

Il Cucchiaino di Legno



... per cominciare,
selezione aperitivo

Cocchi - Cocconato (AT)

COCCHI Brut Spumante Metodo Martinotti

70% Pinot Nero 30% Chardonnay

€ 4

Contratto - Canelli (AT)

MILLESIMATO Spumante Pas Dose' Metodo Classico 2013

80% Pinot Nero 20% Chardonnay affinati sui lieviti 48 mesi

€ 6,5

Cento Acri - Orta San Giulio (NO)

IDROMELE Acacia Secco

Idromele secco di nostra produzione 100% acacia

€ 3.5

G.l.e.p. Beverages - Borgomanero (NO)

AMERICANO Cocktail Americano realizzato con Bitter Rosso "SPINTO", Vermouth Rosso "VANDALO" e Soda

€ 7.5

Gin Borda - Cuneo (CN)

GIN OCCITAN Gin aromatico prodotto con erbe occitane Piemontesi,

servito con Acqua Brillante Recoaro in abbinamento

€ 8

Gin Malfy - Moncalieri (TO)

GIN ROSA Gin prodotto con erbe botaniche Piemontesi, aromatizzato con infusione

di Pompelmo Rosa, servito con Acqua Brillante Recoaro in abbinamento

€ 10

FORNO AGRICOLO

100% TERRITORIO

IL FORNO AGRICOLO nasce dall'esigenza di promuovere il Territorio
con le sue piccole realtà artigiane durante la crisi del covid-19.
Inizia così un innovativo progetto culinario preceduto da 8 anni
di studio appassionato dell' arte bianca.

23-04-2020

#noiripartiamodalterritorio

#imiglioriprodottiartigiani

Luigi Spilatozzi

MATERIE PRIME

FARINE BIO di grano tenero
FARINA BIO di grano tenero
POMODORO BIO
OLIO E.V.O.
FIORDILATTE E RICOTTA
BUFALA
GRANA DEL PIEMONTE
VERDURE BIO
MANZO E VITELLO
MAIALE E SALUMI
TROTA della VAL D'OSSOLA
CHIOCCIOLE
UOVA
RISO CARNAROLI d.o.p.
NOCCIOLE i.g.p. PIEMONTE
CIOCCOLATO e CACAO GREZZO
POLENTA di BEURA
LATTE
BURRO
PANNA
OLIO di OLIVA
OLIO di ARACHIDE e GIRASOLE
SALE

Mulino Sobrino, La Morra (CN)
Mulino Marino, Cossano Belbo (CN)
Cooperativa Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)
Azienda Agricola Piero Veglio, Moncalvo (AT)
Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)
Fattoria Facchi, Oleggio (NO)
Fattoria Fiandino, Villafalletto (CN)
Orto Biologico Casaverde, Maggiate (NO)
Azienda Agricola Paolo Annichini, Maggiora (NO)
Azienda Agricola Valsesia, Sillavengo (NO)
Ittica Sara Mittag, Domodossola (VB)
Azienda Agricola Lumaroè, Canale (CN)
Azienda Agricola F.lli Preti, Cureggio (NO)
Azienda Agricola Barone, Ghislarengo (VC)
Azienda Agricola La Venaria, Romagnano Sesia (NO)
Audere Lacioccolata, Borgomanero (NO)
Mulino San Giorgio, Beura Cardezza (VB)
Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)
Azienda Agricola Baragiooj di Diego Ceresa, Ameno (NO)
Cooperativa Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)
Oleificio F.lli Ruata, Baldissero d'Alba (CN)
Oleificio F.lli Ruata, Baldissero d'Alba (CN)
Cooperativa Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)

LA CUCINA

INSALATA DI FRUTTA E VERDURA



Insalata di frutta e verdura con Nocchie di Romagnano Sesia e chips di Patata

€11

PALETTA DI COGGIOLA by CLAUDIO MARABELLI



Paletta di Maiale cotta, servita con Rafano grattato fresco

€12

BUFALA km0 E CRUDO VIGEZZO SELEZIONE PIERINO BONA



Bufala di Oleggio e Prosciutto Crudo affumicato della Val Vigizzo

€17

MAGATELLO DI VITELLO



Magatello cotto a bassa temperatura, gocce di Salsa Tonnata e la nostra Mostarda di frutta

€16

CHIOCCIOLE DEL PIEMONTE CON POLENTA DI BEURA



Chiocciole del Roero “Helix Aspersa” spadellate al Burro di Ameno, Aglio in camicia e Aromi, servite con Polenta morbida di Beura Cardezza

€18

BATTUTA DI MANZO, PISELLI BIO E GRANA DEL PIEMONTE



Manzo di Maggiore al coltello, Crema di Piselli Bio e Grana del Piemonte Fiandino

€18

FLAN DI ASPARAGI BIO IN VASOCOTTURA



Flan di Asparagi servito in crosta di zucchero, Insalatina di Asparagi, Gelato al Fiordilatte e Tegola al Burro salato

€15

RICERCA, SELEZIONE, TERRITORIO

GNOCCHI DI PATATE e “MONOCOCCO”



Gnocchi di patate fatti a mano con farina Bio di grani MONOCOCCO, serviti secondo stagione

€16

PASTA MISTA, ORTAGGI BIO e BURRATA DI OLEGGIO



Pasta mista del Mulino Marino, realizzata con Grano duro Senatore Cappelli, Ortaggi Bio di Maggiate appena spadellati, Scorzetta di Limone e Burrata di Bufala di Oleggio

€16

ARANCINO DEL TERRITORIO 80g



Arancino di Paniscia Novarese con riso Carnaroli d.o.p. Angelo Barone, Salame della Duja di Sillavengo e Toma Latteria di Crodo

€4

ARANCINO DELL'ORTO 80g



Arancino di riso Carnaroli d.o.p. Angelo Barone con Asparagi Bio e Toma della Valsesia

€4

CARNI KM0

L'ASINO DELLA FATTUCCHIERA



Filetto d'Asino del Piemonte scottato in padella,
riduzione di Fattucchiera Oatmeal Stout (birra Nera di Cavallirio),
Patate e Cipolle al salto

€26

IL DIAFRAMMA DI MANZO ALLA DOPPELBOCK ELVO



Diaframma di Maggiore cotto nella Birra Elvo, servito con verdure dell'Orto Bio e Cacao Grezzo di Audere

€20

LA TRIPPA DI VITELLO



Trippa di Vitello delle nostre Colline cotta in umido con i Fagioli Borlotti,
servita con Crostoni a lunga maturazione e Olio EVO "Origini" di Moncalvo

€16

LA GUANCIA DI MAIALE A LENTA COTTURA



Guancia di Maiale di Sillavengo servita con Polenta morbida di Beura e gocce di Bagnetto Rosso

€18

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Viaggio tra CUCINA e FORNO AGRICOLO in 10 assaggi **100** Territorio

€40

Ai fini del corretto servizio il Percorso viene proposto a tutti i commensali del tavolo

FUORICARTA

RICERCA E PASSIONE

Talvolta vengono proposti piatti Fuoricarta per soddisfare la nostra voglia di tradizione,
ma anche di creare, cambiare e sperimentare

da €14 a 18

LEGENDA ALLERGENI E INGREDIENTI



GLUTINE



UOVA



LATTICINI



PESCE



FRUTTA SECCA



POMODORO



VERDURA



MAIALE



MANZO, VITELLO O ASINO



FRUTTA



CIOCCOLATO

Per una corretta conservazione gli alimenti vengono sottoposti a trattamento termico secondo norme vigenti HACCP CE 852 e 853 del 2004

FORNO AGRICOLO 100 TERRITORIO

IL PANINO AGRICOLO

PANE E MAIALE

€15



Panino Home Made con farine Bio ai cereali Mulino Marino,
Pulled Pork di Sillavengo cotto 10h a bassa temperatura nello smoker,
Ortaggio Bio di Maggiate, Fiordilatte di Bolzano Novarese,
Pomodorino Confit, Chips di Patata novella

PANE E TROTA

€18



Panino Home Made ai grani Piemontesi Bio e grano Arso Pietro Zito,
Trota Ossolana Sara Mittag da noi marinata e affumicata al Ciliegio,
Ortaggio Bio di Maggiate, Ricotta di Bufala di Oleggio, Chips di Patata novella

IL DOPPIO CRUNCH..

..ALLA TRIPPA

€16



Doppia sfoglia croccante realizzata con Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione,
Trippa di Vitello delle nostre Colline, Ricotta di Bufala di Oleggio,
Ortaggio Bio, Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

..ALLA LINGUA DI MAIALE

€15



Doppia sfoglia croccante realizzata con Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione,
Lingua salmistrata di Coggiola by Claudio Marabelli, Fiordilatte di Bolzano Novarese fatto a mano,
Scorzetta di Limone, Ortaggio Bio, Pomodorini Confit, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

LA TEGLIA CROCCANTE CON TECNICA DELL'IDROLISI

POMODORO BIO, BURRATA DI BUFALA E BASILICO

€13



Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione,
Passata di Pomodoro Bio Allafonte, Burrata 100% Bufala di Oleggio,
Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

CRUDO DELLA VAL VIGEZZO SELEZIONE PIERINO BONA E RICOTTA

€16



Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione,
Ricotta di Bolzano Novarese, Prosciutto affumicato della Val Vigizzo,
Ortaggio dell'orto Bio secondo stagione, Olio EVO "Origini" di Moncalvo

VERDURE DELL'ORTO BIOLOGICO, TOMA VALSESIA E SQUACQUERELLO

€13



Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione,
Selezione di Verdure dell'Orto Biologico secondo stagione,
Toma di Piode Valsesia, Squacquerello di Bolzano Novarese,
Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

LA FOCACCIA METODO TESAURO

FOCACCIA TRIPLA

€12



Impasto Bio di grani Piemontesi 24h con metodo Tesauero
1/3 Focaccia classica al rosmarino e Patate
1/3 Focaccia Pomodoro Bio, Fiordilatte di Bolzano Novarese e Basilico
1/3 Focaccia al Prosciutto Cotto di Sillavengo e Ricotta di Bufala di Oleggio

FOCACCIA SQUACQUERELLO E SALAME DELLA DUJA

€13



Impasto Bio di grani Piemontesi 24h con metodo Tesauero, Squacquerello di Bolzano Novarese,
Salame della Duja di Sillavengo, Pomodorini Confit e Basilico

Produzione Home Made di Pane a lunga Maturazione e Grissini di Grano Arso

ACQUA Oligominerale Microfiltrata €2

CAFFE' Torrefazione artigianale COMERO Pratosesia €2

DESSERT



PIRE -

Pere Martin Sec cotte nella Barbera

€5



TAVOLOZZA -

Tre assaggi di dolci al cucchiaino

€5



FRIABILE -

Biscotto alle nocciole di Romagnano Sesia con crema al mascarpone

€5



GIANDUJA -

Il nostro gelato fior di latte servito con crema calda al Gianduja Audere

€5



AFFOGATO -

Il nostro gelato fior di latte servito con caffè' e Fondente 75% Audere

€5



CREMO80 -

Cioccolato Bianco Audere e mandorle tostate

€5

NB. Possibilità di preparare dessert senza GLUTINE.

BIRRA 100% TERRITORIO

In tanti conoscono la nostra passione per il vino, in pochi sanno del nostro amore per l'HOMEBREWING.

Ecco a voi una selezione di birre che negli anni ci hanno regalato un'emozione.

MaCRO-BIRRRIFICI

G. MENABREA e Figli Birrificio di Biella



—BIONDA				€3.5	33cl
	VOL. 4.8%	IBU 22	LUPPOLI Hallertauer Hercules, Northern Brewer		
—AMBRATA				€3.5	33cl
	VOL. 5.0%	IBU 22	LUPPOLI Hallertauer Hercules, Northern Brewer		
—NON FILTRATA "Arte in Bottiglia"				€3.5	33cl
	VOL. 5.2%	IBU 23	LUPPOLI Hallertauer Hercules, Northern Brewer		
—PILS "Arte in Lattina"				€3.5	33cl
	VOL. 5.2%	IBU 28	LUPPOLI Hallertauer Hercules, Northern Brewer		

MENABREA ha ritardato il lancio della sua "non filtrata" rispetto alla moda partita da ICHNUSA.

In questo periodo, **Menabrea ha saputo studiare due birre veramente intriganti sia per contenuto, sia per concept!**

La PILS gioca di estrema eleganza, La NON FILTRATA punta sulla freschezza e la facilità di beva.

MiCRO-BIRRIFICI

BALADIN Birrificio delle Langhe

—ISAAC

VOL. 5.0%

IBU 18

AROMI Bucce d'arancia e Spezie

Teo Musso fondatore di BALADIN è il precursore della birra artigianale in Italia.

Dedicò questa birra al figlio Isaac appena nato. **La nostra preferita di casa BALADIN!**

Birra **BIANCA** di colore paglierino, leggermente velata, con sentori di cereale e note floreali, agrumate e speziate.

La beva è agile, accompagnata da un tocco acidulo che ben si integra con il tono zuccherino di malti e cereali.

€18

75cl



100VENTI Birrificio di Borgomanero

—American BIANCHINA

VOL. 4.9%

IBU 16

LUPPOLI Galaxy, Mosaic

Birra in stile American Wheat!

Sì, è una birra **BIANCA**, ma con tutte le caratteristiche delle birre fruttate in stile Americano.

Scordatevi le note speziate dei lieviti per birre “blanche”, qui si parla la lingua dei luppoli aromatici d'oltreoceano!

Birra con delicate note floreali, agrumate e di frutti tropicali in sottofondo.

Il frumento gioca un ruolo defilato, ma fornisce quel tocco di acidità che ne esalta la freschezza creando una beva coinvolgente.

€16

75cl



—ROGER BITTER

VOL. 4.6%

IBU 20

LUPPOLI Northdown, Challenger

Quanto sono buone le Bitter Inglesi! **Pensate, la nostra prima birra brassata è stata proprio una Best Bitter!**

La ROGER di Birrificio 100Venti è un omaggio a questo stile.

Si presenta **AMBRATA**, molto beverina, con note tostate, di caramello e di leggero toffee,

che ben si abbinano ai sentori dei luppoli Inglesi.

Amaro delicato, fine e lungo.

€16

75cl



Dr. BARBANERA Birrificio di Cavallirio

—ORA D'ORA a.p.a.

VOL. 5.5%

IBU 55

LUPPOLI Cascade, Amarillo

A.p.a. vi dice poco? Se vi dice tanto passate direttamente a stappare sulla fiducia, in caso contrario eccoci qua.

Nome per esteso American Pale Ale, variante moderna delle storiche I.p.a. (India Pale Ale, ma non divagiamo).

A differenza delle cugine, le A.p.a. si presentano sempre con un grande bouquet aromatico tendente all'esotico, ma con sentori più delicati e nel complesso un'amaro più contenuto.

Si tratta di una birra **AMBRATA** che mette in perfetta armonia le note caramellate dei malti tostati con i profumi esuberanti dei luppoli d'oltreoceano.

—FATTUCCHIERA

VOL. 4.2%

IBU 30

LUPPOLI Fuggle, Target, Styrian Golding

Non lo nascondiamo, si tratta di una Stout.. una birra **NERA** in poche parole.. quasi come la GUINNESS per intenderci.

C'è poco da fare, qui o piace lo stile o non piace la birra.. Se siete amanti del genere oppure dei temerari,

questa è la birra giusta! Sentori di caffè e liquirizia in primo piano, una leggera nota affumicata fa capolino qua e là.

LA TRESCA Birrificio di Baraggia di Suno

—LUPALIS a.p.a.

VOL. 5.6%

IBU 26

LUPPOLI segreti

Veramente ma veramente dissetante! Questa è proprio una bella birra, scorrevole, fresca ed appagante.

Si tratta di una birra dal colore **DORATO CARICO** che si spaccia per American Pale Ale,

ma a livello olfattivo è praticamente un' I.P.A.! L'uso sapiente dei profumatissimi luppoli Americani in dry hopping e il finale leggermente amaricante la rendono unica.

Assaporarne i profumi prima d ogni sorso è d obbligo!

€ 16

75cl



€ 7

33cl



€ 16

75cl



HORDEUM Birrificio Agricolo di Novara

Il concetto che sta alla base di Hordeum viene ancor prima del prodotto stesso (che tra l'altro è uno spettacolo).

L'obiettivo di Hordeum è arrivare al **100% di Materie Prime provenienti dal Territorio** locale e ci sono già vicini.

In barba alle convenienze economiche, **questi ragazzi hanno deciso di lavorare i prodotti dell'agricoltura Novarese** come il Riso Carnaroli d.o.p e il Farro. Fare birra con questi cereali richiede molta bravura e conoscenza!

Birra CONTINA al Farro e un pizzico di Segale, **BIANCA ma non troppo**, speziata, gustosa e fresca.

—REGINA al Riso

VOL. 4.8%

IBU 25

LUPPOLI Perle, Bavaria Mandarina

Birra REGINA è realizzata al 100% con riso Carnaroli d.o.p.

Viene brassata ispirandosi alle birre Lager Bavaresi ed in questo colpisce proprio nel segno distinguendosi per eleganza e leggerezza.

Si presenta **BIONDA** con un finale secco donato dal Riso, che la rende fresca e dissetante.

€12

50cl



—CONTINA al Farro

VOL. 5.5%

IBU 13

AROMI Bucce d'arancia e Spezie

Birra CONTINA è realizzata con Farro ed un pizzico di Segale. In questo caso si gioca nel campo delle Blanche Belghe.

Qui il lievito Blanche la fa da padrone donandole freschezza, gusto e facilità di beva.

Si presenta **BIANCA ma non troppo**, con attraenti note speziate, che si ritrovano in perfetto equilibrio

con quelle biscottate del Farro e quelle floreali della buccia d'Arancia utilizzata come da tradizione durante la bollitura.

€7

33cl



ELVO Birrificio di Montagna a Graglia di Biella

—PILS

VOL. 5.0%

IBU 38

LUPPOLI Tettnanger, Mittelfruth

€18

75cl



Signori fermi tutti, qui si parla di una birra **BIONDA** a bassa fermentazione.. e fin qui tutto bene.

Ci ricordiamo ancora il momento esatto in cui per la prima volta abbiamo assaggiato questa birra!

Di birre a bassa fermentazione ne beviamo tutti praticamente ogni giorno, infatti è lo stile di birrificazione che utilizzano tutti i produttori commerciali.

Però assaggiare una birra in stile Pils e riuscire a distinguere nel bicchiere le note dei luppoli Europei da quelle maltate non è da tutti i giorni!

Aspettatevi una birra elegante e fresca con un tripudio di fini sentori erbacei sia al naso che in bocca. Fantastica.

—WEIZEN

VOL. 5.5%

IBU 18

LUPPOLI Northern Brewer

€18

75cl



C'è poco da fare, i ragazzi di Birrificio ELVO sono grandi appassionati di stili brassicoli Bavaresi e si sente..

in poche parole un'altra chicca! A nostro modo di vedere questa è la miglior Weiss artigianale del Piemonte.

Addirittura, **per la critica esperta, questa è valutata come una delle migliori Weiss artigianali d'Italia!**

La loro **WEISS** rispecchia in pieno lo stile: in bocca la fa da padrone il frumento con il suo tocco fresco che ne invoglia la bevuta;

all'olfatto si trovano i classici sentori speziati di chiodi di garofano e banana matura

(sì, le Weiss profumano di banana, anche noi ci siamo rimasti di stucco la prima volta che ce lo hanno fatto notare).

—HELLER BOCK

VOL. 7.2%

IBU 26

LUPPOLI Tettnanger, Mittelfruth

€18

75cl

—DOPPEL BOCK

VOL. 7.5%

IBU 20

LUPPOLI Tettnanger, Mittelfruth

€18

75cl

Ora vi presentiamo due birre in stile Bavarese capaci di vincere i concorsi brassicoli Tedeschi. Esatto, Elvo riesce a classificarsi tra le Top Beer in Germania!

Ormai ci avete sgamato, Elvo è tra i nostri birrifici del cuore! La passione e la bravura di questi ragazzi sono indiscutibili, c'è però un segreto dietro a questo successo.. L'ACQUA. Queste birre sono realizzate in montagna con un'acqua incredibilmente leggera e pura che arriva direttamente da una sorgente

che tutti voi conoscete. Chiedeteci e ve la sveleremo! **Fate attenzione, oltre ad essere molto buone, queste due birre sono però pericolosamente beverine!** 😊

HELLER BOCK, birra a bassa fermentazione, **DORATA**, con un attacco dolce bilanciato da un finale secco, maltato e fruttato. Nota fresca finale spiazzante!

DOPPEL BOCK, birra a bassa fermentazione, **AMBRATA**, con note dolci di malto che virano man mano verso tostato e caramellato. Finale secco e di carattere!

CROCE DI MALTO Birrificio di Trecate

Avrete ormai capito che le migliori birre di un birrificio, sono rappresentate dagli stili brassicoli di cui il Mastro Birraio è innamorato.

Il motivo è semplice e inevitabile!

Se il Mastro Birraio ama le birre Inglesi, le sue birre in stile anglosassone verranno con quella marcia in più delle altre; non c'è verso, la passione per uno stile ne triplica il risultato!

E come non si fa a respirare aria di Belgio quando si parla dei ragazzi di Croce di Malto!? La scelta qui è obbligata!

Croce di Malto produce **le migliori Belgian Ale artigianali del Territorio!**

—TRIPLEXXX

VOL. 7.8%

IBU 28

LUPPOLI segreti

Birra storica di questo birrificio, capace di vincere il “Mondial de la Bier” già nel 2009.

Liberamente ispirata alle Belgian Strong Ale, si presenta **AMBRATA CHIARA**,

con profumi di frutta gialla e spezie. Il corpo è strutturato e al palato l'armonia tra note maltate, fruttate e speziate è da manuale!

E' realizzata con tre diversi cereali (Orzo, Avena e Frumento), tre luppoli segreti e tre spezie segrete anch'esse.

Ci sono quindi tutti le basi per creare un bel mappazzone..

invece no, i ragazzi di Croce di Malto se ne escono una birra estremamente equilibrata, probabilmente frutto di anni di studio e ripetizione!

Applausi..

—MAGNUS

VOL. 7.3%

IBU 44

LUPPOLI segreti

Belgio, Belgio fino al midollo! Se non sapessimo che questa birra arriva dal Novarese,

la scambieremmo sicuramente per una birra d'Abbazia Belga, brassata in gran segreto da qualche Monaco alchemico.. TOP!

Si presenta **AMBRATA SCURA**, resa ancor più seducente dalla copiosa schiuma beige.

all'olfatto che al gusto si conferma veramente appagante.

Il corpo è pieno e avvolgente con sentori che spaziano dal caramello scuro al biscotto, dalla frutta secca alle spezie.

Estremamente gustosa quanto bugiarda, nasconde alla grande i suoi **7.3** gradi alcolici.

€ 18

75cl



€ 18

75cl



BALABIÒTT Birrificio di Domodossola

Al birrificio Balabiòtt la parola d'ordine è ESTRO!

Se finora nessuna birra ha acchiappato la vostra curiosità, ci penseranno sicuramente i ragazzi di questo birrificio Ossolano!

Scegliere una loro birra è una vera sfida, sono tutte troppo intriganti.. abbiamo deciso di affidarci alla completezza senza compromessi!

La storia di questo birrificio nasce dall'amore per l'Homebrewing, che ha visto due amici iniziare a sperimentare ricette nella mansarda di casa.

Ben presto si sono resi conto che la passione per la birra poteva trasformarsi in un lavoro e così si sono dati da fare! Bravi!

–FUMÈRA Smoked Porter

VOL. 5.0%

IBU 31

LUPPOLI Wye Challenger

€ 7

33cl

Il nome in dialetto di questa birra la dice lunga sulle sue caratteristiche!

Birra **SCURA**, realizzata con MALTI AFFUMICATI come le famose (si fa per dire) Rauchbier Bavaresi.

Una birra dal carattere esuberante ed estroverso, una birra di grande stile dal talento a volte incompreso, tipo Di Caprio ogni volta che non vince l'Oscar!

Se non avete mai assaggiato una birra affumicata e siete curiosi, questa è probabilmente una delle poche occasioni che avrete, data la loro rarità! Se invece le apprezzate già, bè che parliamo a fare?



–SCIÙRA Honey Ale

VOL. 6.8%

IBU 22

LUPPOLI Un pizzico di Columbus

€ 7

33cl

“Sciùra” deriva dal dialetto e vuol dire chiaramente Signora.. **una Signor birra in poche parole!**

Slow Food già nel 2017 aveva addocchiato le potenzialità di questa birra,

inserendola di diritto nella sua “Guida alle migliori birre d'Italia”.

Si tratta di una birra **ROSSA**, intensa ed avvolgente impreziosita da un tocco di Miele che si integra alla perfezione con le note tostate dei malti. Per darvi un'idea dell'indole creativa di questi ragazzi,

basta pensare che questa impavida birra è stata una delle prime 3 che hanno creato.. ora ne fanno ben 18 tutte diverse, una più accattivante dell'altra!



Che dire, questa birra conclude alla perfezione la nostra chiaccherata!

Se siete appassionati come noi delle birre Artigianali Piemontesi speriamo che le nostre parole vi abbiano piacevolmente accompagnato!

Se invece vi abbiamo anche solo incuriosito, grazie di averci letto.. il mondo delle Birre Artigianali è veramente affascinante!

VINO 100% PIEMONTE

Ben arrivati.. ora parliamo di vino.

Vi lasciamo di seguito una selezione di vini estrapolati dalla nostra carta.
Se invece amate addentrarvi nei meandri delle cantine, a voi il link completo.
uqr.to/j3p1

Non esitate a chiedere un consiglio, per noi il vino è Passione.



VINI AL BICCHIERE

Selezione di vini al bicchiere disponibile in Carta a pag. 3 e 4

PICCOLA SELEZIONE

CHARDONNAY d.o.c.	Carlin De Paolo	€ 14
ERBALUCE DI CALUSO d.o.c.g.	Orsolani	€ 14
BARBERA D'ASTI "Cursus Vitae" d.o.c.	Carlin De Paolo	€ 14
BARBERA DELLE COLLINE NOVARESI "Vigna di mezzo" d.o.c.g.	Valle Roncati	€ 18
BARBARESCO d.o.c.g.	La Ca' Nova	€ 30
COLLINE NOVARESI "Morenico" d.o.c.	Rovellotti	€ 14
GHEMME d.o.c.g.	Il Chiosso	€ 23
GATTINARA d.o.c.g.	Anzivino	€ 24
NEBBIOLO DELLE COLLINE NOVARESI "Pratogrande" d.o.c.	Monsecco	€ 19
DOLCETTO "Tiglineri" d.o.c.	Enzo Boglietti	€ 19

LEGENDA ALLERGENI E INGREDIENTI

 GLUTINE	 UOVA	 LATTICINI	 PESCE	 FRUTTA SECCA
 POMODORO	 VERDURA	 MAIALE	 MANZO E VITELLO	 FRUTTA
				 CIOCCOLATO