

Birra artigianale, handcraft beer



baladin

L'idea geniale di Teo Musso nasce a Piozzo (cn) nel 1996 dall'esperienza della propria birreria "Le Baladin". Nel cuore delle Langhe famose per il vino, queste birre sono pensate per accompagnare il cibo, tutte volutamente torbide perchè artigianali e non pastorizzate, la proponiamo nelle varianti:

NAZIONALE

Birra volutamente semplice ottenuta da materie prime 100% italiane, perfetta come aperitivo, con la pizza e i primi. Grado alcolico: 6.5%

ISAAC

Birra bianca in stile belga, fresca e leggera profuma di lievito con armonie speziate al coriandolo e scorza d'arancio, si abbina ad antipasti leggeri, verdure e pesce. Grado alcolico: 5%

WAYAN

Birra profumata di pera e bergamotto è prodotta con 5 cereali e 5 tipi di pepe, accompagna piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi. Grado alcolico: 5.8%

SUPER

E' la prima nata e si ispira alle birre d'abbazia, doppio malto, ambrata, profuma di frutti tropicali e frutta secca, ideale con le carni brasate e i formaggi stagionati. Grado alcolico: 8%

Bottiglia 33 cl. € 5,00 • Bottiglia 75 cl. € 14,00

Cola Baladin

La "Cola Baladin" è una bibita analcolica che non contiene nessun colorante o conservante ed è prodotta usando le noci di cola del Presidio Slow Food della Cola in Sierra Leone.

Bottiglia 33 cl. € 4,00

Vino al calice, wine by glass

Barbera "Tas mor can" Elio Perrone € 4.5

Dolcetto "Trifulot" Teo Costa € 4

Nebbiolo "Ligabue" Teo Costa € 5

Arneis - Chardonnay € 4

Bollicine brut piemontesi "Exe" Pescaja - "Prose" Gancia € 4

Altalanga "36 mesi" Gancia € 6

Moscato d'Asti € 4

Franciacorta Contaldi brut € 5

Acqua Perrier 75cl, 75cl Perrier water € 3,5 

L'acqua in bottiglia naturale o gasata è microfiltrata a norma di legge by EcoTrade € 1.50

Bottle of water sparkling or still

Pane e coperto, service and bread € 2

- Questo menù non prevede pagamenti con ticket lunch - NON SI FANNO CONTI SEPARATI, GRAZIE! -

- Richiedere la fattura al momento del conto PRIMA dello scontrino fiscale avendo cura di fornire tutti i dati compreso il codice univoco, grazie!


Il Cavolo
a merenda
vino e cucina

Asti - Via Garetti, 8 - Tel 0141-1720250

www.ilcavoloamerenda.it - info@ilcavoloamerenda.it



MENU' SETTEMBRINO

Antipasti, starters...

Acciughe di Sciacca con antipasto Piemontese € 10
selected anchovies from Sicily with sweet and sour vegetables cooked in tomato sauce

La Giovanna su "lingua di Fongo" al sal de Ibiza con bufala € 10
delicious baked ham with special Fongo's bread and buffalo mozzarella

Battuta di Fassone con nocciole caramellate, robiola e capperi € 10
typical beef tartare (raw minced meat) with candy hazelnuts, fresh cheese and capers

Millefoglie di salmone affumicato, pane carasau e stracciatella di burrata € 11
smoked salmon with thin crunchy bread and mozzarella cream

Degustazione di antipasti del Cavolo € 16
battuta di Fassone, acciughe e antipasto piemontese, la Giovanna con bufala
tasting of three starters: beef tartare, anchovies and baked ham

Primi, first course...

Tjarin al ragù "classico" € 10
thin noodles with meat and tomato sauce

Gnocchi al pesto di noci e cicorietta € 10
potato gnocchi with walnut pesto and chicory

Agnolotti Piemontesi al sugo d'arrosto € 10
meat-filled ravioli with roast sauce

Strozzapreti, baccalà, olive taggiasche e capperi € 10
thick pasta, codfish sauce, Ligurian black olives and capers

Secondi, main courses...

La tagliata con carpaccio di pomodoro e menta € 16
smoked grilled cut of beef served with tomato carpaccio and mint

Guanciotto di vitello brasato al Barbera d'Asti su crema di patate € 16
veal cheek roasted in Barbera wine served with potatoes cream

Petto di faraona con crema di foie gras, tropea arrosto e albicocca € 16
roast guinea fowl breast, foie gras cream tropea onion and apricot fruit

**La fava nell'orto: verdure di stagione cotte sottovuoto
ripassate in padella servite su crema di fave e briciole di pane € 10**
crunchy seasonal vegetables with broad bean cream and bread crumbs

Tagliere di formaggi selezionati serviti con la "cugnà" € 10
tasting of selected cheeses with sauce made of grape, apple, nuts and figs


Dessert

Torta di nocciole (senza farina) con gelato alla crema € 5
hazelnut cake (without flour) with cream-flavored ice cream

**Bonèt della tradizione...dolce al cucchiaino cotto al forno con uova, latte,
amaretti e cioccolato € 5**
ancient spoon dessert cooked in the oven made with eggs, milk, amaretti and chocolate

Cheesecake al mango € 5
mango cheesecake

I gelati di Pepino  € 4
Ice-cream coated with chocolate from the famous Pepino's ice-cream shop in Turin

Il caffè è  MOAK® dal 1967 torrefazione a Modica € 1.50
coffee espresso from Ragusa, Sicily

Grappa, Passito, Limoncello, Amari € 4