



# CABERNETVOLTAIRE

EMPORIO VINI & PICCOLO RISTORO

## *Ci piace il Vino e le sue Storie*

Il vino è vivo, e così la nostra proposta al calice. Cambia spesso, segue il ritmo delle stagioni e le nostre ispirazioni del momento.

Fatevi consigliare !!!

## *Cosa troverai in Carta*

Selezioniamo bottiglie che parlano dei luoghi da cui provengono. La nostra è una ricerca continua basata su pochi, ma solidi pilastri.

**Naturalzza:** Vini nati da agricoltura etica, senza scorciatoie o chimica superflua.

**Identità:** Vitigni autoctoni in territori vocati che preservano la biodiversità locale.

**Relazione:** Artigiani della terra con cui coltiviamo un legame umano e il più possibile diretto.

**Piacere:** Cerchiamo vini pronti da bere, eleganti, capaci di esprimere la personalità di chi li ha creati.

*oltre al vino ...*



# Birre

## *Aosta Craft Beer*

---

Birrificio artigianale valdostano improntato alla valorizzazione del territorio tramite la scelta degli ingredienti come l'utilizzo della segale locale

<b><i>Baltea</i></b>	Belgian Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bezza</i></b>	Indian Pale Ale ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Bruna</i></b>	Dubbel ( 0,33 cl )	<b>€ 6.5</b>
<b><i>Gose</i></b>	Gose acida & salata ( 0,70 cl )	<b>€ 15</b>
<b><i>Afrodite</i></b>	Trippel alle Ciliegie ( 0,70 cl )	<b>€ 27</b>

# Aperitivi

## *& Cocktails*

---

Utilizziamo prodotti di alta qualità artigianale delle aziende con le quali collaboriamo.

Cosigliamo il nostro Americano con il Bitter Italiano al Radicchio Tardivo di Treviso.

<b><i>Kir Royal</i></b>	Liquore Di Cassis E Spumante	<b>€ 10</b>
<b><i>Rabbit</i></b>	Bitter Al Radicchio E Con Ale	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano</i></b>	Bitter Radicchio , Vermouth E Soda	<b>€ 9</b>
<b><i>Americano Pallido</i></b>	Bitter E Vermouth Bianchi	<b>€ 9</b>
<b><i>Negroni</i></b>	Bitter, Vermouth E Gin Londo Dry	<b>€ 10</b>
<b><i>White Negroni</i></b>	Bitter, Vermouth E Gin Londo Dry	<b>€ 10</b>
<b><i>Italian Mule</i></b>	Gin Roby Marton , Pimento E Lime	<b>€ 12</b>



# Gintonic

## *by Distilleria Brunello*

---

Fondata nel 1840 e guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni, la Distilleria Fratelli Brunello è la più antica realtà artigianale d'Italia.

<b><i>Gran Khan</i></b>	London Dry - Pompelmo Basilico, Machis	<b>€ 12</b>
<b><i>CR Falco</i></b>	Compound - Alloro	<b>€ 10</b>

# Gintonic

## *by Roberto Marton*

---

Distillatore e creatore del Roby Marton Gin (2013), è diventato un' icona del Made in Italy.

Il suo gin unisce la distillazione base del ginepro a una successiva infusione a freddo (cold compound) di altre 11 botaniche mantenendo tutti gli oli essenziali.

<b><i>Roby Marton Gin</i></b>	Gin & W Tonic	<b>€ 12</b>
<b><i>London Dry Big Gino</i></b>	Distillato A Secco	<b>€ 8</b>
<b><i>Exotic Fruit</i></b>	Infusione Di Frutta Esotica	<b>€ 12</b>
<b><i>Pepito Loco</i></b>	Cetriolo, Limoni Pugliesi & Aceto Di Mele	<b>€ 12</b>
<b><i>May Chang</i></b>	Litsea Cubeba, Pepe, Angelica & Iris	<b>€ 12</b>



# Grappe

## *by Distilleria Brunello*

---

Fondata nel 1840 e guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni, la Distilleria Fratelli Brunello è la più antica realtà artigianale d'Italia. L'eccellenza delle sue grappe nasce da una scelta tecnica rigorosa che unisce l'uso dell'alambicco discontinuo a vapore alla distillazione a bassa temperatura, un processo lento studiato per preservare integro l'aroma naturale delle vinacce.

<b><i>Fior d'Arancio</i></b>	profumata, morbida e aromatica	<b>€ 6</b>
<b><i>Scura Ris. 3 Anni</i></b>	morbida, calda e avvolgente	<b>€ 7</b>

# Distillati

## *Amaro & Liquori*

---

Utilizziamo prodotti di alta qualità artigianale delle aziende con le quali collaboriamo.

<b><i>Armagnac VS Ténarèze</i></b>	Châteaux Pellehaut	<b>€ 9</b>
<b><i>Whisky SM "Cnoc na Moine"</i></b>	Torabhaig	<b>€ 8</b>
<b><i>Fernet</i></b>	Distillerie Brunello	<b>€ 5,5</b>
<b><i>"La Miscela" Fave di Cacao</i></b>	Officina Longaresi	<b>€ 5</b>
<b><i>Donkey Head</i></b>	LangaShire, agrumato e speziato	<b>€ 5</b>



# Vermouth & Fine Pasto

---

Selezione di Vermouth artigianali

<b>Numero 1 Rosso</b>	Raina - Umbria	<b>€ 8</b>
<b>Barolo Chinato</b>	Schiavenna - Piemonte	<b>€ 9</b>

# Zero Alcool

---

La nostra proposta Alcool free

<b>Amantè</b>	infuso di tè nero ed erbe di montagna frizzante	<b>€ 8</b>
<b>Birra</b>	fermentata naturalmente con erbe	<b>€ 8</b>
<b>Sambuco Tonic</b>	sciroppo naturale 6 Tonic	<b>€ 7</b>
<b>Orange Rabbit</b>	Bitter No alcool e Bitter Ale	<b>€ 7</b>
<b>Gin Zero</b>	Sciroppo al ginepro e Tonic	<b>€ 7</b>
<b>Pimento</b>	Ginger Beer allo Zenzero e Pimento. PICCANTE!	<b>€ 5</b>
<b>Rabbit Ale</b>	Bitter Ale all'arancia	<b>€ 5</b>
<b>MoleCola</b>	Cola Italiana Senza Zucchero	<b>€ 4</b>
<b>Mirtillo</b>	Succo al Mirtillo	<b>€ 6,5</b>
<b>Mela</b>	Succo alla Mela	<b>€ 4</b>
<b>Tonica</b>	Acqua Tonica	<b>€ 4</b>



# Menù

Il nostro è un menù semplice, fatto di piccole preparazioni gastronomiche nate per accompagnare il bicchiere.

Troverete sfizi, crostoni, selezioni di formaggi locali e salumi da territori limitrofi.

Cerchiamo di rispettare la stagionalità degli ingredienti e di proporre prodotti di aziende agricole che lavorano per offrire alimenti sani e il più possibile etici.

Il nostro non è un ristorante, ma un piccolo ristoro dove fermarsi per passare qualche ora in totale relax.

## *Sfizi*

**Salsiccia Stagionata Luiset** € 3

carne di suino (origine: Italia), sale marino, vino, spezie, miele, aglio.

**Frittelle di Zucchine, Menta & Ricotta\*** € 4

frittelline in crosta di grano con zucchine, menta e ricotta di pecora .

§ 1.3.7. § \*prodotto congelato all'origine

**Tomini Freschi Az. Agr Brocard** € 6

tomini vaccini freschi dell'azienda agricola Brocard con mostarde e agrodensi alla frutta . § 1.3.7. §

**Pane, Pomodoro & Origano** € 4

pane di segale, pomodoro, ( aglio a richiesta ) e origano . § 1 §

**Sardine Galiziane & Burro** € 9

sardine della galizia con burro e crostini di pane § 1.4.7 §

**Tonno di Maiale con verdure dell'orto** € 13

maiale marinato sotto'olio con spezie, aromi servito con verdure § 9.12. §



## *Crostoni & Toast*

**Burrata & Acciughe del Cantabrico** € 12

pane , burrata, acciughe del mar del Cantabrico, olio al basilico § 1.7.4 §

**Babaganoush con Zucchine Grigliate** € 12

babaganoush ( melanzane, aglio , thaina e spezie ,) zucchine grigliate § 1.11 §

**Toast del Cabernet** € 10

pane, toma morbida , prosciutto cotto Luiset , senape e cren ( rafano ) § 1. 7.10 §

**Panino Estate** € 12

pane, bufala, pomodoro e prosciutto crudo riserva Luiset e basilico § 1. 7.§

## *Piatti*

**Battuta di Fassona** € 16

Tartare di Carne cruda di Fassona 200 gr condita con capperi , agrumi e senape accomoagnata da verdure § - §

**Caprese Estiva** € 12

Pomodorie, pomodorin, mozzarella di bufala, basilico § 7 §

**I Pesci di Fiume con Lamponi e Agrumi** € 16

aalmerino al ginepro e trota salmonta affumicati e marinati, con lamponi valdo-  
stani e agrodense all'arancia § 4 §

## *Salumi & Formaggi*

**Porzioni per 2 persone**

**Valdostano** € 16

formaggi, mocetta, boudin, coppa al ginepro, con giardiniera e agrodensi § 7.§

**Formaggi di Montagna** € 6 / 13

tre o sei formaaggi , la selezione cambia in base alla disponibilità del momento § 7 §

**il Maiale in Langa** € 15

prosciutti e salami dell'azienda agricola Luiset § - §

§ - § : tra le parentesi i numeri riportano le indicazioni degli allergeni - vedi pagina finale .



# *Lista ingredienti & allergeni :*

una nota importante in alcuni dei nostri piatti e bevande possono essere presenti ingredienti che rientrano tra i 14 allergeni principali indicati dalla normativa europea (reg. ue 1169/2011). Li elenchiamo qui sotto e sono riportati sotto ogni preparazione.

Se hai allergie o intolleranze, parlane con noi:  
Saremo felici di aiutarti a scegliere in modo consapevole.

01. Cereali contenenti glutine e loro derivati: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e i loro ibridi.
02. Crostacei e prodotti a base di crostacei: Gamberi, gamberetti, granchi, aragoste
03. Uova e prodotti a base di uova: Anche prodotti che contengono uova, come maionese, pasta all'uovo, ecc.
04. Pesce e prodotti a base di pesce: Compresi derivati del pesce.
05. Arachidi e prodotti a base di arachidi: Inclusi oli, creme, e prodotti che contengono arachidi.
06. Soia e prodotti a base di soia: Anche latte di soia, tofu, ecc.
07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): Latte, formaggi, yogurt, ecc.
08. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio: Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
09. Sedano e prodotti a base di sedano: Anche in preparazioni come brodi e zuppe.
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:
12. Anidride solforosa e solfiti: In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi: Cozze, vongole, calamari, ecc