

CABERNET *VOLTAIRE*

EMPORIO VINI & PICCOLO RISTORO

Amiamo il vino e le sue storie

I vini che troverai sono un selezione personale, scelti perché raccontano la storia di territori vinicoli attraverso il lavoro di viticoltori che trasformano la terra, il clima e il tempo in profumi e sapori liquidi.

Privilegiamo i vini naturali, nati da un lavoro etico e rigoroso - senza scorciatoie, senza artifici, inevitabilmente diversi ad ogni annata.

Scegliamo vitigni autoctoni, perché crediamo nella biodiversità e nell'unicità di ogni territorio.

Collaboriamo con piccoli produttori, per mantenere i rapporti diretti e trasparenti.

Cerchiamo la bevibilità, come espressione onesta della qualità.

Inseguiamo l'identità territoriale, perché il vino è la memoria di un paesaggio.

Cerchiamo il carattere e l'eleganza - intesi come personalità, equilibrio e grazia.

E, soprattutto ci attrae l'umanità, lo sguardo sincero di chi fa il vino, racchiuso in un calice capace di strappare un sorriso

Vini al Bicchiere

La selezione dei vini al calice è viva , proprio come il vino stesso.

Cambia con la stagione, con la giornata, con la persona con lo stile... e con quello che abbiamo voglia di bere noi.

Basta chiedere: saremo sempre felici di consigliarti!

Beer *Aosta Craft Beer*

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

<i>Baltea</i>	Belgian Ale (0,33 cl)	€ 6.5
<i>Brezza</i>	Indian Pale Ale (0,33 cl)	€ 6.5
<i>Bruna</i>	Dubbel (0,33 cl)	€ 6.5
<i>Afrodite</i>	Trippel con Cigliegie (0,70 cl) tt	€ 27

Aperitivi & Cocktails

<i>Kir Royal</i>	liquore di cassis e spumante	€ 10
<i>Rabitt</i>	bitter al radicchio e con orange ale	€ 9
<i>Americano</i>	bitter radicchio, vermouth e soda	€ 9
<i>Americano Pallido</i>	bitter e vermouth bianchi	€ 9
<i>Negroni</i>	bitter, vermouth e gin london dry	€ 10
<i>White Negroni</i>	bitter, vermouth e gin london dry	€ 10
<i>Italian Mule</i>	gin roby marton , pimento e lime	€ 12

Gintonic *Familia Brunello*

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

<i>Gran Khan</i>	london dry - pompelmo basilico, machis	€ 12
<i>CR Falco</i>	compound gin - alloro, scorza limone	€ 10

Gintonic *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.

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

Grappa *Familia Brunello*

Fondata nel 1840 e guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni, Brunello 1840 è la più antica distilleria 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.

<i>Fior d’arancio</i>	profumata, modiba e aromatica	€ 6
<i>Scura Ris. 3 Years</i>	morbica, calda e avvolgente	€ 7

Distillati *Amari & Liquori*

<i>Armagnac VS Ténarèze</i>	Châteaux Pellehaut	€ 9
<i>Whisky SM “Cnoc na Moine”</i>	Torabhaig	€ 8
<i>Fernet</i>	Brunello 1840	€ 5,5
<i>“La Miscela” Fave di Cacao</i>	Officina Longaresi	€ 5
<i>Donkey Head</i>	LangaShirez, citrusy and spicy	€ 5

Zero Alcohol

<i>Amantè</i>	infuso di te nero ed erbe di montagna frizzante	€ 8
<i>Birra Freedel</i>	fermentata naturalmnte con erbe	€ 8
<i>Sambuco Tonic</i>	sciroppo naturale e tonica	€ 7
<i>Orange Rabitt</i>	bitter no alcool e bitter ale	€ 7
<i>Gin Zero</i>	sciroppo al ginepro e tonica	€ 7
<i>Pimento</i>	ginger beer allo zenzero e pimento. piccante!	€ 5
<i>Rabitt Ale</i>	bitter ale all’arancia	€ 5
<i>MoleCola</i>	cola italiana senza zucchero	€ 4
<i>Mirtillo</i>	succo al mirtillo	€ 6,5
<i>Mela</i>	succo alla mela	€ 4
<i>Tonica</i>	acqua tonica	€ 4

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 di segale , burrata, acciughe del mar del Cantabrico, olio al basilico § 1.7.4 §

Baba ganoush con Zucchine Grigliate € 12

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

Toast del Cabernet € 10

pane di segale , toma, prosciutto cotto Luiset , senape e cren § 1. 7.10 §

L’Estivo € 12

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

Piatti

Battuta di Fassona € 16

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

Caprese € 12

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico § 7 §

Trota & Salmerino Alpino € 16

Salmerino al ginepro e trota salmonta affumicati e marinati, con lamponi valdostani e agrodenso all’arancia § 4 §

Salumi & Formaggi

Valdostano € 16

formaggi, mocetta, boudin, coppa al ginepro § 7.§

Formaggi di Montagna € 7 / 15

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 § - §

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