

ANTIPASTI

Asparagi fritti*

fried asparagus * 3,5,1,

€13,00

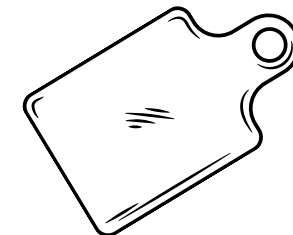
Tagliere di Salumi Piemontesi

€ 14,00

Selezione pregiata di salumi artigianali piemontesi, dal gusto intenso e autentico, accompagnata da focacce rustiche e miele locale, per un'esperienza gustativa che celebra la tradizione e la qualità del territorio.

Piedmontese Cold Cuts Platter

A fine selection of artisanal Piedmontese cold cuts, with an intense and authentic flavour, accompanied by rustic focaccias and local honey, for a taste experience that celebrates the tradition and quality of the territory. 6,10,12



Tagliere di formaggi del Piemonte

€ 18,00

Pregiata selezione di formaggi piemontesi, dai sapori delicati a quelli intensi, accompagnata da confetture artigianali e miele locale, per un percorso gustativo ricco di tradizione e genuinità.

Fine selection of Piedmontese cheeses, from delicate to intense flavours, accompanied by artisanal jams and local honey, for a taste journey rich in tradition and authenticity. 7,12,8

Battuta di Carne Cruda

€ 14,00

Delicata battuta di carne cruda selezionata, accompagnata da una crudité di asparagi freschi e datterini secchi sott'olio, per un contrasto di freschezza e sapori intensi, in un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

Raw Meat Tartare

Delicate tartare of selected raw meat, accompanied by a crudité of fresh asparagus and dried datterini tomatoes in oil, for a contrast of freshness and intense flavors, in a perfect balance between tradition and innovation. 5,9,10,12

Carne Salada con Rucola, Concassé di Pomodoro, Scaglie di Grana e Asparagi

€15,00

Carne salada delicatamente stagionata, servita con rucola fresca, concassé di pomodoro, croccanti scaglie di grana e teneri asparagi, per un connubio di sapori freschi e decisi che esalta la tradizione trentina con un tocco di raffinatezza.

Carne Salada with Rocket, Tomato Concassé, Grana Flakes and Asparagus

Delicately seasoned carne salada, served with fresh rocket, tomato concassé, crunchy Grana flakes and tender asparagus, for a combination of fresh and decisive flavours that enhances the Trentino tradition with a touch of refinement. 7,12

CANTINEBARBAROUX



*prodotto congelato



ANTIPASTI

Vitello Tonnato della Tradizione

€13,00

Fette sottili di vitello tenero, avvolte da una cremosa salsa tonnata preparata secondo la ricetta tradizionale piemontese, un connubio di sapori delicati e avvolgenti che racconta la storia della nostra cucina.

Vitello Tonnato della Tradizione

Thin slices of tender veal, wrapped in a creamy tuna sauce prepared according to the traditional Piedmontese recipe, a combination of delicate and enveloping flavors that tells the story of our cuisine. 3,4,10,12

Flan di asparagi con fonduta di robiola

€ 10,00

Delicato flan di asparagi freschi, accompagnato da una vellutata fonduta di robiola, che unisce cremosità e leggerezza in un abbraccio di sapori raffinati e primaverili.

Delicate flan of fresh asparagus, accompanied by a velvety robiola fondue, which combines creaminess and lightness in an embrace of refined and spring flavours. 3,7

Antipasto Barbaroux

€ 14,00

Un raffinato viaggio tra i sapori del nord Italia: milanese in carpione, black angus affumicato, salsiccia di Bra, vitello tonnato e acciuga al verde, un'armoniosa selezione di specialità tradizionali che celebra la ricchezza e la varietà della nostra cucina.

Antipasto Barbaroux

A refined journey through the flavors of northern Italy: Milanese in carpione, black angus smoked, Bra sausage, vitello tonnato and anchovy in green sauce, a harmonious selection of traditional specialties that celebrates the richness and variety of our cuisine. 1,3,4,8,10,12,5

Antipasto Vegetariano delle Cantine

€ 14,00

Un raffinato assortimento di sapori e consistenze: feta fritta croccante, insalata russa cremosa, tomino in salsa verde, vouvant con crema di gorgonzola, noci e un delicato flan, per un viaggio gustativo vegetariano ricco e armonioso.

Antipasto Vegetariano delle Cantine

A refined assortment of flavors and textures: crispy fried feta, creamy Russian salad, tomino in salsa verde, vouvant with gorgonzola cream, walnuts, and a delicate flan, for a rich and harmonious vegetarian taste journey. 1,4,3,7,9,8,5





PRIMI

Gnocchi Val Varaita cacio e pepe in crema di pomodoro e basilico

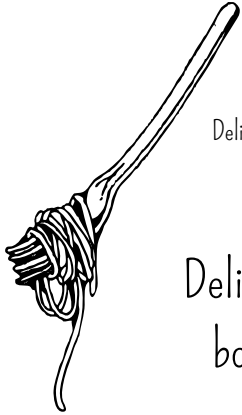
14,00 €

Delicati gnocchi artigianali della Val Varaita, avvolti da una vellutata crema di pomodoro fresco e basilico, esaltati da un tocco autentico di cacio e pepe, per un connubio perfetto tra tradizione piemontese e freschezza estiva.

1,3,7,9,*

Gnocchi Val Varaita cacio e pepe in tomato and basil cream

Delicate artisanal gnocchi from Val Varaita, wrapped in a velvety cream of fresh tomato and basil, enhanced by an authentic touch of cacio e pepe, for a perfect combination of Piedmontese tradition and summer freshness.



Plin al sugo d'arrosto e Castelmagno

15,00 €

Delicati agnolotti plin fatti a mano, ripieni di carne selezionata, serviti con un ricco sugo d'arrosto che avvolge ogni boccone, impreziositi dalla cremosità e il carattere deciso del formaggio Castelmagno, simbolo della tradizione piemontese.

1,3,5,7,8,9,12,13 *

Plin with roast sauce and Castelmagno

Delicate handmade plin agnolotti, filled with selected meat, served with a rich roast sauce that envelops every bite, enhanced by the creaminess and strong character of Castelmagno cheese, a symbol of Piedmontese tradition.

Risotto Carnaroli agli Asparagi* con Crema d'Uovo Strapazzata e Chips di Guanciale Croccante

€15,00

Un elegante risotto Carnaroli, mantecato alla perfezione con asparagi freschi di stagione, accompagnato da una soffice crema d'uovo strapazzata e impreziosito da croccanti chips di guanciale, che donano al piatto un piacevole contrasto di consistenze e sapori.

1,3,5,7,*

Carnaroli Risotto with Asparagus, Scrambled Egg Cream and Crispy Bacon Chips

An elegant Carnaroli risotto, perfectly creamed with fresh seasonal asparagus, accompanied by a soft scrambled egg cream and embellished with crunchy bacon chips, which give the dish a pleasant contrast of textures and flavors.

CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





PRIMI

Fusilloni di Gargnano al Profumo di Mare

16,00 €

Fusilloni artigianali di Gargnano avvolti in un delicato sugo di mare, con gamberi freschi, polpo tenero, calamari e zucchine croccanti, impreziositi da una fresca nota di scorza di limone e prezzemolo. Un equilibrio perfetto tra terra e mare, ideale per chi ama i sapori autentici e raffinati.

*1,2,3,4,9,12

Fusilloni di Gargnano al Profumo di Mare

Artisanal Fusilloni di Gargnano wrapped in a delicate seafood sauce, with fresh shrimp, tender octopus, calamari and crunchy courgettes, embellished with a fresh note of lemon zest and parsley. A perfect balance between land and sea, ideal for those who love authentic and refined flavours.

Tagliolini freschissimi abbracciati da un delicato condimento di zucchine

€13,00

insaporite con scorza di limone, impreziositi da croccanti chips di cavolo viola che aggiungono colore e una piacevole nota croccante, per un piatto leggero e raffinato.

Very fresh tagliolini embraced by a delicate dressing of courgettes flavoured with lemon zest, embellished with crunchy purple cabbage chips that add colour and a pleasant crunchy note, for a light and refined dish. 1,3,7,5*

Tagliatelle al Sugo di Cinghiale*

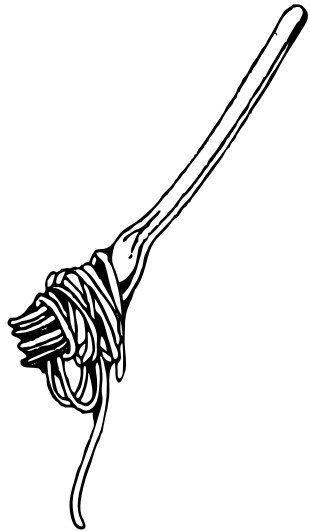
16,00 €

Tagliatelle artigianali avvolte da un ricco e saporito sugo di cinghiale, cucinato lentamente per esaltarne i profumi intensi e la morbidezza della carne, in un omaggio alla tradizione rustica e autentica.

1,3,9,12,7*

Tagliatelle with Wild Boar Sauce

Artisan tagliatelle wrapped in a rich and tasty wild boar sauce, slowly cooked to enhance the intense aromas and softness of the meat, in a tribute to rustic and authentic tradition.



CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





SECONDI

Brasato al Nebbiolo con Patate al Forno

17,00 €

Morbido brasato di carne cotto lentamente nel pregiato Nebbiolo, che sprigiona aromi intensi e avvolgenti, accompagnato da fragranti patate al forno, per un abbinamento classico e raffinato che celebra la tradizione piemontese.

9,12

Braised Beef in Nebbiolo with Baked Potatoes

Soft braised meat slowly cooked in the prized Nebbiolo, which releases intense and enveloping aromas, accompanied by fragrant baked potatoes, for a classic and refined combination that celebrates the Piedmontese tradition.

Tonno Scottato in Crosta di Semi di Papavero con Salsa all'Avocado e Lime

19,00 €

Filetto di tonno fresco, delicatamente scottato e avvolto da una croccante crosta di semi di papavero, accompagnato da una vellutata salsa di avocado e lime che dona freschezza e un piacevole equilibrio di sapori esotici.

Seared Tuna in Poppy Seed Crust with Avocado and Lime Sauce

Fresh tuna fillet, delicately seared and wrapped in a crunchy poppy seed crust, accompanied by a velvety avocado and lime sauce that gives freshness and a pleasant balance of exotic flavors.

4,11, *

Tagliata di Fassone con Crema di Robiola e Chips di Patate

15,00 €

Succulenta tagliata di Fassone piemontese, servita con una delicata crema di robiola fresca e accompagnata da croccanti chips di patate, per un contrasto di consistenze e sapori autentici che esaltano la qualità della carne.

7,5

Sliced Fassone with Robiola Cream and Potato Chips

Succulent sliced Piedmontese Fassone, served with a delicate fresh robiola cream and accompanied by crunchy potato chips, for a contrast of authentic textures and flavors that enhance the quality of the meat.



SECONDI

Guanciotto* di Vitello Irlandese con Crema di Piselli e Menta e Cipollotto Stufato

19,00 €

Morbido guanciotto di vitello irlandese cotto lentamente per esaltarne la tenerezza, accompagnato da una fresca crema di piselli profumata alla menta e da cipollotti stufati, per un equilibrio perfetto tra sapori delicati e avvolgenti.

Irish Veal Cheek with Cream of Peas and Mint and Stewed Spring Onion

Soft Irish veal cheek cooked slowly to enhance its tenderness, accompanied by a fresh cream of peas flavored with mint and stewed spring onions, for a perfect balance between delicate and enveloping flavors.

*

Rib-Eye Frollata 60 Giorni (300g) alla Griglia

23,00 €

Taglio pregiato di Rib-Eye, frollato per 60 giorni per esaltare tenerezza e sapore, cucinato alla griglia per una crosta perfetta e un cuore succoso, un'esperienza carnivora intensa e raffinata.

Rib-Eye Aged 60 Days (300g) Grilled

A premium cut of Rib-Eye, aged for 60 days to enhance tenderness and flavor, grilled for a perfect crust and a juicy center, an intense and refined carnivorous experience.

Filetto di Fassona alla Griglia con Asparagi e Cipollotto

25,00 €

Morbido filetto di Fassona piemontese, grigliato alla perfezione e accompagnato da asparagi freschi e cipollotti delicatamente stufati, per un piatto dal gusto autentico e raffinato.

Filetto di Fassona alla Woronoff

Lo stesso filetto di Fassona, servito con una cremosa salsa Woronoff a base di panna, senape e funghi, che esalta la succosità e il carattere deciso della carne.

Grilled Fassona Fillet with Asparagus and Spring Onions

Soft Piedmontese Fassona fillet, grilled to perfection and accompanied by fresh asparagus and delicately stewed spring onions, for a dish with an authentic and refined taste.

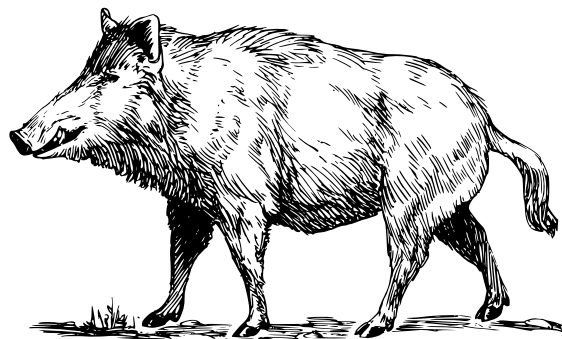
Woronoff-style Fassona Fillet

The same Fassona fillet, served with a creamy Woronoff sauce made with cream, mustard and mushrooms, which enhances the juiciness and strong character of the meat. 1,4,7,2,9,10,12

CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





CINGHIALE AL NEBBIOLO

con polentina fritta macinata a pietra

Un secondo piatto dal carattere deciso e profondamente radicato nella tradizione langarola.

Il cinghiale, marinato a lungo nel Nebbiolo di Vezza d'Alba, viene cotto lentamente fino a diventare tenerissimo, assorbendo le note calde e vellutate del vino, arricchito da un fondo aromatico di erbe, bacche di ginepro e spezie.

Ad accompagnare, una polenta macinata a pietra, fritta fino a ottenere una crosticina dorata e croccante: un contrasto perfetto con la morbidezza della carne e l'intensità del sugo.

Wild Boar in Nebbiolo "Vezza d'Alba"
with stone-ground fried polenta

A second course with a strong character and deeply rooted in the Langhe tradition.

The wild boar, marinated for a long time in Nebbiolo di Vezza d'Alba, is cooked slowly until it becomes very tender, absorbing the warm and velvety notes of the wine, enriched by an aromatic base of herbs, juniper berries and spices.

To accompany, a stone-ground polenta, fried until it obtains a golden and crunchy crust: a perfect contrast with the softness of the meat and the intensity of the sauce.

16,00 €

1,8,9,10,12,13 *

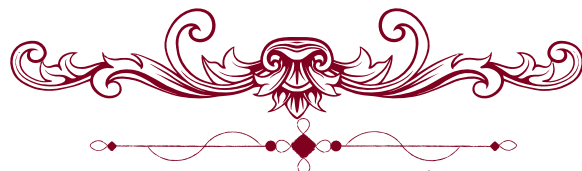
Vino consigliato:

- ◆ Nebbiolo d'Alba DOC – Per un abbinamento territoriale perfetto, scegli proprio il Nebbiolo della stessa zona usata per cucinare il piatto.
Aromi di frutti rossi maturi, note speziate e una bella freschezza che pulisce il palato dalla ricchezza del cinghiale.
Tannino presente ma fine, ideale per contrastare la succulenza della carne.
- ◆ Alternative valide:
Barbaresco DOCG – più elegante del Barolo, ma con la stessa struttura.

CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





LE NOSTRE SPECIALITÀ DI CARNE

OUR MEAT SPECIALTIES

- T-BON DI VACCA VEJA / OLD COW T-BONE €8,50 all'etto / €8.50 per hectogram
Nata e allevata in Piemonte, frollata 60 giorni
Born and raised in Piedmont, aged for 60 days
- SCOTTONA DI BLACK ANGUS IRLANDESE / IRISH BLACK ANGUS HEIFER €9,50 all'etto / €9.50 per hectogram
Allevata in Piemonte, frollata 50 giorni
Raised in Piedmont, aged for 50 days
- COSTATA DI FEMMINA DI FASSONA PIEMONTESE / FEMALE FASSONA RIB €7,50 all'etto / €7.50 per hectogram
Nata e allevata in Piemonte, frollata 40 giorni
Born and raised in Piedmont, aged for 40 days

ABBINAMENTI CON VINI

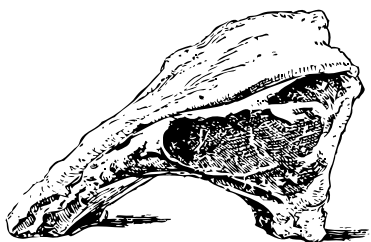
WINE PAIRINGS

Barolo DOCG – Un vino corposo, con tannini eleganti e note di frutta matura e spezie. Perfetto per valorizzare il sapore intenso e complesso della vacca veja.

Full-bodied wine with elegant tannins and notes of ripe fruit and spices. Perfect to enhance the rich, complex flavor of the old cow.

Barbera d'Asti Superiore DOCG – Fresco, fruttato, con buona acidità. Un grande classico piemontese che bilancia perfettamente la delicatezza e la struttura della Fassona.

Fresh and fruity with good acidity. A Piedmontese classic that perfectly balances the delicacy and structure of Fassona beef.



CANTINEBARBAROUX

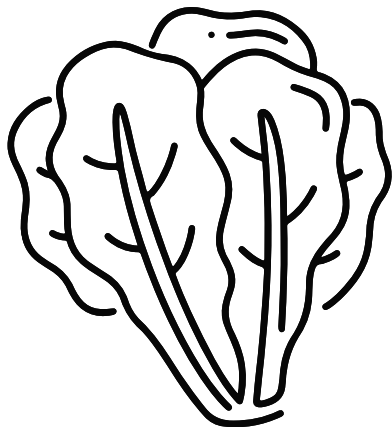
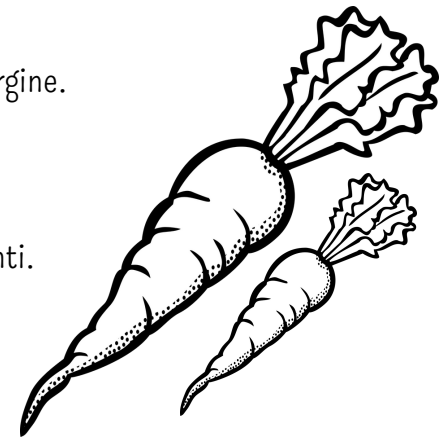




CONTORNI

€ 6,00

- Zucchine saltate
Delicate zucchini fresche saltate in padella con un filo d'olio extravergine.
Sautéed zucchini with extra virgin olive oil.
- Carote lesse
Carote dolci e tenere, cotte al vapore per preservare gusto e nutrienti.
Steamed carrots – tender and naturally sweet.
- Patate al forno o fritte*
A scelta tra patate rustiche al forno o classiche patatine fritte.
Choice of oven-roasted or classic French fries. Allergeni: 5 – Glutine, 8 – Soia, 13 – Lupino
- Spinaci al burro*
Spinaci saltati con burro per un contorno morbido e saporito.
Buttered spinach, lightly sautéed. Allergeni: 7 – Latte



CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





INSALATE

€ 11,50

•

VEGETARIANA

Ceci, avocado, uovo sodo, pomodorini, songino, cetrioli 3

Chickpeas, avocado, hard boiled egg, cherry tomatoes, lamb's lettuce, cucumbers

•

MEDITERRANEA

Iceberg, salmone affumicato, olive, mais, julienne di zucchine crude, mozzarelline ciliegino

Iceberg, smoked salmon, olives, corn, julienne of raw courgettes, cherry mozzarella 4,7

•

GOURMET

iceberg, melone, finocchio, feta, songino, basilico

iceberg, melon, fennel, feta, lamb's lettuce, basil 7

•

CESAR SALAD BARBAROUX

iceberg, pomodorini, pollo fritto, scaglie di grana, crostini di pane, dressing salad

iceberg, cherry tomatoes, fried chicken, parmesan flakes, croutons, dressing salad 1,7,

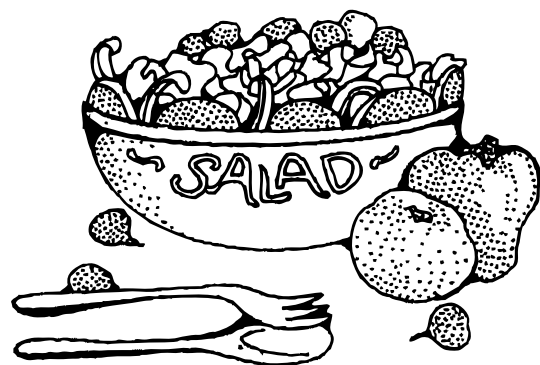
•

CAPRESE RIVISITATA

Mozzarella, pesca grigliata, noci miele e pomodoro

Mozzarella, grilled peach, walnuts, honey and tomato

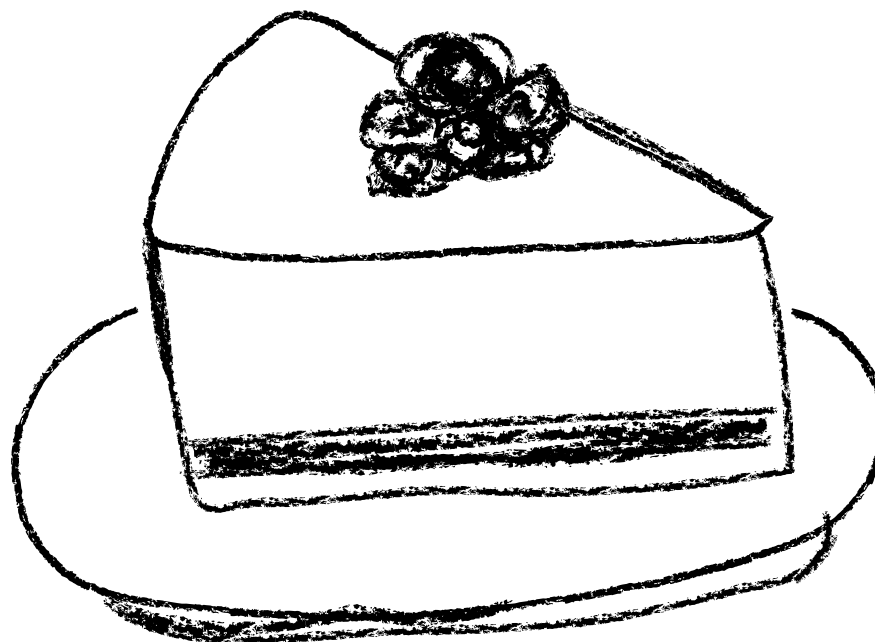
Allergeni: 7,8



CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





DOLCI DELLA CASA

HOME-MADE DESSERTS 1,3,5,7,8

€ 6,50

CANTINEBARBAROUX





NOME RETE:
fastweb np7pey

WI-FI PASS:
AFDHSLXEDR

CANTINEBARBAROUX





! Informazioni sugli allergeni / Allergen Information

Nel nostro menu, i numeri accanto ai piatti indicano la presenza di allergeni come da normativa europea:

In our menu, the numbers next to the dishes indicate the presence of allergens according to European regulations:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)/ Gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia/ Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati)/ Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and derivatives)
9. Sedano e prodotti a base di sedano /Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti (oltre 10 mg/Kg o 10 mg/litro)/ Sulfur dioxide and sulfites (above 10 mg/kg or 10 mg/liter)
13. Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Shellfish and products thereof

*prodotto congelato

CANTINEBARBAROUX





TARTUFO



Uovo morbido su crema di patate e tartufo nero € 19,00

Un uovo cotto a bassa temperatura servito su una vellutata di patate, con lamelle di tartufo nero fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva.

3,7

Soft egg on potato cream and black truffle

A low-temperature cooked egg served on a potato cream, with slices of fresh black truffle and a drizzle of extra virgin olive oil.

Tajarin* al burro di montagna della nonna al tartufo nero € 20,00

1,3,7*

Mountain butter tajarin with black truffle

Filetto di maialino con salsa al tartufo nero e purè di patate € 28,00

Filetto cotto al punto desiderato, servito con una salsa al vino rosso e tartufo, accompagnato da un purè delicato.

Pork tenderloin with black truffle sauce and mashed potatoes

Tenderloin cooked to your liking, served with a red wine and truffle sauce, accompanied by a delicate mashed potatoes. 7

Vino consigliato: Antipasto

- Chardonnay (fermo, con leggera barrique) – es. Langhe Chardonnay

Primo Vino consigliato:

- Gavi di Gavi DOCG – minerale, secco, pulisce bene il palato
- Langhe Arneis – floreale ma con buona struttura

Secondo Vino consigliato:

- Barolo DOCG – elegante, tannico, con note terrose che richiamano il tartufo
- Brunello di Montalcino – ricco, complesso, perfetto per la carne e il tartufo
- Chianti Classico Riserva – più accessibile ma con carattere
-

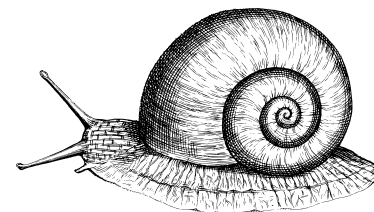
CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato





LUMACHE



Lumache fritte* con salse

1,3,14

€ 12,00

Tagliatelle* al ragù rosso di lumache

1,7,14,12

€ 18,00

Vino consigliato: Chardonna

Lumache* alla Bourguignonne

Lumache gratinate con burro all'aglio, prezzemolo e scalogno

Servite in conchiglia

1,7,12,14

6 pezzi

€ 9,00

12 pezzi

€ 18,00

Vino consigliato: Sauvignon

CANTINEBARBAROUX

*prodotto congelato

