



# LA CA SE RA

# Weekly

## -PANINI SPECIALI-

### Oklahoma

Speck (Dal Massimo Goloso), Salsa Rosa (Salsanatura, prodotto artigianale senza conservanti), formaggio Fior di Maggio

€10

### B&B

Bitto DOP stagionato, Bresaola della Valtellina dell'artigiano Mottolini di Poggiridenti (SO)

€8

## -DOLCI PROPOSTE-

### Direttamente dal laboratorio Morotti

Zuppa Inglese

€ 7

Saint Moritz

€ 7

Crostata di Frutta

€ 7

Torta al Cioccolato

€ 7

## -DALLA CANTINA-

### Cavazza

#### Colli Berici DOC "Cicogna" 2016 - 25 € Cabernet Sauvignon

Il nome "Cicogna" deriva dall'omonima località del comune di Alonte. Dopo una cernita manuale delle uve in pianta, la successiva fermentazione del mosto avviene sulle bucce per 12 giorni in acciaio. Segue affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.

Colore rubino estremamente ricco e profondo, profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.

### Walter Massa

#### Piccolo Derthona 2019 - 20 € Timorasso

Walter Massa è considerato, a giusto titolo, il padre della rinascita del Timorasso, portando a conoscenza di tutto il mondo questo peculiare vitigno autoctono della provincia di Alessandria.

Il Piccolo Derthona è la declinazione perfetta per chi vuole approcciarsi al Timorasso: effettua solo affinamento in acciaio, e la sua giovinezza si sente dalle fresche note citrine e di erbe aromatiche al naso, e in bocca spicca la nota mineralità del vitigno, accompagnata da una buona morbidezza e sapidità

## -IL GIN TONIC DEL MOMENTO-

Con Boigin Saffron, gin sardo con  
zafferano di Sardegna DOP

8 €



-DALLE NOSTRE VALLI-

# TOMA BUSCAGNINA

Grasso d'alpe, prodotto nel periodo compreso tra giugno e settembre, riscopre la sua identità sull'altipiano del Devero, a 1800 metri presso l'Alpe Buscagnina.

Chiedila al Banco!

€ 40 al kg

