

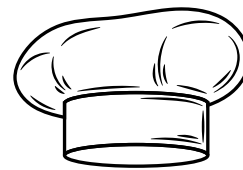
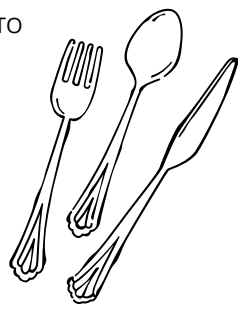


CANTINEBARBAROUX

Elenco allergeni:

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 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 in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

• PRODOTTO CONGELATO



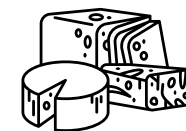
ANTIPASTI

OUR STARTERS



I nostri formaggi del Piemonte

Our Piedmontese Cheeses



17,00 €

I nostri salumi del Piemonte

Our Piedmontese Cured Meats

€13,00

Cruda di Fassone con cipolla caramellata

Raw Fassona Beef with Caramelized Onion

€12,00

Vitello tonnato alla Piemontese

Traditional Piedmontese Veal with Tuna Sauce

12,00 €

Flan di verdure con fonduta di fontina

Vegetable Flan with Fontina Cheese Fondue

10,00 €

Antipasto Barbaroux

€ 13,00

(lingua in salsa rossa, milanese in carpione, salsiccia di bra, vitello tonnato, acciughe al verde)

Barbaroux appetizer

(beef tongue with red sauce, cured beef, Bra sausage, vitello tonnato, anchovies in green sauce)

Antipasto vegetariano delle cantine

€ 13,00

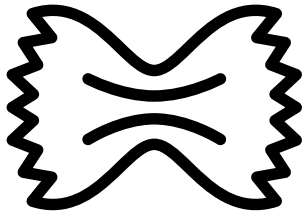
(feta frita, insalata russa, tomino in salsa verde, volvant con fonduta)

Vegetarian appetizer from the cellars

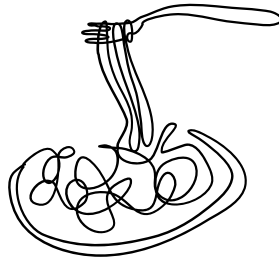
(fried feta, Russian salad, tomino cheese in green sauce, vol-au-vent with cheese fondue)



CANTINEBARBAROUX



PRIMI



- RISOTTO O TAGLIATELLA AI FUNGHI PORCINI* €15,00
RISOTTO OR TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS*
- ORECCHIETTE ALLA BOSINA
(CREMA ZAFFERANO,BASILICO,SALSICCIA) €11.50
ORECCHIETTE ALLA BOSINA (SAFFRON CREAM, BASIL, SAUSAGE)
- TAGLIATELLA AL CINGHIALE* €14,00
TAGLIATELLA WITH WILD BOARD
- GNOCCO CACIO E PEPE,CREMA POMODORO E DRESSING DI BASILICO
. CACIO E PEPE DUMPLINGS, TOMATO CREAM AND BASIL DRESSING
€11,50
- PENNE GAMBERI E ZUCCHINE ,PESCA E MENTA SU SPECCHIO DI
ROBIOLA €12,00
PACCHERI WITH PRAWNS AND COURGETTES, PEACH AND MINT ON A ROBIOLA CHEESE
SHEET
- TAGLIOLINO ESTIVO ZUCCHINE E CREMA LIMONE €11,00



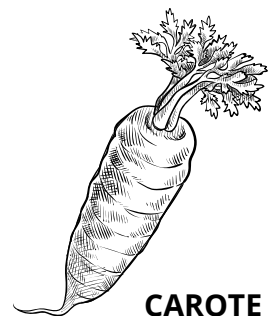
NOME RETE:
fastweb np7pey

WI-FI PASS:
AFDHSLXEDR



CANTINEBARBAROUX





I NOSTRI CONTORNI

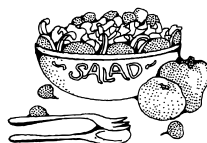
OUR SIDE DISHES

€6,00



CAROTE IN PADELLA/CARROTS IN A PAN
PATATE FRITTE*/FRENCH FRIES*
PATATE AL FORNO/BAKED POTATOES
SPINACI* AGLIO OLIO /SPINACH* GARLIC OIL
PISELLI SALTATI CON CIPOLLA/PEAS
SAUTÉED WITH ONION

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

LE NOSTRE SPECIALITA' 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

/ OLD COW T-BONE Born and raised in Piedmont, aged for 60 days

SCOTTONA DI BLACK ANGUS IRLANDESE

€9,50 all'etto / €9.50 per hectogram

Allevata in Piemonte, frollata 50 giorni

IRISH BLACK ANGUS HEIFER Raised in Piedmont, aged for 50 days

COSTATA DI FEMMINA DI FASSONA PIEMONTESE

€7,50 all'etto / €7.50 per hectogram

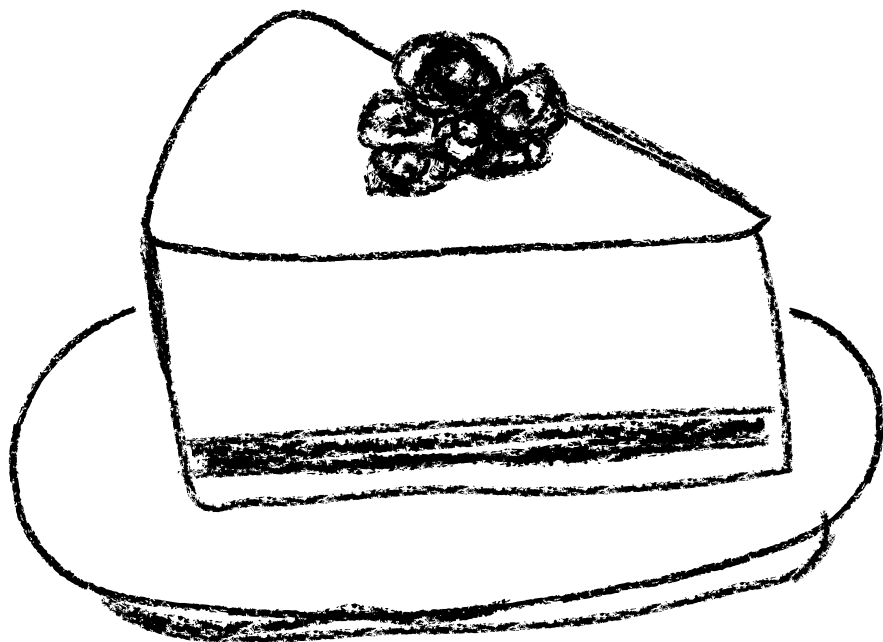
Nata e allevata in Piemonte, frollata 40 giorni

FEMALE FASSONA RIB Born and raised in Piedmont, aged for 40 days

CANTINEBARBAROUX

DOLCI DELLA CASA

€ 6,50



*Macedonia di frutta
fresca*
€5,00



SECONDI

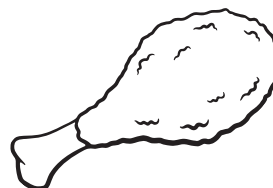


- **HAMBURGER ALLE TRE SALSE CON PATATE FRITTE** € 13.50
THREE-SAUCE HAMBURGER WITH FRENCH FRIES
- **INSALATA DI POLLO TONNATA(YOGURT
GRECO,POLLO,TONNO,LINE E OLIVE)** €13,00
CHICKEN TUNA SALAD (GREEK YOGURT, CHICKEN, TUNA, LINGONBERRY, AND OLIVES)
- **MELANZANE ALLA PIZZAIOLA CON CAROTE** €12,00
PIZZAIOLA-STYLE AUBERGINES WITH OVEN-BAKED POTATOES
- **BRASATO CON PATATE FORNO** €14,00
BRAISED BEEF WITH OVEN-BAKED POTATOES

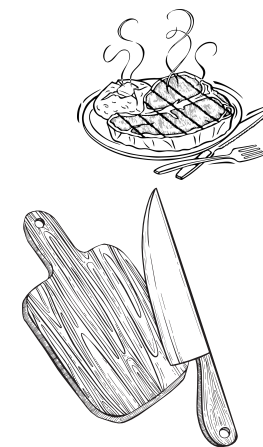
- **RIB-EYE ALLA GRIGLIA**

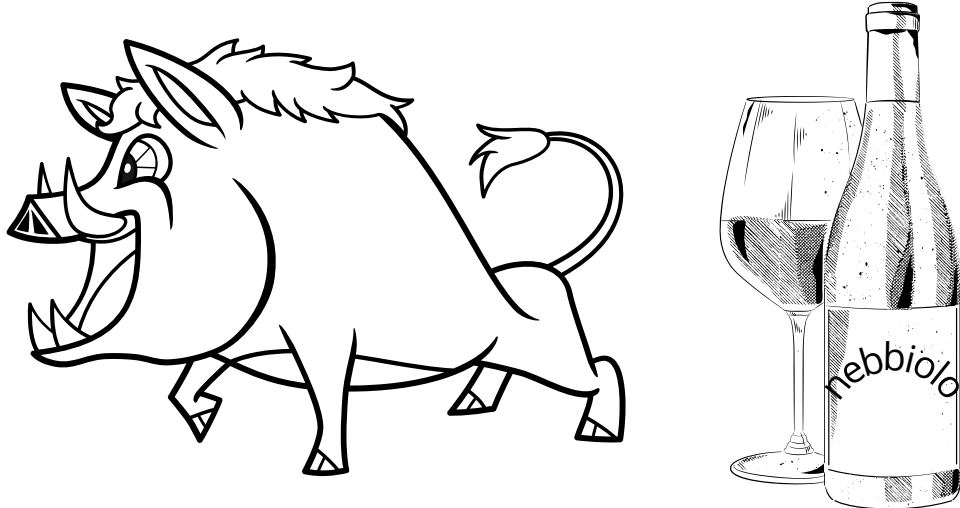
300 gr. di carne di manzo frollata 60 gg

23,00 €



CANTINEBARBAROUX





CINGHIALE* AL NEBBIOLO*

"Vezza d'Alba"

Con polentina fritta macinata a pietra!

WILD BOAR WITH NEBBIOLO "Vezza d'Alba"

With stone ground fried polenta!

15,00 €

CANTINEBARBAROUX

MENU LUMACHE

SNAILS MENU



TAGLIATELLE AL RAGU ROSSO DI

LUMACHE* €18.00

TAGLIATELLE WITH RED SNAIL RAGOUT*

LUMACHE* ALLA BOURGHIGNONNE

6PEZZI €9.00

12PEZZI €18.00

SNAILS* BOURGHIGNONNE

6PIECES €9.00

12PIECES €18.00

CANTINEBARBAROUX

MENÙ DEGUSTAZIONE

€14,00

SCEGLI UN PRIMO PIATTO TRA:

- CARBONARA
- TAGLIOLINO ESTIVO ZUCCHINE E
CREMA LIMONE
- LASAGNA
- SPAGHETTO CACIO E PEPE

SCEGLI UN SECONDO PIATTO TRA:

- INSALATA DI POLLO TONNATO
- PAILLARD CON FRITTA
- TOMINO CON PATATE FORNO
- UOVO CON SPINACI

ACQUA O CAFFE O CALICE DI
VINO O BIBITA



TRIS 1

- orecchiette alla bosina
- uovo
- patate forno

TRIS 2

- penne cacio e pepe
- tomino
- spinaci



CANTINEBARBAROUX

