE JEAN GOULLEY Chardonnay · *Petit Chablis AOP · 2023*	9	37
ARIANNA OCCHIPINTI "SP68 Bianco" · Zibibbo, Albanello · *Terre Siciliane IGT · 2023*	7	35
MANUEL BIAVA "Giallo Secco" · Moscato Giallo · *2024*	6	35

ROSATI *calice 120 ml*

	CALICE	BOTT.
VIGNERONS D'ESTÉZARGUES Grenache, Syrah · *Côtes du Rhône AOP · 2025*	6	25

ROSSI *calice 120 ml*

	CALICE	BOTT.
GAJA "Sito Moresco" · Nebbiolo, Barbera, Merlot · *Langhe DOC · 2024*	12	65
LUCIANO SANDRONE Barbera · *Barbera d'Alba DOC*	8	36
ARIANNA OCCHIPINTI "SP68 Rosso" · Frappato, Nero d'Avola · *Terre Siciliane IGT · 2023*	7	35
BONIPERTI "Carlin" · Nebbiolo · *Colline Novaresi DOC · 2024*	6	24
VIGNERONS D'ESTÉZARGUES Grenache, Mourvèdre, Syrah · *Côtes du Rhône AOP · 2025*	6	25

DOLCI E PASSITI *calice 70 ml*

	CALICE	BOTT.
MANUEL BIAVA Moscato di Scanzo · *Moscato di Scanzo DOCG · 2019 · 50 cl*	15	90
FORTETO DELLA LUJA "Piasa Rischei" · Moscato Bianco · *Loazzolo DOC · 2022 · 75 cl*	14	95
MARCO DE BARTOLI "Bukkuram" · Zibibbo · *Passito di Pantelleria DOC · 2022 · 75 cl*	12	75
MARCO DE BARTOLI "Vecchio Samperi" · Grillo · *metodo perpetuo, stile pre British · 75 cl*	12	74
MULASSANO Nebbiolo · *Barolo Chinato · 50 cl*	10	58
MARCO DE BARTOLI "Vigna La Miccia" · Grillo · *Marsala Superiore Oro DOC · 50 cl*	10	45
LAMOTHE-GUIGNARD Sémillon, Sauvignon · *Sauternes AOP 2ème Cru Classé · 2019 · 75 cl*	9	60

IL MERCOLEDÌ DA VINÒMIO

3 calici a sorpresa + stuzzichini
a soli 20 €
dalle 17:30 alle 21:30

IN ENOTECA

Oltre 400 etichette: ogni vino lo trovi anche da portare a casa.

Vini, spumanti, vermouth, liquori e passiti contengono solfiti (12) · prezzi in euro